



ADVANTIUM[®] OVEN

SAFETY INFORMATION3

ADVANTIUM

Getting to Know Advantium?	8
Features	9
Controls	10

SPEEDCOOKING

Power Level	11
Cookware	12
Custom	12
Menu Guide	13
Recipe Features	15
Things That Are Normal	14

CONVECTION BAKING17

BROILING AND TOASTING18

WARMING AND PROOFING19

MICROWAVING20

Cookware	20
Pre-Set Selections	20
Cook By Time	21
Power Levels	21
Cooking Tips	21
Defrost	22
Sensor Cooking	23
Things That Are Normal	24

OTHER FEATURES25

CARE AND CLEANING

Inside of Oven and Accessory Storage	
Drawer (with some models)	27
Removable Turntable	27
Cooking Trays and Wire Oven Rack	28
Halogen Lamp Cover and Mica Sheet	28
Outside of Oven and Accessory Storage	
Drawer (with some models)	28

TROUBLESHOOTING30

WARRANTY31

CONSUMER SUPPORT32

OWNER'S MANUAL

PSB9240

ESPAÑOL

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

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

Find these numbers on a label inside the oven.

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲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

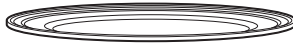
- The oven and door will get very hot when convection baking, broiling, warming or toasting.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not cover dishes or use plastic containers, plastic cooking/roasting bags, plastic wrap, wax paper or paper when broiling or 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ 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**.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting to Know Advantium

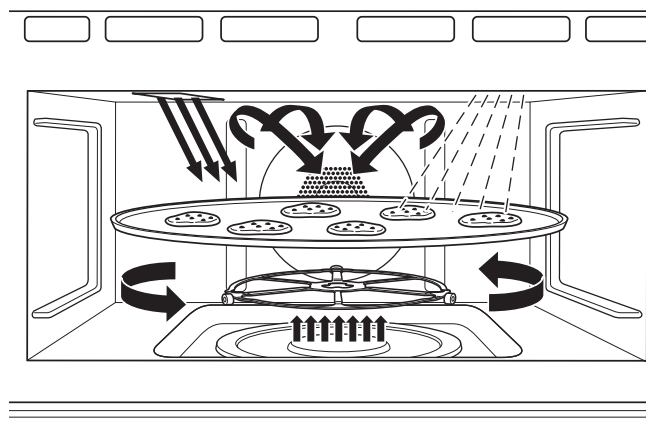
What is Advantium?

The new Advantium oven uses breakthrough Speedcook technology to harness the power of light. The Advantium oven cooks the outside of foods much like conventional radiant heat, while also penetrating the surface so the inside cooks simultaneously. While halogen light is the primary source of power, a “microwave boost” is added with certain foods. Foods cook evenly and fast, retaining their natural moisture.

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.

Advantium Quick Start



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:

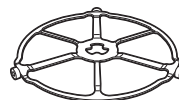
1. Press the OPTIONS pad.
2. Turn the dial to SET CLOCK. Press the dial to enter and follow the display directions to set.

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 the 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**.

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.
4. Turn the dial to select the specific food. Press the dial to enter.
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 top cooking.



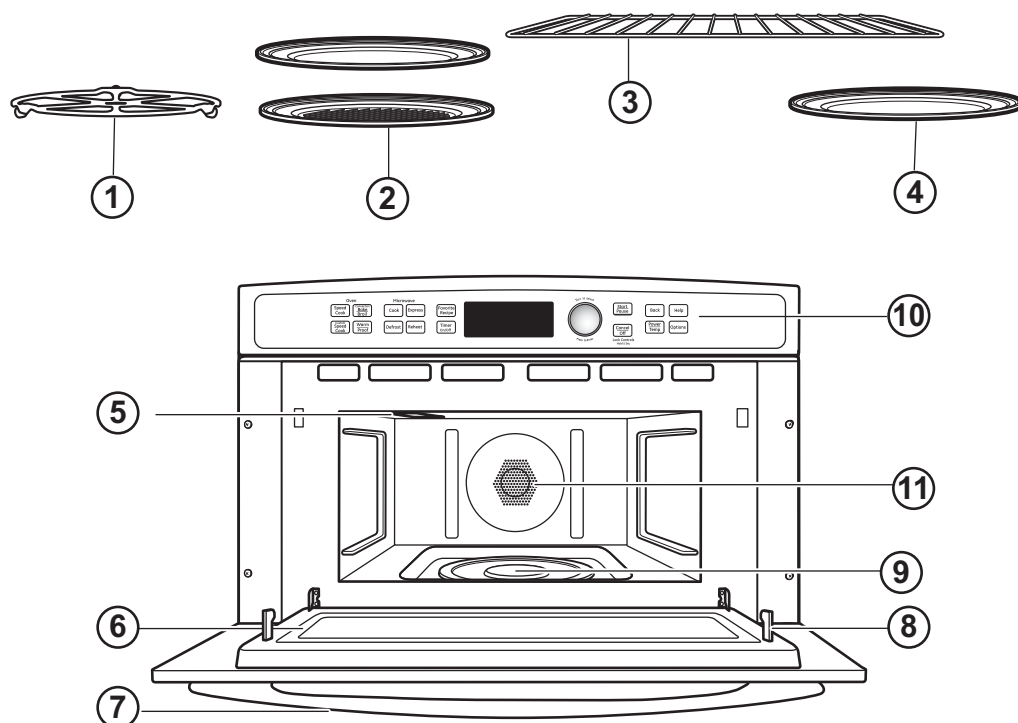
The turntable must always be in place when using the oven.



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

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.

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 the turntable when using the microwave features. Place food or microwave-safe cookware directly on the tray.

5. Upper Halogen Lamp

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

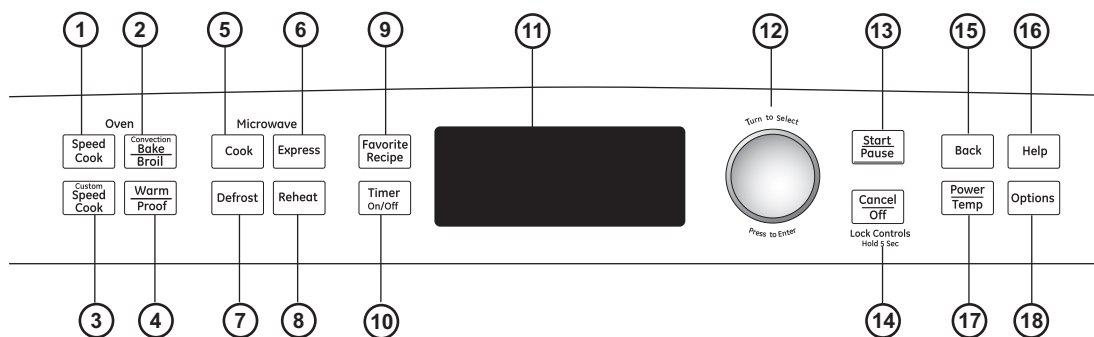
The pads used to operate the oven are located on the control panel.

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

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



1. SPEEDCOOK/Repeat Last

Press this pad to access the pre-set speedcook menu. Press and hold for 3 seconds to repeat the last cooking selection.

2. CONVECTION BAKE/BROIL

Press this pad to bake, broil or toast.

3. CUSTOM SPEEDCOOK

Press this pad to set your own speedcook program.

4. WARM/PROOF

Select WARM to keep hot, cooked foods at serving temperature.

Select PROOF to set for a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

5. COOK (Microwave)

Press this pad to microwave food that is not in the FAVORITE RECIPE section.

6. EXPRESS (Microwave)

Press for 30 seconds of microwave cooking time. Each time the pad is pressed adds an additional 30 seconds to the remaining cooking time. The oven starts immediately.

7. DEFROST (Microwave)/OVEN LIGHT

Press this pad to defrost, soften or melt frozen foods. While cooking, press this pad to light the cavity for 4 seconds.

8. REHEAT (Microwave)

Press this pad to reheat servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

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 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.

Speedcooking

⚠ 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.

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.

Speedcooking

Using Speedcook Features

- 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.



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



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

Cooking Tips

To ensure consistent and even browning when cooking foods directly on the non-stick 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)

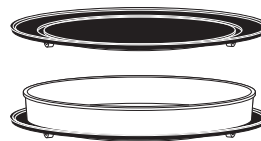


Single layer
(Example: appetizers)

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.



Custom Speedcook

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.

Speedcooking

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

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 To use a pre-set speedcook menu.

Pre-set Speedcook Menu

SPEEDCOOK PRE-SET FOOD SELECTIONS:

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

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

1. Press the SPEEDCOOK pad.
If no selection is made within 15 seconds, the display will 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 start or the selector dial to start cooking.

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

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

To review settings during cooking, press the selector dial.

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

Speedcooking meats in the oven may produce smoke.

- After a cooking cycle has been completed, use the Resume feature to cook for additional time.
- To review settings during cooking, press the selector dial.

14

Speedcooking

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.

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.

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 cook book.

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.

Speedcooking

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

Lights

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

Oven Heat

- No preheating time is required during Speedcook cycles. The oven begins cooking immediately.
- The door and inside of the oven will be very hot. Use caution when opening the door and removing food. 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 cooking during a speedcook cycle.
- When cooking for an extended period of time, the oven may automatically reduce the power levels to maintain the appropriate level of oven heat.

Sounds

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

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.

Convection Baking

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

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



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



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.

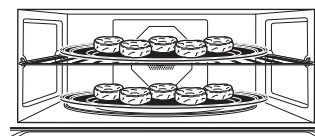
If the oven door is opened during cooking, PAUSE will appear in the display. Close the door and press start/pause.

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

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

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**.



How to Broil or Toast

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.
- 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.
- Broiling meats in the oven may produce smoke.
- 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



Warming

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. Press the dial to enter.

LOW	140–160°F
MEDIUM	160–195°F
HIGH	195–230°F

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

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

To Crisp Stale Items:

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



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



Put food directly on the **metal tray** to warm.

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 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.



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.

Microwaving



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	■ Defrost	■ Reheat
–By Food Type	–1.0 lb Quick	–Beverage
–By Time	–By Time	–Casserole
–By Time 1 & 2	–By Food Type	–Chicken
–Delay Start	–By Weight	–Pasta
–Heat/Reheat	–Delay Start	–Pizza
Beverage	–Melt	–Plate of Food
–Melt	–Soften	–Rice
–Slow Cook		–Soup
–Soften		–Steaks/Chops
		–Vegetables

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.

Microwaving

Cook By Time / 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.)

Microwave Power Level(s)

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 the power level. Press the dial to enter.
4. Press the dial or the START/ PAUSE pad to start cooking.
 - You can change the power level before or during a cooking program.

Here are some examples of uses for various power levels:

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

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

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

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

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Favorite Recipe

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

Cooking Tips

- When cooking bacon, layer strips on a plate. Cover each layer with a paper towel.
- When cooking vegetables, use a microwave-safe casserole or bowl. Cover with a microwave-safe lid or vented plastic wrap.
- For frozen vegetables, follow the package instructions for adding water.
- For fresh vegetables, add 2 tablespoons of water for each serving.

Microwaving

Defrost By Food Type

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

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

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

Conversion Guide

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

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

Defrost By Time

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

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

- Power level is automatically set at 3, but can be changed. To change the power levels, see the Microwave Power Level(s) section.

You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to about 1/3. When defrosting at high power levels, food will need more frequent attention than usual.

Defrosting Tips

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

- Foods frozen in paper or plastic can be 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.

Microwaving

Sensor Cooking

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.



MICROWAVE SENSOR PROGRAMS:

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

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

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

NOTE: Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If 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, 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.

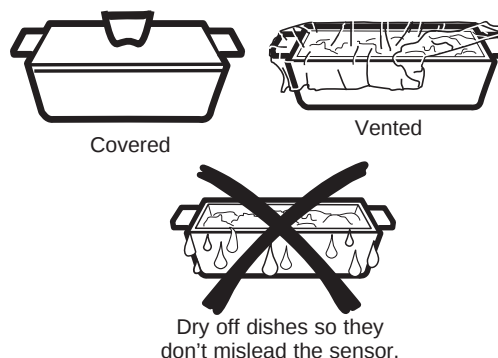
It is best to use COOK BY TIME and not REHEAT for these foods:

- 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.

Sensor Cooking Cookware

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.



Microwaving

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.

Other Features

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.



Options

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 the time of day. Press the OPTIONS pad, turn the dial to SET/CLEAR REMINDER and press the dial to enter. Turn the dial to select the hour and press to enter. Turn the dial to select the minute and press to enter. Turn the dial to select AM or PM and press to enter.

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

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

Review

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

Press the selector dial during speedcooking or microwave cooking.

Other Features

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

Child Lock-Out

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

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

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

Timer

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

1. Press the TIMER pad.
2. Turn the dial to select the hours. Press the dial to enter.

3. Turn the dial to select the minutes. 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.

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.

Care and Cleaning

Inside of Oven and 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.

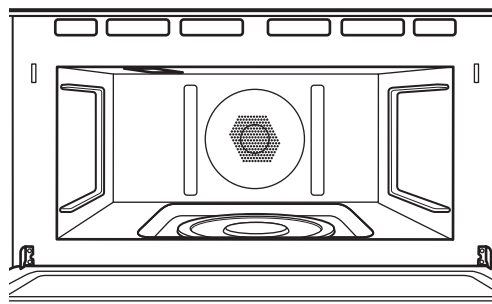
If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place a medium sized bowl full of water in the unit on the metal tray and Custom Speedcook for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. This should loosen the dirt in the oven so that it can be removed with a warm sudsy cloth.

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..

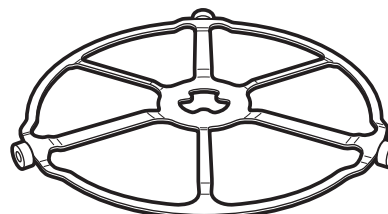


Removable Turntable

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 is facing up and that its center seats securely on the spindle.)



Turntable

Do not use the oven without the turntable in place.

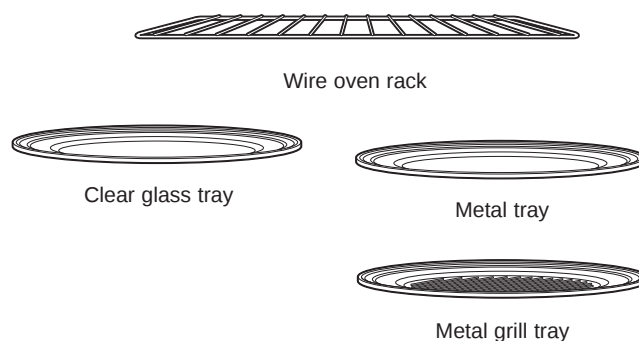
Care and Cleaning

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.



Halogen Lamp Cover and Mica Sheet

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

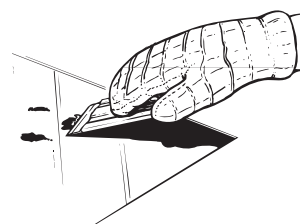
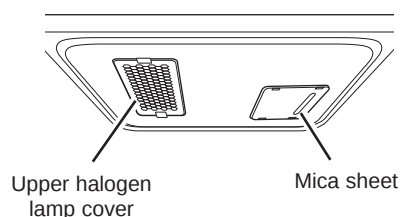
The upper halogen lamp cover must be kept free of grease and food splatterings in order to operate effectively.

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

Outside of Oven and 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, 800.626.2005 or visit GEAppliances.com.

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

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

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
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 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 cooking 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 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.
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 yet 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 when ready.	This is normal. Use oven mitts to remove food when in a small space.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.

Advantium Oven Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at www.geappliances.com/service_and_support/, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	Any part of the 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 costs to replace the defective part.
Five years From the date of the original purchase	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.

What GE Appliances will not cover:

- 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.
- Replacement of the cooktop light bulbs.
- 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 cost of shipping or service calls to your home.

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

Warrantor: GE Appliances

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **GEAppliances.com**

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In the US: **GEAppliances.com/register**

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/service.htm** or call 800.432.2737 during normal business hours.

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. In the US: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm** or call 800.626.2224 during normal business hours.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.com/ge/connected-appliances/** or call 800.220.6899 in the US.

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day. In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

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

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from GE Appliances, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/ge/service-and-support/contact.htm



HORNO ADVANTIUM®

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD3

ADVANTIUM

Familiarícese con Advantium.....	8
Funciones	9
Controles	10

COCCIÓN RÁPIDA

Nivel de potencia	11
Recipientes	12
Cocción rápida personalizada	12
Menú de preestablecido	13
Receta	15
Cosas que son normales	16

HORNEAR CON CONVECCIÓN17

ASAR Y TOSTAR.....18

CALENTAR Y FERMENTAR19

COCCIÓN POR MICROONDAS

Recipientes de cocina	20
Selecciones de Microondas Preprogramadas..	20
Cocinar por tiempo	21
Nivel(es) de potencia del horno	
microondas	21
Consejos de cocina	21
Descongelación	22
Cocción por sensor	23
Cosas que son normales	24

OTRAS FUNCIONES..... 25

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Dentro del Horno y del Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)	27
Plato giratorio removible	27
Bandejas de Cocimiento y Parrilla de Alambre del Horno.....	28
Lámpara Halógena y Lámina de Mica.....	28
Fuera del Horno y del Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)	28

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 30

GARANTÍA31

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR. 32

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número _____

Número de serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

MANUAL DEL USUARIO

PSB9240

GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES SEA PARTE DE SU HOGAR.

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario.

También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.



GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ 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 a 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 se 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, perfora, 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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

El arqueado voltaico es el término técnico que define las chispas en el horno. El arqueado 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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

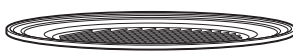
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ 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.



Para cocimiento rápido coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para cocinar rápido, convección, hornear, calentar o tostar coloque la comida directamente en la bandeja de metal.

⚠ 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.



Para asar coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para hornear con convección, calentar o tostar coloque la comida directamente en la bandeja de metal.



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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ 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 arqueo 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 tira 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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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.

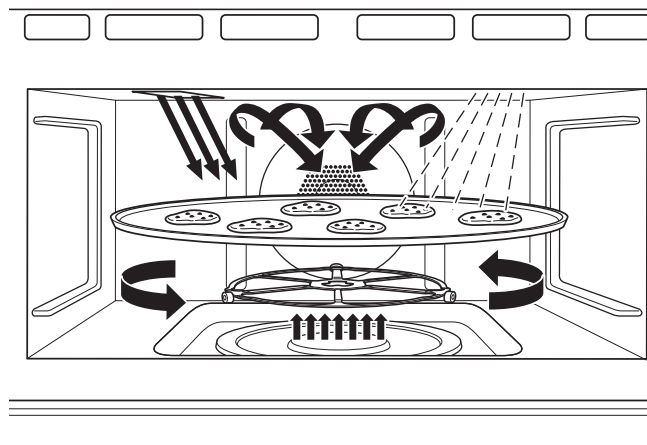
Familiarícese con Advantium

¿Qué es 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. La luz halógena es la fuente primaria de energía, un sistema de convección y un calentador de cerámica ayudan al cocimiento, con un "refuerzo de microonda" agregado en algunos algoritmos de cocimiento. 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 microonda. La función de cocimiento rápido es el mayor beneficio del horno Advantium.

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



Inicio Rápido de Advantium



Configure el reloj

Cuando enchufe el horno por primera vez o luego de un corte de corriente:

1. Gire el dial para configurar la hora. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para ingresar.

Para cambiar la hora:

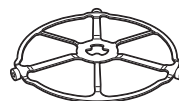
1. Presione la tecla OPTIONS (Opciones).
2. Gire el dial a SET CLOCK (Configurar Reloj). Presione el dial para ingresar y seguir las instrucciones de configuración que aparecen en pantalla.

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)

Presione EXPRESS de forma repetida por incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas.

El horno se inicia de inmediato.



El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.



La bandeja de vidrio transparente siempre debe estar en su lugar al cocinar en el microondas.

Inicio de cocción rápida

1. Presione la tecla SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial para seleccionar FOOD MENU (Menú de Comidas). Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar la categoría de comida que desee. Presione el dial para ingresar la misma.
4. Gire el dial para seleccionar la comida específica. Presione el dial para ingresar.
5. Gire el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o finalización (si es necesario, el horno dará un aviso). Presione el dial luego de cada selección.
6. Una vez que la pantalla muestre ADJUST TIME OR START (Ajuste de Tiempo o Inicio), presione la tecla dial o inicio para iniciar la cocción.
 - Presione CANCEL/OFF (Borrar/ Apagar) en cualquier momento para detener la cocción.



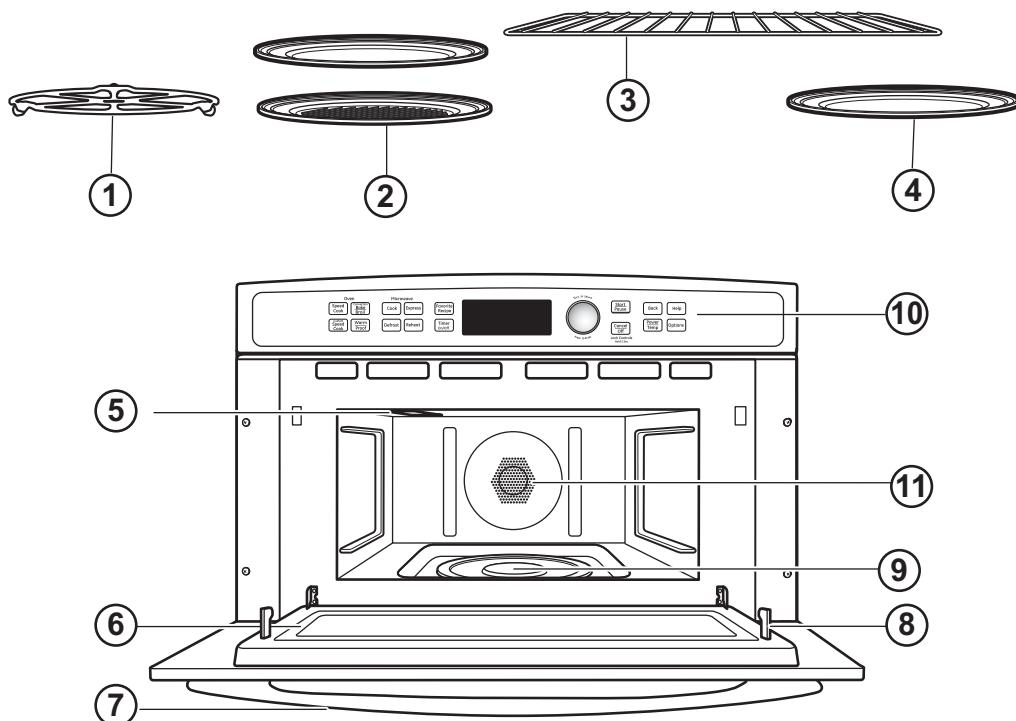
El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.



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

Funciones 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. Bandeja de Metal o Bandeja de Metal para Asar

Al cocinar rápido, asar y tostar coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o bandeja de metal para asar y coloque el plato giratorio.

3. Parrilla de Alambre del Horno

Al hornear con convección o en dos niveles coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o plato seguro para el horno sobre la parrilla de alambre del horno.

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 Halógenas Superiores

Al cocinar rápido, asar y tostar, dos lámparas halógenas de 1200" cocinan los alimentos.

6. Ventana

Permite ver el cocimiento, al mismo tiempo en que mantiene confinadas las microondas adentro del horno.

7. Manillita 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

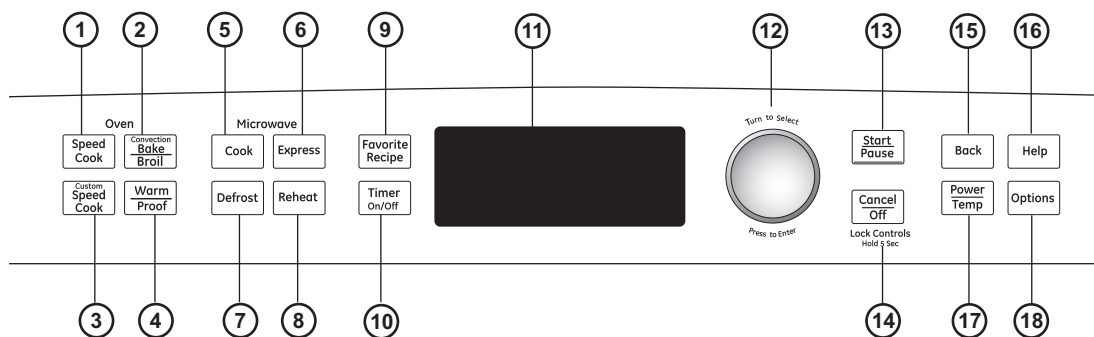
Las teclas utilizadas para operar el horno están ubicadas en el panel de control.

11. Sistema de Convección

Un elemento de calentamiento de 1500W cocina los alimentos con un ventilador de convección haciendo circular el aire caliente a través de la cavidad para cocinar rápido, asar, hornear con convección, tostar y calentar.

Controles

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 (cocimiento rápido/Repita el Último Paso)**
Presione este botón para acceder al menú predeterminado de cocción rápida. Mantenga el mismo presionado durante 3 segundos para repetir la última selección de cocción.
2. **CONVECTION BAKE/BROIL (hornear con convección o asar)**
Presione esta tecla para hornear, asar o tostar con convección.
3. **COCCIÓN COMÚN CON SPEEDCOOK**
Presione esta tecla para configurar su propia programación de speedcook (cocción rápida).
4. **CALENTAR/ LEUDAR**
Seleccione la función WARM (calentar) para mantener las comidas calientes y cocinadas en la temperatura para servir.

Seleccione PROOF (Leudar) para crear un ambiente cálido que sea útil para la elevación de productos fermentados a base de levadura.
5. **COCINAR (Microondas)**
Presione esta tecla para cocinar en el microondas.
6. **EXPRESS (Microondas)**
Presione esta tecla durante 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas. Cada vez que se presiona esta tecla, se suman 30 segundos al tiempo de cocción restante. El horno se inicia de inmediato.
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. **RECALENTAR (Microondas)**
Presione esta tecla para recalentar comidas cocinadas previamente, un plato con restos de comida o bebidas.
9. **RECETAS FAVORITA**
Presione esta tecla para agregar, editar (cambiar) o retirar una receta de la memoria.
10. **TIMER (cronómetro)**
Presione esta tecla para configurar el temporizador por minutos.
11. **DISPLAY (pantalla)**
Muestra y da instrucciones sobre el uso de todas las funciones del horno.
12. **SELECTOR DIAL (dial selector) –Turn to select**
Gire para seleccionar, presione para ingresar Primero. Gire, luego presione el dial para elegir opciones, comidas, nivel de potencia o temperatura. También use el dial para incrementar (gire en dirección de las agujas del reloj) o reducir (gire en contra de las agujas del reloj) los tiempos de cocción.
13. **START/PAUSE (inicio/pausa)**
Presione esta tecla para iniciar o detener cualquier función de cocimiento.
14. **CANCEL/OFF**
Presione esta tecla para cancelar TODAS las operaciones del horno, excepto el bloqueo del 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. **ENCENDIDO/ 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 speedcook (cocción rápida).
18. **OPCIONES**
Presione esta tecla para configurar Clock (reloj) y acceder a Beeper Volume (volumen de pitido), Auto Recipe Convert (conversión de auto receta), apagada), Display Scroll Speed (velocidad de desplazamiento de pantalla), Delay Start (inicio retrasado), y funciones de Reminder (recordatorios).

Cocción rápida

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

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

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

Nivel de potencia de la función de cocción rápida



El Advantium utiliza energía de las lámparas halógenas de alta intensidad, del calentador de cerámica, del sistema de convección y de microondas para cocinar simultáneamente los alimentos por arriba, abajo y en el interior, y 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 **COCCIÓN COMÚN CON SPEEDCOOK**.

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

Por ejemplo:

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

L-07 Calentador de cerámica inferior encendido el 70% del tiempo.

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

M-05 Microonda encendido 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 muestre **ADJUST TIME** (Ajuste de Tiempo) o **START** (Iniciar), presione la tecla **POWER LEVEL** (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 seleccionar.

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 Favorita.

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: steaks, 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 más bajo para alimentos más delicados que se cocinan a temperaturas más bajas. Seleccione un ajuste más alto (7 o mayor) para alimentos robustos o que se cocinan a temperaturas arriba de 350°F.

Cocción rápida

Uso de las funciones de cocimiento rápido

- 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.
- Seleccione EDIT para cambiar el tiempo o los niveles de potencia en cualquier momento durante el cocimiento.
- 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.



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

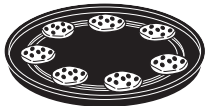


Para cocinar rápido coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.

Consejos de cocción

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

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



Patrón circular
(Ejemplo: biscochos, galletas)



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



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



Capa sencilla
(Ejemplo: aperitivos)

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 para utensilios de cocina en la pantalla del horno o en el Libro de Cocción o la Guía de Cocción.
- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Cuando cocine coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar, a menos de que el horno le indique lo contrario.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una pan 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 metal para asar 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.

Cocción rápida personalizada

El Advantium le ofrece flexibilidad al cocinar sus platos favoritos.

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

1. Presione la tecla SPEEDCOOK (Cocción Rápida). 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 para seleccionar el nivel de potencia superior. Gire el dial en dirección de las manecillas del reloj para aumentar o en dirección contraria para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.

4. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia inferior. Presione para seleccionar.
5. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia de microonda. Presione para seleccionar.
6. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia de convección. Presione para seleccionar.
7. Presione la tecla START/PAUSE o presione el dial selector para comenzar a cocinar.

Para sugerencias sobre el nivel de potencia o tiempo de cocimiento, utilice la guía de cocimiento, libro de recetas o las selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido.

Cocción rápida

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.

Menú de cocción rápida preestablecido

SPEEDCOOK PRE-SET FOOD SELECTIONS:

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

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

1. Press the SPEEDCOOK pad.
If no selection is made within 15 seconds, the display will 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 start or the selector dial to start cooking.

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

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

To review settings during cooking, press the selector dial.

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

Speedcooking meats in the oven may produce smoke.

Cocción rápida

Selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido

- Después que se ha completado un ciclo de cocción, utilice la función Resume (Continuar) para cocinar por tiempo adicional.
- Para revisar los ajustes durante la cocción, presione el dial de selección.

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

Cocción rápida

Receta favorita

Para ingresar y almacenar

Agregue y almacene hasta 30 de sus propias recetas de microondas o de cocción rápida como sus recetas favoritas.

¡Una vez que lo haya hecho, podrá acceder a su receta favorita rápidamente de modo que sus comidas se cocinen justo de la manera que le gusta todo el tiempo!

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionada en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca ADD RECIPE (Agregar Receta). Presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial a COPY SPEED RECIPE (Copiar Receta Rápida) o a ADD NEW RECIPE (Agregar Nueva Receta). Presione el dial para ingresar.

Si la opción COPY SPEED RECIPE (Copiar Receta Rápida) fue seleccionada, gire el dial a tipo(s) de comida y presione la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) para ingresar y guardar la receta.

Si la opción ADD NEW RECIPE (Agregar Nueva Receta) fue seleccionada, gire el dial para seleccionar la receta SPEEDCOOK (Cocción Rápida) o MICROWAVE (Hornear en el Microondas). Presione el dial para ingresar y continuar con estos pasos.

5. Aparece SELECT COOK TIME (Seleccione el Tiempo de Cocción). Presione el dial para seleccionar el tiempo de cocción. Presione el dial para ingresar.

La pantalla le sugerirá seleccionar el nivel(es) de potencia.

6. 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.

Utilice la guía de cocimiento o libro de recetas para ver sugerencias del nivel de potencia y del tiempo de cocimiento.

7. Aparecerá SPELL THE FOOD NAME (deletree el nombre de la comida). Gire el dial hasta la primera letra de la descripción de su comida y presione el dial para seleccionar. Continúe este proceso hasta deletrear el resto del nombre. Presione la tecla START/PAUSE para guardar la receta y su nombre.

Mi Receta 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 (RECETAS FAVORITA). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial hasta ver USE FAVORITE RECIPE (UTILIZAR LA RECETA FAVORITA) y apriete para ingresar.
4. Aparecerán los nombres de las recetas que ingresó.

5. Gire el dial hasta que se muestre la receta que desea y apriete el dial para ingresar.
6. Apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) o el dial selector para iniciar la cocción.

Para ajustar o cambiar

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

1. Apriete el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITA) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial hasta que aparezca EDIT RECIPE (EDITAR RECETA). Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para escoger la receta que desea cambiar. Apriete el dial para ingresar. Aparecerán los ajustes

actuales.

5. Apriete el dial para ingresar.
6. La pantalla le pedirá que seleccione el nivel de potencia y edite el nombre. Gire el dial y apriételo para ingresar los ajustes correspondientes.

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

Para borrarlas

Para borrar las recetas de cocción rápida personalizadas almacenadas:

1. Apriete el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITA) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA). Apriete el dial para ingresar.

3. Gire el dial hasta que aparezca DELETE RECIPE (BORRAR RECETA) y apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para escoger la receta que desea y apriete el dial para ingresar.

Cocción rápida

Lo que es normal

Tiempos de cocimiento

- Al cocinar rápido con el menú predeterminado de alimentos, podrá ver en la pantalla OPTIMIZING COOK TIME (optimizando el tiempo de cocimiento) varios segundos después de presionar START/PAUSE. El horno detecta automáticamente el nivel del voltaje eléctrico de su casa y ajusta el tiempo de cocimiento hacia arriba o hacia abajo para un cocimiento adecuado.

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. La pantalla mostrará.
- 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 se 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.

Hornear con Convección

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

Hornear con convección le permite cocinar los alimentos de la misma manera que un horno convencional, utiliza un elemento para calentar el aire adentro del horno. Se puede programar cualquier temperatura entre 250°F a 450°F.

El ventilador circula suavemente el aire caliente a través del horno, sobre y alrededor de los alimentos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, algunos alimentos se cocinan un poco más rápido, a diferencia de los hornos de cocimiento regular.

Antes de comenzar, asegúrese que la parrilla de metal esté en su lugar. Se pueden utilizar ambas parrillas en los dos niveles de cocimiento.



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



Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.



Cuando hornee o caliente en los dos niveles coloque el alimento en la bandeja de metal o en el plato apropiado y colóquelo sobre la parrilla de alambre del horno.



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 comienza a precalentarse de inmediato. No coloque 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 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 (Potencia/ Temperatura) y girando el dial para seleccionar la nueva temperatura. Presione el dial para ingresar.

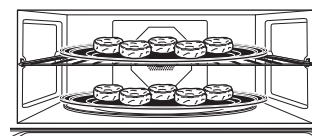
Si la puerta del horno es abierta durante la cocción, PAUSE (Pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar).

Los tiempos de cocción aparecen en minutos y se puede 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 el horno 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 una rejilla en los soportes para 4 estantes y una bandeja metálica en el plato giratorio. Los platos de horneado pueden ser colocados directamente en la rejilla 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 rejilla o el plato giratorio para un mejor rendimiento.

Asar y Tostar

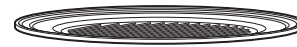
⚠ ADVERTENCIA ¡ Al asar o tostar, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

Asar y tostar utilizan las lámparas superiores, el calentador inferior y el sistema de convección, para asar o tostar los alimentos similar al horno convencional.

Antes de comenzar asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Al tostar utilice la bandeja de metal y al asar utilice la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar.



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



Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.



Cómo Asar o Tostar

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

- Los tiempos de asar pueden ser más cortos en el horno Advantium ya que utiliza lámparas halógenas. Asegúrese de monitorear de cerca los alimentos para obtener los resultados deseados.
- Para mejores resultados al asar, coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal para asar.
- Se produce humo al asar carne en el horno.

- Si precalienta el horno para asar carne, precaliente con la bandeja de metal para asar en el horno y para una mejor brasa en la carne colóquela sobre la bandeja caliente.
- 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 deberían dar vuelta a los $\frac{3}{4}$ de tiempo durante el tiempo de asado.
- Retire las piezas más finas, para evitar que se cocinen demasiado y que se sequen.

Consejos de cocimiento para tostar

- Utilice la bandeja de metal para mejores resultados al tostar.
- La mayoría de las comidas se deberían 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 interior de las comidas, precaliente el horno.
- To crisp exterior and crisp the inside too, do not preheat the oven.
- Tueste las piezas más gruesas por más tiempo, las piezas delgadas menos tiempo.

Calentar y Fermentar



Calentar

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. Presione la opción WARM/PROOF (calentar/ leudar).
2. Gire el dial para seleccionar HOLD FOOD WARM (mantener la comida caliente). Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno. Vea el cuadro y consejos a continuación. Presione el dial para seleccionar.

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

4. Gire el dial para seleccionar el nivel de humedad que desee. Consulte el cuadro y los consejos a continuación. Presione el dial para ingresar.

Si la puerta del horno se abre durante el calentamiento, "Pause" (pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).

Para hacer crujiente los alimentos viejos:

- Seleccione el ajuste de CRISP. Precaliente el horno durante 10 minutos.

NOTA: Sólo precaliente cuando desee hacer crujiente los alimentos viejos.

- Seleccione las configuraciones LOW (Baja) y CRISP (Crocante). Precaliente el horno durante 10 minutos.
- Revise para ver si está crujiente después de 45 minutos. Si es necesario, agregue más tiempo.



Cuando 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.

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.

Cuadro de Selección de Temperatura y Humedad

Tipo de Comida	Configuración del Control	Ajuste de Humedad
Pan, panes crocantes	MEDIA	Crujiente
Pan, panes blandos	MEDIA	Húmedo
Cacerolas	MEDIA	Húmedo
Comidas fritas	ALTA	Crujiente
Carnes* y pescado	MEDIA	Crujiente
Panqueques, waffles	ALTA	Crujiente
Pizza	ALTA	Crujiente
Papas, horneadas	ALTA	Crujiente
Papas, pisadas	MEDIA	Húmedo
Ave	ALTA	Húmedo
Tortilla de Papas	BAJA	Crujiente
Verduras	MEDIA	Húmedo

*USDA/FSIS recomienda una temperatura interior de 145° F (62° C) como mínimo para un bife. Use un termómetro portátil para carne a fin de controlar las temperaturas interiores.

Fermentar

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

1. Presione la tecla WARM/ PROOF (Calentar/ Leudar).
 2. Gire el dial para seleccionar PROOF BREAD (Leudar el Pan). Presione el dial para ingresar. El horno inicia el leudado de forma inmediata y muestra la cantidad de tiempo de leudado completada
- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de fermentación, no abra la puerta del horno sin necesidad.
 - Revise los productos de pan antes, para evitar sobrefermentarlos.

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.



Cuando 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.

Cocción por microondas



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 estaren su lugar.

Recipientes de cocimiento

- Asegúrese que todos los recipientes sean adecuados para cocinar en microondas.
- Coloque la comida o el envase para cocción con el microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar su comida.

SELECCIONES PREDETERMINADAS PARA EL MICROONDAS

- | ■ Cocimiento | ■ Descongelación | ■ Recalentar |
|-----------------------|---------------------|-------------------|
| –Por tipo de comida | –1.0 lb rápido | –Bebidas |
| –Por tiempo | –Por tiempo | –Cacerolas |
| –Por tiempo 1 y 2 | –Por tipo de comida | –Pollo |
| –Retrasar Inicio | –Por peso | –Pasta |
| –Calentar/ Recalentar | –Retrasar Inicio | –Pizza |
| Bebida | –Derretir | –Plato de comida |
| –Derretir | –Ablandar | –Arroz |
| –Cocción Lenta | | –Sopa |
| –Ablandar | | –Filetes/Chuletas |
| | | –Vegetales |

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 los alimentos que desea cocinar, descongelar o recalentar. Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tipo, cantidad, peso y/o tamaño (El horno le consultará, en la medida que sea necesario). Apriete el dial después de cada selección.
4. Apriete el dial o apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para iniciar la cocción.

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

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

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

Cocción por microondas

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 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) para cocinar en el microondas comida que no esté en la sección de recetas y en el momento(s) que configuró

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 (inicio/ pausa) 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 de forma repetida por incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas. El horno se inicia de inmediato.

- El nivel de potencia se configura de forma automática en alto, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad. (Para acceder a instrucciones, consulte la sección Niveles de potencia del microondas).

Niveles de potencia de microonda

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 (inicio/pausa) 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.

MedHigh (medalto) 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.

Recetas Favorita

Consulte las secciones de Recetas Favorita en la sección Speedcook (Cocción Rápida) de este libro, a fin de acceder a instrucciones sobre cómo guardar, usar, modificar o borrar una receta favorita.

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

Cocción por microondas

Descongelación por tipo de alimento

La función Auto Defrost (Descongelación automática) ajusta los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para ofrecer resultados de descongelación uniformes para carnes de res, pollo y pescado de hasta 6 libras de peso.

1. Saque los alimentos de la caja y colóquelos en un plato adecuado para microondas.
2. Apriete el botón DEFROST (DESCONGELAR).
3. Gire el dial para seleccionar DEFROST BY FOOD TYPE (DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA). Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar el tipo de comida. Apriete el dial para ingresar.
5. Gire el dial para seleccionar el peso de los alimentos, utilizando la Guía de conversión de la derecha. Por ejemplo, seleccione 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas). Apriete el dial para ingresar.
6. Apriete el dial o el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar a descongelar.

7. Gire los alimentos cuando el horno le indique TURN FOOD OVER (DAR VUELTA A LOS ALIMENTOS).

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

Guía de conversión

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

Peso 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

Descongelar por tiempo

Utilice las funciones de DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo) para descongelar durante un periodo de tiempo seleccionado.

1. Presione la tecla DEFROST (Descongelar).
2. Gire el dial de selección a DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la descongelación.
5. Dé vuelta la comida si el horno da la señal TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida).

- El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Para acceder a instrucciones sobre cambio en los niveles de potencia, consulte la sección Niveles de potencia del microondas.

Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Al descongelar en niveles de potencia altos, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

Consejos para la descongelación

Utilice las funciones de DEFROST BY FOOD TYPE (Descongelar por Tipo de Comida) para carnes, aves y pescado. Use DEFROST BY TIME (Descongelación por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete al usar DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Las comidas se deberán retirar el paquete al usar DEFROST BY FOOD TYPE (Descongelar por Tipo de Comida). Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar luego de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como comidas doradas, use DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.
- Al descongelar 3 o más libras de carne picada o en cubos, retire las partes descongeladas al escuchar las señales intermitentes.

Cocción por microondas

Cocción por sensor

La modalidad de microondas Avantium tiene la función de cocción por sensor. El horno detecta automáticamente cuándo están cocinados los alimentos y se apaga solo, eliminando la necesidad de programar tiempos de cocción y niveles de potencia. El horno ajusta el tiempo de cocción automáticamente a los diferentes tipos y cantidades de comida.



PROGRAMAS DE SENSOR PARA COCCIÓN POR MICROONDAS:

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

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

No abra la compuerta del horno hasta que el tiempo se encuentre en conteo regresivo en la pantalla. Si la compuerta se encuentra abierta, ciérrela y apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) inmediatamente. Si los alimentos aún no se encuentran lo suficientemente cocinados, utilice la función Cook BY Time (COCCIÓN POR TIEMPO) en el selector de microondas para cocinar por más tiempo.

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

- Si ha estado utilizando la función de cocción rápida y el horno se encuentra caliente, esto puede ser una indicación de que está demasiado caliente como para cocinar por sensor. Por supuesto, siempre puede proceder a cocinar con la función COOK BY TIME (COCCIÓN POR TIEMPO) o Cocción rápida.

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

- Para disminuir o aumentar el tiempo de cocción, espere hasta que se muestre el conteo de tiempo regresivo en la pantalla. Luego gire el dial para añadir 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 de Recalentamiento:

Los alimentos recalentados podrían tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas se pueden encontrar extremadamente calientes.

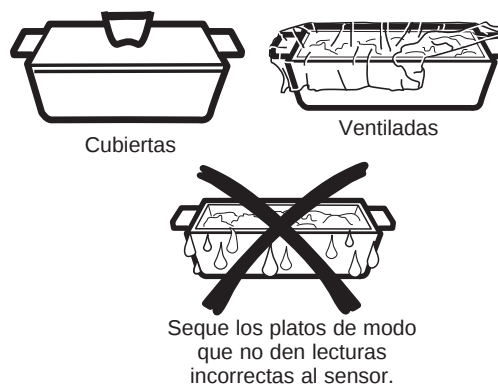
Es mejor utilizar la función Cook BY Time (Cocción por tiempo) y no Recalentar estos alimentos:

- Productos de pan
- Los alimentos que deben recalentarse cubiertos.
- Los alimentos que necesitan revolverse o voltearse.
- Los alimentos que necesitan tener un aspecto seco o superficie crujiente después del recalentamiento.

Cocción de microondas por sensor

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

- Utilice siempre recipientes adecuados para microondas y cúbralos con tapas o envoltura plástica ventilada. Nunca utilice recipientes de plástico con sellado ajustado ya que pueden prevenir que el vapor escape ocasionando que se sobrecocinen los alimentos.
- Asegúrese de que el exterior de los recipientes de cocina y el interior del horno se encuentren secos antes de colocar los alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden dar lecturas incorrectas al sensor.
- Las bebidas se calientan mejor descubiertas.



Cocción por microondas

Cosas que son normales

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.

Otras funciones

“COOK TIME COMPLETED” (Tiempo de cocción completo)

Para recordarle que tiene comida en el horno, el horno indicará el mensaje COOK TIME COMPLETED (TIEMPO DE COCCIÓN COMPLETO) y pitará una vez por minuto hasta que abra la compuerta del horno o apriete el botón CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR).



OPCIONES

Reloj:

Debe programar el reloj antes de utilizar el horno por primera vez. Cuando programe el reloj por primera vez vaya directamente al paso dos..

1. To change the clock time, press the OPTIONS pad and turn the dial to CLOCK. Press the dial to enter.
2. Gire el dial para ajustar la hora. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione 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 Auto Receta:

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

Retrasar Inicio:

Delay Start (Retrasar Inicio) le permite configurar el horno para retrasar la cocción hasta durante 24 horas. Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar DELAY

START (Retrasar Inicio) y presione el dial para ingresar. Siga las instrucciones en pantalla para configurar el tiempo y la función de Delay Start (Retrasar Inicio) que desee retrasar.

Volumen Del Pito:

Utilice esta característica para ajustar el volumen del pitido. Usted también puede desactivarla. Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar BEEPER VOLUME (Volumen del Pitido), presione el dial para ingresar, y siga las instrucciones en pantalla.

Velocidad de Desplazamiento:

¿Se desplaza el mensaje demasiado despacio o demasiado rápido? ¡Cámbielo! Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar DISPLAY SCROLL SPEED (Velocidad de Desplazamiento en Pantalla), presione el dial para ingresar, y siga las instrucciones en pantalla.

Recordatorio:

Use esta función para configurar un pitido de la alarma a fin de que suene en un momento específico del día. Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar SET/ CLEAR REMINDER (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar la hora y presione el mismo para ingresar. Gire el dial para seleccionar los minutos y presione el mismo para ingresar. Gire el dial para seleccionar AM o PM y presione el mismo para ingresar.

Para revisar la configuración, presione la tecla SET/ CLEAR REMINDER (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial a REVIEW (Revisar) y presione el mismo para ingresar.

Para cancelar la configuración, presione la tecla SET/ CLEAR REMINDER (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial a CLEAR (Borrar) y presione el mismo para ingresar.

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.

Otras funciones

Help (ayuda)

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

1. Presione la tecla HELP.

2. Gire el dial para escoger el nombre de la función. Presione el dial para seleccionar.

La pantalla le mostrará una descripción del programa que seleccionó.

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)	

Seguro contra niños

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

Apriete y mantenga apretado CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR) durante 5 segundos para bloquear y desbloquear las funciones.

Cuando el panel de control se encuentra bloqueado, se mostrará el mensaje CONTROL IS LOCKED (El control se encuentra bloqueado) brevemente en cualquier momento que un botón o el dial es apretado o tocado.

Timer (cronómetro)

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

1. Presione la tecla TIMER.

2. Gire el dial para escoger los minutos. Presiónelo para seleccionar.

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

Ventiladores de refrigeración

Dos ventiladores para enfriar se encienden de forma automática, de acuerdo con lo requerido para evitar el sobrecalentamiento del control y los componentes internos del horno.

Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando se enfríen las piezas internas. Uno o más pueden permanecer encendidos durante 30 minutos o más, después de que el control del horno se haya apagado.

Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento de accesorios está diseñado para sostener las bandejas de cocción y el estante 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.

Cuidado y Limpieza

Dentro del Horno y del Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)

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 calentar 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.

If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place

a medium sized bowl full of water in

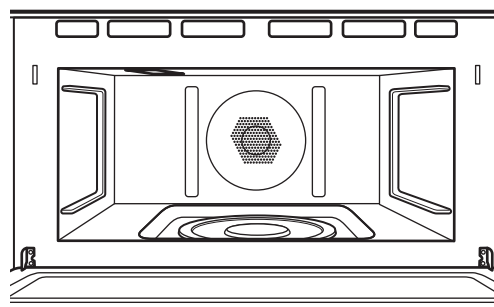
the unit on the metal tray and CUSTOM SPEEDCOOK for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. Esto debe aflojar el sucio adentro del horno de manera que lo pueda remover con un paño tibio jabonoso.

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 de su 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.

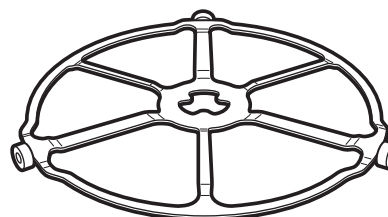


Plato giratorio removable

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 lodeja 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" (Parte 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.

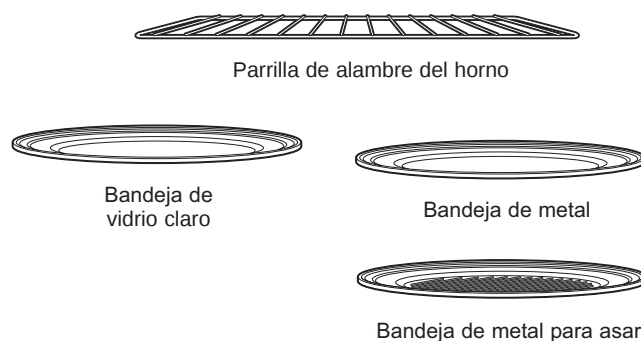
Cuidado y Limpieza

Bandejas de cocimiento y parrilla de alambre del horno

Para evitar que se quiebren, permita que las bandejas se enfrien 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.



Cubierta de la lámpara halógena y lámina de mica

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

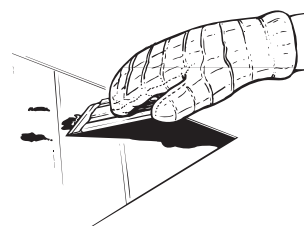
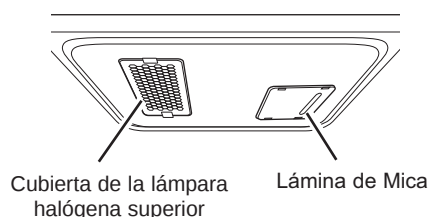
La cubierta de la lámpara halógena superior debe estar libre de grasa o desalpicaduras de alimentos, para que pueda funcionar efectivamente.

Limpie la cubierta de vidrio de la lámpara y la lámina de mica frecuentemente para evitar el exceso de humo y la disminución de la potencia de cocimiento.

Para limpiar la cubierta de la lámpara superior: Permita que el horno y la cubierta de vidrio se enfrien completamente. Límpiela con un paño tibio jabonoso o con un estropajo plástico.

Para sucio quemado, puede utilizar un raspador para limpiar la cubierta de la lámpara halógena. Sostenga el raspador a un ángulo de 30°. Raspe el vidrio para limpiarlo y limpie el exceso de sucio.

Para limpiar la lámina de mica: Permita que el horno se enfrie completamente. Limpie con un paño tibio jabonoso.



Para suciedad pesada o quemada

Fuera del Horno y del Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)

No recomendamos el uso de limpiadores 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 totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que 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: 800.626.2005 o visite GEAppliances.com.

DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA POR RADIOFRECUENCIA DE LA FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (COMISIÓON 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... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causas posibles	Qué 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.
VENTILADORES PARA ENFRIAR		
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 del respirador se enciende automáticamente cuando el horno no está en uso.	Esto es normal.	
COCIMIENTO		
El horno emite sonidos atípicos mientras se está cocinando	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 panas.	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 pana.
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.	Ajuste el tiempo de finalización o ajuste las lámparas superior e inferior para dorar y finalizar la cocción.
Aparece SENSOR ERROR (Error del Sensor) junto con una señal del horno	La cantidad o el tipo de comida colocado en el horno no coinciden con el programa que fue configurado.	Presione la tecla CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar). Configure el programa del horno para igualar la comida y el líquido que se cocinarán o calentarán.
	El sensor del horno no detectó el vapor debido a que el envoltorio plástico no estaba ventilado, una tapa del plato estaba demasiado ajustada o un líquido estaba cubierto.	Ventile los envoltorios plásticos, use una tapa floja o destape los líquidos al cocinar o calentar.
PANTALLA		
La pantalla está en blanco.		Esto es normal. La pantalla está programada para apagarse durante el modo de espera. (Ver la sección del reloj)
Aparece en la pantalla	El control está bloqueado.	Presione y sostenga CANCEL/OFF "Control durante 3 segundos para desbloquear Funciones.
La pantalla de control está iluminada pero el horno no se inicia	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 (Inicio/ Pausa).
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y no se presionó la tecla CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar) para cancelar la misma.	Presione CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar).
	El tamaño, la cantidad o el tiempo de cocción no fueron ingresados luego de la selección final.	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de realizar la selección.
	Se presionó accidentalmente CANCEL/OFF	Reajuste el programa de cocimiento y presione START/PAUSE.
OTROS PROBLEMAS		
La puerta y el interior del horno se sienten caliente.	Las lámparas de calentamiento producen un calor intenso en un espacio pequeño.	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.

Garantía del horno Advantium

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en www.geappliances.com/service_and_support/, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Por el período de	GE Appliances Reemplazará:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier parte del horno que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante esta garantía limitada de un año , GE Appliances también proveerá, gratis, toda la mano de obra y servicio relacionado para reemplazar la pieza defectuosa.
Un año Desde la fecha de compra original	El tubo magnetrón , si el tubo magnetrón falla debido a un defecto de materiales o mano de obra. Durante esta garantía limitada de un año , usted será responsable de toda mano de obra o costos de la reparación a domicilio.

Lo que GE Appliances no cubrirá:

- Visitas de servicio a domicilio para enseñarle a utilizar este producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.
- Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas del estante metálico/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.
- Reemplazo de fusibles del hogar o reinicialización de interruptores de circuitos.
- Reemplazo de bombillas de la luz de la estufa.
- Daños ocasionados al producto por motivo de accidente, incendio, inundaciones o actos fortuitos.
- Daños incidentales o indirectos causados por posibles defectos de este aparato.
- Daños causados después de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de GE Appliances

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de GE Appliances y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: GEAppliances.com

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: GEAppliances.com/register

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de GE Appliances está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: GEAppliances.com/ge/service-and-support/service.htm o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de GE Appliances aún estarán allí cuando su garantía caduque.

En EE.UU.: GEAppliances.com/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm

o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en GEAppliances.com/ge/connected-appliances/ o comuníquese al 800.220.6899 en EE.UU.

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: GEApplianceparts.com o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

GEAppliances.com/ge/service-and-support/contact.htm