



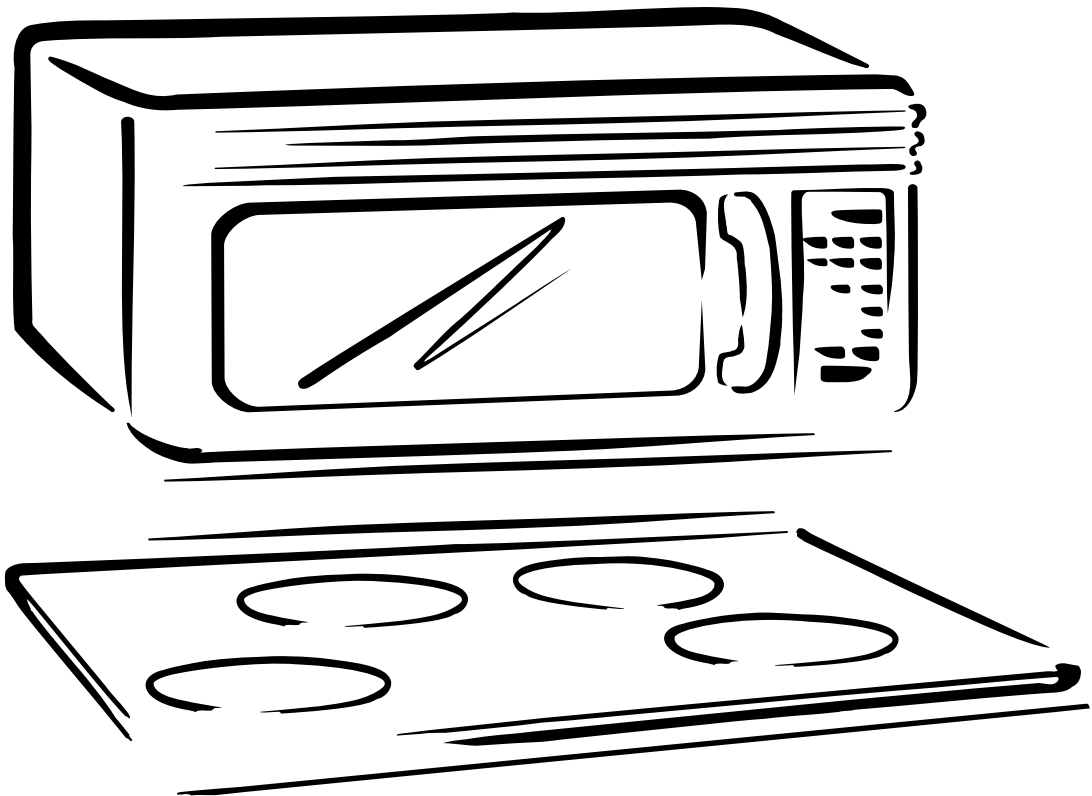
Microwave Hood Combination

Use & Care Guide

Combinación Microondas Campana

Guía de uso y cuidado

Models/Modelos 721.80402
 721.80403
 721.80404
 721.80409



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Warranty	2
Microwave Oven Safety	3~5
Getting to Know Your Microwave Oven	6
How your kenmore microwave hood combination works	6
Radio interference	6
Testing your microwave oven	6
Testing your dinnerware or cookware	7
Operating safety precautions	7
Electrical connection	7
Specifications	8
Microwave oven features	8
Control panel features	9~10
Microwave Cooking Tips.....	11~12
Using Your Microwave Oven	13
Audible Signals	13
Interrupting Cooking.....	13
Clock.....	13
Child Lock	13
Kitchen Timer.....	14
Exhaust Fan.....	14
Cooktop Light.....	14
Light Timer	14
Express Defrost	14
Add Minute.....	15
Timed Cooking.....	15
Two - Stage Cooking	15
Microwave Power Levels	16
Auto Defrost.....	17
Auto defrost table.....	18
Auto defrost table (Cont.).....	19
Defrosting tips	20
Hold Warm	20
Using Quick Touch.....	21
Auto Cook	22
Cooking guide for Auto Cook	22
Auto Reheat.....	23
Cooking guide for Auto Reheat.....	23
Caring for Your Microwave Oven	24~26
Caring for the filters.....	25
Replacing the cooktop and oven lights	26
Questions and Answers	27
Troubleshooting.....	28~29
Master Protection Agreements.....	58
Service	Back cover

Microwave Hood Combination Warranty

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON MICROWAVE HOOD COMBINATION

For one year from the date of purchase, if this Kenmore Microwave Hood Combination fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair it free of charge.

FOUR YEAR LIMITED WARRANTY ON MAGNETRON

For the second through the fifth year from the date of purchase, if the magnetron in this oven fails due to a defect in material or workmanship, Sears will supply a new magnetron, free of charge. Safety regulations, however, require the magnetron to be installed by Sears, and you must pay the labor cost of installation.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY SIMPLY CONTACTING SEARS SERVICE AT 1-800-4-MY-HOME®

This warranty applies only while this product is in use in the United States.

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

**Sears, Roebuck and Co.,
Dept. 817WA,
Hoffman Estates, IL 60179**

**For service call:
1-800-4-MY-HOME®
(1-800-469-4663)**

Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate at the upper side of cavity front in your Microwave oven. Also, record the other information shown below.

Model Number _____
Serial Number _____
Purchase Date _____

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER

You will be killed or seriously injured if you don't follow immediately instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found at the end of this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the “Caring for Your Microwave Oven” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
 - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- This microwave oven is suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- This microwave oven is intended to be used above ranges with maximum width of 36 inches (91 cm).
- Clean Ventilating Hoods Frequently -Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when a spoon or other utensil is inserted into the liquid. To reduce the risk of injury to persons;
 - 1) Do not overheat the liquid.
 - 2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - 3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - 4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - 5) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.


SAVE THESE INSTRUCTIONS


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.

Electrical requirements

Observe all governing codes and ordinances. A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15 or 20 amp fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.


DANGER



Electrical Shock Hazard
 Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Do not use an extension cord.
 Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

GROUNDING INSTRUCTIONS

• **For all cord connected appliances:**
 The microwave oven must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING: Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

• **For a permanently connected appliance:**
 The microwave oven 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 microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

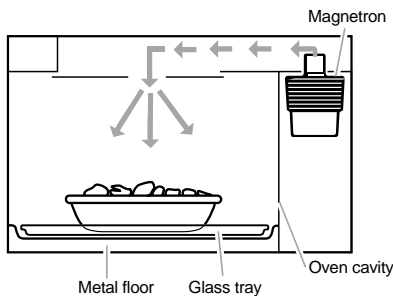
Getting to Know Your Microwave Oven

This section discusses the concepts behind microwave cooking. It also shows you the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before you use your oven.

HOW YOUR KENMORE MICROWAVE HOOD COMBINATION WORKS

Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat, and it's this heat that cooks the food. Microwaves are like TV waves, radio waves, or light waves. You cannot see them, but you can see what they do.

A **magnetron** in the microwave oven produces microwaves. The microwaves move into the oven where they contact food as it turns on the turntable.



The **glass tray** of your microwave oven lets microwaves pass through. Then they bounce off a metal floor, back through the glass tray, and are absorbed by the food.

Microwaves pass through most glass, paper, and plastics without heating them so food absorbs the energy. Microwaves bounce off metal containers so food does not absorb the energy.

For the best cooking results

- **Always cook food** for the shortest cooking time recommended. Check to see how the food is cooking.
- **Stir, turn over, or rearrange** the food being cooked about halfway through the cooking time for all recipes. This will help make sure the food is evenly cooked.
- **If you do not have a cover for a dish**, use wax paper, or microwave-approved paper towels or plastic wrap. Remember to turn back a corner of the plastic wrap to vent steam during cooking.

Radio interference

Using your microwave oven may cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, you can reduce it or remove it by:

- **Cleaning** the door and sealing surfaces of the oven.
- **Adjusting** the receiving antenna of the radio or television.

- **Moving** the receiver away from the microwave oven.
- **Plugging** the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

Testing your microwave oven

To test the oven put about 1 cup of cold water in a glass container in the oven. Close the door and make sure it latches.

Cook at 100% power for 1 minute. When the time is up, the water should be heated.

Testing your dinnerware or cookware

Test dinnerware or cookware before using. To test a dish for safe use, put it into the oven with a cup of water beside it. Cook at 100% cook power for one minute. **If the dish gets hot, do not use it.** Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.) absorb microwave energy,

becoming too hot to handle and slowing cooking times. Cooking in metal containers not designed for microwave use could damage the oven, as could containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim).

Operating safety precautions

- **Never** lean on the door or allow a child to swing on it when the door is open.
- **Use hot pads.** Microwave energy does not heat containers, but the heat from the food can make the container hot.
- **Do not** use newspaper or other printed paper in the oven.
- **Do not** dry flowers, fruit, herbs, wood, paper, gourds, or clothes in the oven.
- **Do not** start a microwave oven when it is empty. Product life may be shortened. If you practice programming the oven, **put** a container of water in the oven. It is normal for the oven door to look wavy after the oven has been running for a while.
- **Do not** try to melt paraffin wax in the oven. Paraffin wax will not melt in a microwave oven because it allows microwaves to pass through it.
- **Do not** operate the microwave oven unless the glass turntable is securely in place and can move freely. The turntable can move in either direction. **Make sure** the turntable is correct-side up in the oven. **Handle your turntable with care** when removing it from the oven to avoid possibly breaking it. If your turntable cracks or breaks, contact your dealer for a replacement.
- **When you use a browning dish**, the browning dish bottom must be at least 3/16 inch above the turntable. Follow the directions supplied with the browning dish.
- **Never cook or reheat a whole egg inside the**

shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, and possibly damage the oven.

Slice hard-boiled eggs before heating. In rare cases, poached eggs have been known to explode. **Cover** poached eggs and **allow** a standing time of one minute before cutting into them.

- **For best results, stir any liquid several times during heating or reheating.** Liquids heated in certain containers (especially containers shaped like cylinders) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (coffee granules, tea bags, etc.). This can harm you or damage the oven.
- **Microwaves** may not reach the center of a roast. The heat spreads to the center from the outer, cooked areas just as in regular oven cooking. This is one of the reasons for letting some foods (for example, roasts or baked potatoes) stand for a while after cooking, or for stirring some foods during the cooking time.
- **Do not deep fry in the oven.** Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep-frying temperatures.
- **Do not overcook potatoes.** At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm because they will continue cooking during standing time. **After microwaving, let** potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.

Electrical connection

If your electric power line or outlet voltage is less than 110 volts, cooking times may be longer.

Have a qualified electrician check your electrical system.

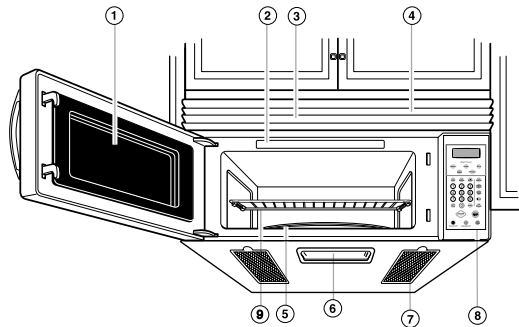
SPECIFICATIONS

Power Supply	120V AC, 60 Hz
Rated Power Consumption	1560W
Microwave Output	*1000W
Rated Current	13.3A
Overall Dimensions(WxHxD)	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 16 ⁷ / ₁₆ " x 15 ³ / ₈ "
Oven Cavity Dimensions(WxHxD)	21 ¹ / ₄ " x 9 ⁷ / ₁₆ " x 14 ³ / ₁₆ "
Capacity of Oven Cavity	1.7 cu.ft

*IEC 60705 RATING STANDARD

Specifications subject to change without prior notice.

Microwave oven features



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

- 1. Metal Shielded Window.** The shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
- 2. Model and Serial Number Plate & Cooking Guide Label**
- 3. Charcoal Filter** (behind Vent Grille)
- 4. Vent Grille**

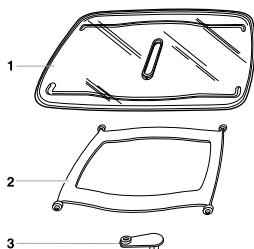
5. Glass tray. The glass tray moves food as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results.

6. Cooktop Light

7. Grease Filter. See "Caring for the filters" section.

8. Control Panel. Touch the pads on this panel to perform all functions.

9. Cooking Rack. Use for extra space when cooking in more than one container at the same time.



- 1. Glass tray**
- 2. Support**
- 3. Hub**

The glass tray moves from side to side during oven operation to help food cook more evenly. Do not operate the microwave oven without the glass tray in place.

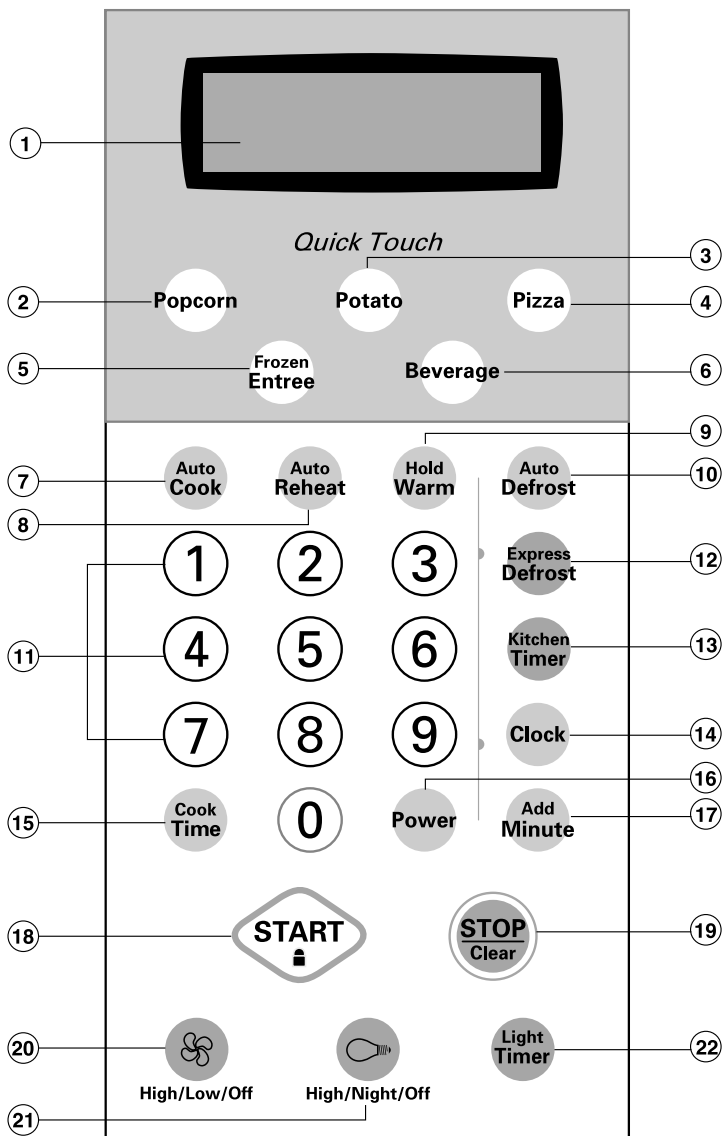
To Install:

- Place the support on the oven cavity bottom.
- Place the glass tray on the support.

Fit the raised, hollowed groove of the glass tray bottom between the rollers of the hub. The rollers on the support should fit inside the glass tray bottom ridge.

Control panel features

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary Command Pad. The following is a list of all the Command and Number Pads located on the control panel. **For more information on these features, see “Using your microwave oven” section.**



1. Display. The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings, cook powers, quantities, weights and cooking functions selected.

2. Popcorn. Touch this pad to pop one of 3 bag sizes of popcorn without entering a cook time or power.

- 3. Potato.** Touch this pad to cook up to 4 potatoes without entering a cook time or power.
- 4. Pizza.** Touch this pad to reheat one or several slices of pizza without entering a cook time or power.
- 5. Frozen Entree.** Touch this pad to cook a 10 - to 20 - ounce (284 to 567 g) frozen entree without entering a cook time or power.
- 6. Beverage.** Touch this pad to heat up to 2 cups (250 ml) of beverage without entering a cook time or power.
- 7. Auto Cook.** Touch this pad to cook microwavable foods without entering a cook time or power.
- 8. Auto Reheat.** Touch this pad to reheat microwavable foods without entering a cook time or power.
- 9. Hold Warm.** Touch this pad to keep hot, cooked foods safely warm in your oven for up to 99 minutes, 99 seconds. Hold Warm can be used by itself, or it can automatically follow a cooking cycle.
- 10. Auto Defrost.** Touch this pad followed by number pads to thaw frozen meat by weight.
- 11. Number Pads.** Touch number pads to enter cooking times, cook powers, quantities, weights, or food categories.
- 12. Express Defrost.** Touch this pad to easily set oven to defrost 1 lb. of ground beef. "GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START" will appear in the display.
- 13. Kitchen Timer.** Touch this pad to set the kitchen timer.
- 14. Clock.** Touch this pad to enter the correct time of day.
- 15. Cook Time.** Touch this pad followed by number pads to set a cooking time.
- 16. Power.** Touch this pad after the cook time has been set, followed by a Number Pad to set the amount of microwave energy released to cook the food. The higher the number, the higher the microwave power or "cooking speed."
- 17. Add minute.** Touch this pad to cook for 1 minute at 100% cook power, or to add extra minutes at the set cook power to your cooking cycle.
- 18. START.** Touch this pad to start a function. If you open the door after the oven begins to cook, retouch START.
- 19. STOP/Clear.** Touch this pad to erase an incorrect command, cancel a program during cooking, or to clear the Display.
- 20. Fan (🌀).** Touch this pad to turn the fan on high, low or off.
- 21. Light (💡).** Touch this pad to turn the light on high, night or off.
- 22. Light Timer.** Touch this pad to set the light timer.

NOTE: If you try to enter incorrect instructions, you will not hear any tones. Touch STOP/Clear and re-enter the instructions.

MICROWAVE COOKING TIPS

Amount of food

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

Starting temperature of food

- **The lower the temperature** of the food being put into the microwave oven, the longer it takes to cook. Food at room temperature will be re-heated more quickly than food at refrigerator temperature.

Composition of food

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

Size and shape

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

Stirring, turning foods

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

Covering food

Cover food to:

- **Reduce** splattering
- **Shorten** cooking times
- **Keep** food moist

You can use any covering that lets microwaves pass through. See "Getting to Know Your Microwave Oven" for materials that microwaves will pass through. If you are using the Sensor function, be sure to vent.

Releasing pressure in foods

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

Using standing time

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

Arranging food

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

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

Using aluminum foil

Metal containers should not be used in a microwave oven. There are, however, some exceptions. If you have purchased food which is prepackaged in an aluminum foil container, refer to the instructions on the package. When using aluminum foil containers, cooking times may be longer because microwaves will only penetrate the exposed top of the food and not the bottom or the sides. If you use aluminum containers without package instructions, follow these guidelines:

MICROWAVE COOKING TIPS (CONT.)

Using aluminum foil (cont.)

- **Place** the aluminum foil container in a glass bowl and add some Water so that it covers the bottom of the container, but not more than 1/4 in. (.64 cm) deep. This ensures even heating of the container bottom.
- **Always remove** the container lid to avoid damage to the oven.
- **Use only** undamaged containers.
- **Do not use** containers taller than 3/4 in. (1.9 cm).
- **Container must be** at least half filled.
- **To avoid arcing**, there must be a minimum 1/4 in. (.64 cm) between the aluminum container and the walls of the oven and also between two aluminum containers.
- **Always place** the container on the turntable.
- **Shield** parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry, with small pieces of aluminum foil."
- **Heating food** in aluminum foil containers usually takes up to double the time compared to reheating in plastic, glass, china, or paper containers. The time when food is ready will vary depending upon the type of container you use.
- **Let food stand** for 2 to 3 minutes after heating so that heat is spread evenly throughout container.

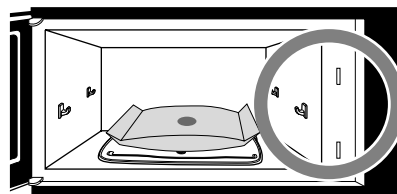
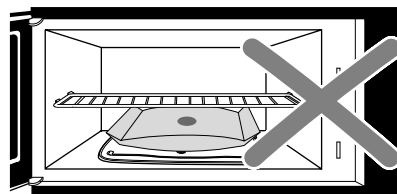
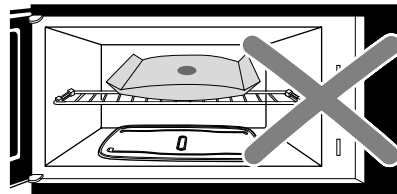
Cooking you should not do in your microwave oven

- **Do not** do canning of foods in the oven. Closed glass jars may explode, resulting in damage to the oven.
- **Do not** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.

Removing the rack

- When popping commercially packaged popcorn, **Remove the rack from the oven**; Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.

CAUTION : Popping microwave popcorn with rack can cause fire or damage to your microwave oven.



Using Your Microwave Oven

This section gives you instructions for operating each function. Please read these instructions carefully.

AUDIBLE SIGNALS

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





- **A programming tone will sound** each time you touch a pad.
- **Seven tones** signal the end of a Kitchen Timer countdown.
- **Four tones** signal the end of a cooking cycle.

CLOCK

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

Example: To set the clock for 10:30(AM).

Touch: Display Shows:

-  :
-  *AM ENTER TIME OF DAY*
 Once for AM, twice for PM
-  *10 : 30 TOUCH START*
-  *10 : 30*

NOTES:

- **If you enter** in an incorrect time and touch " Clock ", you cannot set time of day. Enter the correct time.
- **If you touch** STOP/Clear while setting the clock, the Display will show the last time of day set or " : " if no time of day has been set.

INTERRUPTING COOKING

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and **Touch START.**



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

CHILD LOCK

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


To set CHILD LOCK:

Touch: Display Shows:

-  Time of day.
-  Touch and hold until LOCKED appears in the display. (approximately 4 seconds)

To cancel CHILD LOCK:




Touch: Display Shows:

-  Time of day.
 Touch and hold until LOCKED disappears in the display. (approximately 4 seconds)

KITCHEN TIMER

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds.



Example: To set 3 minutes.

- | Touch: | Display Shows: |
|--|--------------------------------------|
| 1.  | <i>ENTER TIME IN MIN
AND SEC</i> |
| 2.  | <i>3 : 00 TOUCH START</i> |
| 3.  | <i>3 : 00</i>
Time counting down. |

EXHAUST FAN

A pad on the bottom of the control panel controls the 2-speed exhaust fan.

Example: To set the exhaust fan speed

- | Touch: | Display Shows: |
|--|----------------|
| 1. 
High/Low/Off | <i>HIGH</i> |
| Once for HIGH, twice for LOW | |
| 2. 
High/Low/Off | <i>OFF</i> |



Turn off fan when desired

NOTE: If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the HIGH setting to protect the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Exhaust Fan pad will not turn the fan off. You cannot turn the exhaust fan off during microwave cooking.

COOKTOP LIGHT

A pad on the bottom of the control panel controls the cooktop light.






Example: To set the Lamp for HIGH.

- | Touch: | Display Shows: |
|--|----------------|
| 1. 
High/Night/Off | <i>HIGH</i> |
| Once for HIGH light, twice for NIGHT light | |
| 2. 
High/Night/Off | <i>OFF</i> |
| To turn off, touch pad one or two times depending on light setting. | |



LIGHT TIMER

You can set the LIGHT to automatically turn on and off at specified times. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 AM

- | Touch: | Display Shows: |
|--|---|
| 1.  | <i>AM ENTER LIGHT ON
TIME OR TOUCH CLEAR
TO RESET THE TIMER</i> |
| Press once for AM, twice for PM | |
| 2.  | <i>2 : 00 TOUCH LIGHT
TIMER</i> |
| 3.  | <i>AM ENTER LIGHT OFF
TIME</i> |
| 4.  | <i>7 : 00 TOUCH START</i> |
| 5.  | Time of day. |



To cancel the LIGHT TIMER when oven is On or Off.

- | Touch: | Display Shows: |
|--|---|
| 1.  | <i>AM ENTER LIGHT ON
TIME OR TOUCH CLEAR
TO RESET THE TIMER</i> |
| Press once for AM, twice for PM | |
| 2.  | Time of day. |

EXPRESS DEFROST

One express defrost sequence is preset in the oven. Express Defrost provides you with an easy defrost setup for 1.0 pound of GROUND BEEF only.

Example: To defrost 1lb of Ground beef



- | Touch: | Display Shows: |
|--|--|
| 1.  | <i>GROUND BEEF 1.0 LBS
TOUCH START</i> |
| 2.  | Time counting down. |

ADD MINUTE

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power without the need to touch START.

Example: To cook for 2 minutes.

Touch: **Display Shows:**

1.  *TIME OF DAY*
2.  Twice Time counting down and **COOK**.

NOTE: Each time you touch ADD MINUTE, it will add 1 minute up to 99 min, 59 sec.






TIMED COOKING

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Microwave Power Levels Table" on page 16 for more information.

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

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

Touch: **Display Shows:**










1.  *ENTER COOKING TIME*
2.  *5 : 30 TOUCH START OR POWER*
3.  *ENTER POWER LEVEL 1 TO 10*
4.  *P-80 TOUCH START*
5.  Time counting down and **COOK**.

TWO - STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for 2 power level stages during the cook cycle.

Example: To set a 2-stage cook cycle.

Touch: **Display Shows:**

1.  *ENTER COOKING TIME*
2.  *3 : 00 TOUCH START OR POWER*
to set a 3 minute cook time for first stage.
3.  *ENTER POWER LEVEL 1 TO 10*
4.  *P-80 TOUCH START*
to set an 80% cook power for the first stage.
5.  *ENTER COOKING TIME*
6.  *7 : 00 TOUCH START OR POWER*
to set a 7 minute cook time for second stage.
7.  *ENTER POWER LEVEL 1 TO 10*
8.  *P-50 TOUCH START*
to set a 50% cook power for the second stage.
9.  Time counting down and **COOK**.
10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.

MICROWAVE POWER LEVELS

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each number from 10 to 0 stands for a different percentage of full cook power.

The following chart gives the percentage of cook power each number pad stands for, and the cook power name usually used.

It also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.

NOTE: Refer to a reliable cookbook for cooking times based on the 1000 Watt cook power of your microwave oven.

COOK Power	LEVEL	WHEN TO USE IT
100% of full power	High	<ul style="list-style-type: none"> • Quick heating many convenience foods and foods with high water content, such as soups and beverages. • Cooking tender cuts of meat, ground meat,
9 = 90% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Heating cream soups
8 = 80% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Heating rice, pasta, or casseroles
7 = 70% of full power	Medium-High	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking and heating foods that need a Cook Power lower than high (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast • Reheating a single serving of food
6 = 60% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Cooking requiring special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards • Finishing cooking casseroles
5 = 50% of full power	Medium	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking ham, whole poultry, and pot roasts • Simmering stews
4 = 40% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Melting chocolate • Heating pastries
3 = 30% of full power	Medium-Low, Defrost	<ul style="list-style-type: none"> • Manually defrosting foods, such as bread, fish, meats, poultry, and precooked foods
2 = 20% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Softening butter, cheese, and ice cream
1 = 10% of full power	Low	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping food warm • Taking chill out of fruit
0 = 0% of full power	None	<ul style="list-style-type: none"> • Standing time in oven






AUTO DEFROST

Three defrost sequences are preset in the oven. The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The Auto Defrost Table will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting. For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get best defrost results. Three different defrost settings are provided.

- 1 MEAT
- 2 POULTRY
- 3 FISH

*You can set Auto Defrost from 0.1 to 6.0 pounds in each setting.

Example: To defrost 1.2 lbs of ground beef.

<p>Touch:</p> <p>1. </p> <p>2. </p> <p>3.  and  to enter the weight</p> <p>4. </p>	<p>Display Shows:</p> <p><i>MEAT TOUCH 1</i></p> <p><i>POULTRY TOUCH 2</i></p> <p><i>FISH TOUCH 3</i></p> <p><i>ENTER WEIGHT</i></p> <p><i>1.2 LBS</i></p> <p><i>TOUCH START</i></p> <p>Time counting down.</p>
---	---

NOTE:

When you touch the START pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

OPERATING TIPS

- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

This table shows you food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

FOOD	TOUCH Auto Defrost	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Meat	1	.1 to 6.0 (45g to 2722g)
Poultry	2	.1 to 6.0 (45g to 2722g)
Fish	3	.1 to 6.0 (45g to 2722g)

Weight conversion table

You are probably used to food weights as being in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound.

If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight		
OUNCES	DECIMAL WEIGHT	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	One-Half Pound
9.6	.60	
11.2	.70	
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	One Pound

AUTO DEFROST TABLE

Meat setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			Large, irregular shaped, and fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of a defrost sequence.
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in doughnut shape.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
LAMB			
Cubes for Stew	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
PORK			
Chops (1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.

AUTO DEFROST TABLE (CONT.)

Poultry setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over (finish defrosting breast-side down). Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up on a microwavable roast rack. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up		Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH HENS Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.

Fish setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed if possible.	Place in a microwavable baking dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH	Turn over.	Place in a microwavable baking dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH Crabmeat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwavable baking dish.
Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.

DEFROSTING TIPS

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

HOLD WARM

You can safely keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes, 99 seconds (about 1 hour, 40 minutes). You can use Hold Warm by itself, or to automatically follow a cooking cycle.

Example: To use the Hold Warm.

Touch:

Display Shows:

1.  Hold Warm

HOLD WARM
TOUCH START

2.  START

WARM
display

At the end of the Hold Warm period, "END" will be displayed and four tones will sound.

To make Hold Warm

automatically follow another cycle:

- **While you are touching in cooking instructions**, touch Hold Warm before touching START.
- **When the last cooking cycle is over**, you will hear two tones. "Hold Warm" will come on while the oven continues to run.
- You can set Hold Warm to follow Auto Defrost, or to be the second stage of a cook cycle.

NOTES:

- **Hold Warm** operates for up to 99 minutes, 99 seconds.
- **Opening** the oven door cancels Hold Warm. Close the door and touch Hold Warm, then touch START if additional Hold Warm time is desired.
- **Food cooked covered** should be covered during Hold Warm.
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during Hold Warm.
- Complete meals kept warm on a dinner plate should be covered during Hold Warm.
- **Do not use** more than one complete Hold Warm cycle (about 1 hour, 40 minutes). The quality of some foods will suffer with extended time.

Using Quick Touch

Your oven's menu has been preprogrammed to cook food automatically. Tell the oven what you want. Then let the microwave oven cook your selections.

POPCORN

Popcorn lets you pop 1.75, 3.0, and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. To set your microwave oven correctly, follow this chart:

Example: To pop a 3.0 oz. bag.

Touch: **Display Shows:**

1. Popcorn *3.5 OZ TOUCH 1*
 3.0 OZ TOUCH 2
 1.75 OZ TOUCH 3

2. ② Time counting down and **COOK.**

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

CAUTION : Before popping, remove the rack from the oven (refer to Page 12).

PIZZA

Pizza lets you reheat up to 3 slices pizza. A slice is based on a 5 ounce slice.

NOTE:

- Place on a low plate & paper towel.
- Do not cover.

Example: To reheat 2 slices of Pizza.

Touch: **Display Shows:**

1. Pizza *TOUCH 1 TO 3 SLICES*

2. ② Time counting down and **COOK.**

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

POTATO

Potato lets you cook potatoes with preset times and cook powers. You can choose from 1 to 4 potatoes.

NOTE:

- Cooking times are based on an average 8 ounce potato.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 Potatoes.

Touch: **Display Shows:**

1. Potato *TOUCH 1 TO 4*
 POTATOES

2. ② Time counting down and **COOK.**

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

FROZEN ENTREE

Frozen Entree lets you cook 10 and 20 ounce plates of commercially packaged microwave frozen entree without entering cooking times and power levels.

Remove tray from outer carton. Do not remove film cover, but cut it to vent.

Example: To heat a 20 oz. frozen entree.

Touch: **Display Shows:**

1. Frozen Entree *10 OZ TOUCH 1*
 20 OZ TOUCH 2

2. ② Time counting down and **COOK.**

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

BEVERAGE

Beverage lets you heat up to 2 beverages.

NOTE:

- Heating times based on an 8 ounce cup.
- Beverage may be very hot; remove from oven with care.

Example: To heat one cup of Beverage.

Touch: **Display Shows:**

1. Beverage *TOUCH 1 TO 2 CUPS*

2. ① Time counting down and **COOK.**

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

AUTO COOK

Auto Cook provides four preset categories for cooking.

Example: To cook 2 cups of Casserole.

Touch:

Display Shows:

1. 

*SELECT MENU 1 TO 3
--SEE COOKING GUIDE*

2. 


*CASSEROLE
TOUCH 1 TO 4 CUPS*

Choose food category.

Category	Touch pad number
Fresh vegetable	1
Frozen vegetable	2
Casserole	3

Touch:

Display Shows:

3. 

Time counting down and **COOK**.

Enter quantity/servings.

Category	Number of cups
Fresh vegetable	1 - 4 cups
Frozen vegetable	1 - 4 cups
Casserole	1 - 4 cups

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

COOKING GUIDE FOR AUTO COOK



CODE	CATEGORY	QUANTITY	DIRECTIONS
1	FRESH VEGETABLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Add water according to the quantity. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 3 minutes after cooking. * 1-2 cups: add 2 tbsp water. * 3-4 cups: add 4 tbsp water.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
2	FROZEN VEGETABLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 3 minutes after cooking. * 1-2 cups: add 2 tbsp water. * 3-4 cups: add 4 tbsp water.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
3	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, Stir and let stand 3 minutes.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	

AUTO REHEAT

Auto Reheat provides four preset categories for reheating.

Example: To reheat 2 Dinner plate servings.

Touch: **Display Shows:**

1.  *SELECT MENU 1 TO 4
--SEE COOKING GUIDE*
2.  *DINNER PLATE
TOUCH 1 TO 2 SERVINGS*
Choose food category.

Category	Touch pad number
Dinner plate	1
Soup/Sauce	2
Casserole	3
Roll/Muffin	4

Touch: **Display Shows:**

3.  Time counting down and **COOK.**

Enter quantity/servings.

Category	Number of cups/items
Dinner plate	1-2 servings
Soup/Sauce	1-4 cups
Casserole	1-4 cups
Roll/Muffin	1-4 pieces

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

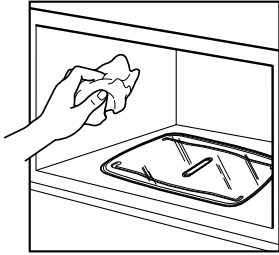
COOKING GUIDE FOR AUTO REHEAT

CODE	CATEGORY	SERVING AMOUNT	DIRECTION
1	DINNER PLATE	1 serving (10 oz.)	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.
		2 servings (15 oz.)	
2	SOUP/SAUCE	1 cup	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, Stir and let stand 3 minutes.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
3	CASSEROLE	1 cup	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap. After cooking, Stir and let stand 3 minutes.
		2 cups	
		3 cups	
		4 cups	
4	ROLL/MUFFIN	1 piece (2 oz.)	Place on paper towel. Do not cover.
		2 pieces (4 oz.)	
		3 pieces (6 oz.)	
		4 pieces (8 oz.)	

Caring for Your Microwave Oven

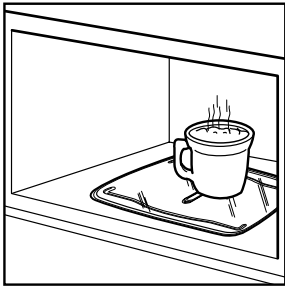
To make sure your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

For interior surfaces: Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth. **Use** only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. **Be sure to keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed.** Wipe well with clean cloth.

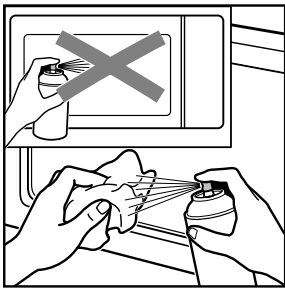


Over time, stains can occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.

For stubborn soil, boil a cup of water in the oven for 2 to 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, boil a cup of water with some lemon juice or vinegar in it.



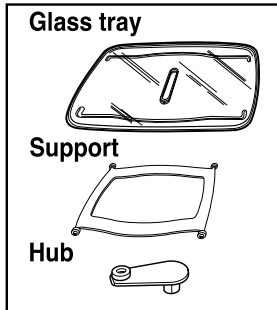
For exterior surfaces and control panel: Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.



NOTE: Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can

damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.

To clean glass tray and support, wash in mild, sudsy water; for heavily soiled areas **use** a mild cleanser and scouring sponge. The glass tray and support are dishwasher safe.



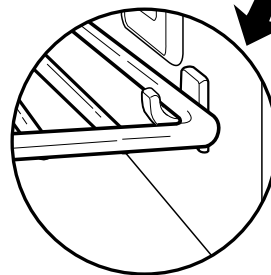
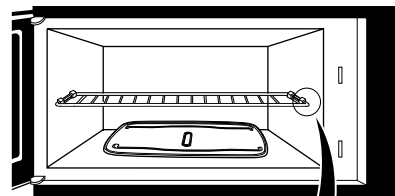
To use of the metal rack:

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

1. Place rack securely in the four plastic supports.
 - Rack **must not touch** metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food **both above and below rack.**

To avoid risk of property damage:

1. Do not cook with rack on floor of the oven.
2. Use the metal rack when cooking equal amounts of food at the same time.
3. Do not use rack to pop popcorn.
4. Rack must be on the four plastic supports when used.



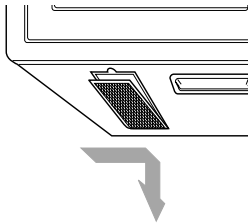
CARING FOR THE FILTERS

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

NOTE: If your microwave hood combination is installed to recirculate air, the charcoal filter (Part No.5230W1A003A) is available from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME®.

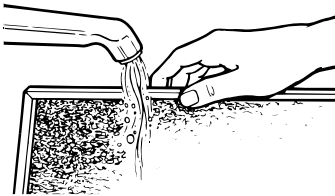
The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced every 6 to 12 months.

Grease filters (Part No.2B72705B):

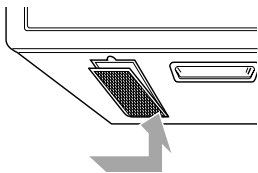


1. Unplug microwave oven or disconnect power.

2. To remove grease filters, slide each filter to the side. Pull filters downward and push to the other side. The filter will drop out.



3. Soak grease filters in hot water and a mild detergent. Scrub and swish to remove embedded dirt and grease. Rinse well and shake to dry. Do not clean filters with ammonia, corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners, or place them in a dishwasher. The filters will turn black or could be damaged.



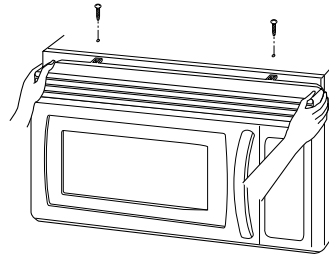
4. To replace grease filters, slide filter in the frame slot on one side of the opening. Push filter upward and push to the other side to lock into place.

5. Plug in microwave oven or reconnect power.

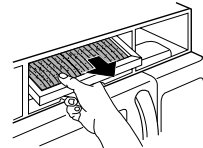
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, see information in NOTE above.

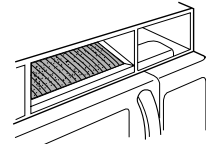
1. **Disconnect** power or **unplug** microwave oven.
2. **Remove** the two vent grille mounting screws.



3. **Tip** the grille forward, then lift out to remove.
4. Remove bulb holder



5. **Slide** a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.

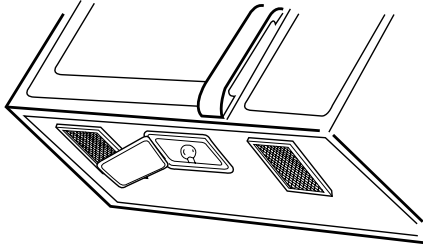


6. **Slide** the bottom of the vent grille into place. **Push** the top until it snaps into place. **Replace** the mounting screws.
7. **Reconnect** power or **plug** in microwave oven.

REPLACING THE COOKTOP AND OVEN LIGHTS

The cooktop light

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

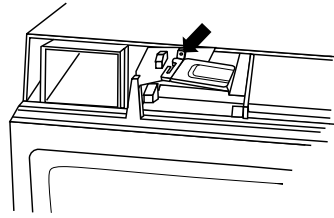


2. Remove the bulb cover mounting screws.

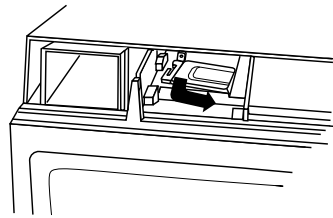
3. Replace bulb with 30-watt bulb.

4. Plug in microwave oven or reconnect power.

4. Lift up the bulb holder.

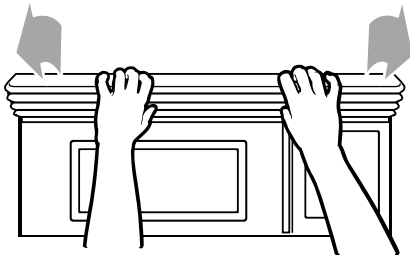


5. Remove the bulb holder.



6. Replace the bulb with a 30-watt bulb.

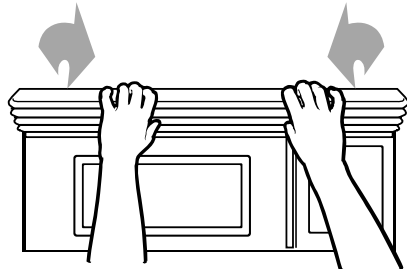
The oven light



1. Unplug microwave oven or disconnect power.

2. Remove the vent grille mounting screws.

3. Tip the grille forward, then lift out to remove.



7. Slide the top of the vent grille into place. Push the bottom until it snaps into place. Replace the mounting screws.

8. Plug in microwave oven or reconnect power.

Questions and Answers

QUESTIONS	ANSWERS
Can I operate my microwave oven without the glass tray or move the glass tray over to hold a large dish?	No. If you remove or move the glass tray, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the glass tray.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	You can not use metal pans. You can use aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), small skewers, and shallow foil trays (if tray is not taller than 3/4 in. [1.9 cm] deep and is filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.
Is it normal for the glass tray to move in either direction?	Yes. The glass tray moves from side to side, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Be prepared to use hot pads to remove food after cooking.
What does "standing time" mean?	Standing time means that food should be allowed to stand either in or out of oven after cooking power stops. Standing time allows heat to spread evenly throughout the food, improving cooking results.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the vents.
Can I pop popcorn in my microwave oven?	Yes, but only pop pre-packaged microwave popcorn, and only use the Popcorn command pad. Do not pop popcorn in any other form or by any other method."

Troubleshooting

Most cooking problems often are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service. If you still need help, call SEARS PARTS & REPAIR at 1-800-4-MY-HOME®.

MICROWAVE OVEN DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE
Nothing works.	<ul style="list-style-type: none">• The power supply cord is not plugged into a grounded 3 prong outlet. (See the Electrical Requirements" section on page 6 and the "Electrical connection" section on Page 7.)• A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.• The electric company has had a power failure.
The microwave oven will not run.	<ul style="list-style-type: none">• You are using the oven as a timer. Touch STOP/CLEAR to cancel the Kitchen Timer.• The door is not firmly closed and latched.• You did not touch START.• You did not follow directions exactly.• An operation that you set earlier is still running. Touch STOP/CLEAR to cancel that operation.

COOKING TIMES

PROBLEM	CAUSE
Food is not cooked enough.	<ul style="list-style-type: none">• The electric supply to your home or wall outlets is low or lower than normal. Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician or service technician can tell you if the outlet voltage is low.• The cook power is not at the recommended setting. Check the table on Page 16.
The display shows a time counting down but the oven is not cooking.	<ul style="list-style-type: none">• The oven door is not closed completely.• You have set the controls as a kitchen timer. Touch STOP/CLEAR pad and cancel Kitchen Timer.

GLASS TRAY

PROBLEM	CAUSE
The glass tray will not move.	<ul style="list-style-type: none"> • The glass tray is not correctly in place. It should be correct-side up and sitting firmly on the center hub. • The support is not operating correctly. Remove the glass tray and restart the oven. If the hub still does not move, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME®. Cooking without the glass tray can give you poor results.

TONES

PROBLEM	CAUSE
You do not hear the programming or end-of-cycle tone.	<ul style="list-style-type: none"> • You have not entered the correct command.

DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE
The display is flashing “:”.	<ul style="list-style-type: none"> • There has been a power interruption. Reset the clock. (See the “Clock” section on Page 13.)

If none of these items are causing your problem, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME®.

Contenidos

Garantía	30
Seguridad del horno de microondas	31~33
Aprender a conocer su horno de microondas	34
Cómo funciona su combinación de microondas campana kenmore	34
Interferencia de radio	34
Probar su horno de microondas.....	34
Probar su vajilla o batería de cocina	35
Precauciones de seguridad operativa	35
Conexión eléctrica	35
Especificaciones	36
Características del horno de microondas	36
Funciones del panel de control	37~38
Sugerencias para la cocina en su microonda	39~40
Usar su horno de microondas	41
Señales audibles	41
Interrumpir la cocción	41
Reloj.....	41
Protección de seguridad para niños	41
Cronómetro de cocina.....	42
Ventilador de extracción	42
Luz superior de cocina.....	42
Temporizador de luz	42
Descongelamiento rápido	42
Agregar minuto	43
Cocción cronometrada.....	43
Cocción en etapas dos	43
Niveles de potencia de microonda.....	44
Descongelamiento automático	45
Tabla de Descongelamiento Automático	46
Tabla de Descongelamiento Automático (cont.)....	47
Sugerencias para descongelamiento.....	48
Mantener caliente	48
Usar el Quick Touch (Toque rápido).....	49
Cocción Automática	50
Guía para la Cocción Automática	50
Recalentamiento Automático	51
Guía para el Recalentamiento Automático	51
Cuidar su horno de microondas	52~54
Cuidado de los filtros	53
Reemplazar las luces de la parte superior y del horno	54
Preguntas y respuestas	55
Solución de problemas	56~57
Acuerdos Maestros De Protección	58
Servicio	tapa posterior

Garantía en Combinación

GARANTÍA TOTAL DE LA COMBINACIÓN EN LA CAMPANA DE SU MICROONDA POR UN AÑO COMPLETO

Durante un año a partir de la fecha de compra, si esta combinación en la campana de su microonda Kenmore tiene un fallo debido a defecto en el material o en la mano de obra, Sears lo repara sin cargo.

GARANTÍA LIMITADA DEL MICROONDAS DURANTE CUATRO AÑOS

Si, entre el segundo y el quinto año a partir de la fecha de compra, el microondas de este horno falla debido a al material o a un defecto de fabricación, Sears lo reemplazará, gratuitamente, por un nuevo microondas.

Las normas de seguridad requieren, sin embargo, que microondas sea instalado por Sears. Los costes de mano de obra por la instalación corren a cargo de usted.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTA DISPONIBLE CONTACTANDO SIMPLEMENTE AL SERVICIO SEARS A 1-800-4-MY-HOME®.

Esta garantía se aplica sólo mientras este producto está en uso en los EE.UU.

Esta garantía le da a usted derechos legales específicos que varían de estado en estado.

**Sears, Roebuck y Co.,
Dept. 817WA,
Hoffman Estates, IL 60179**

**Por llamado de servicio:
1-800-4-MY-HOME®
SM (1-800-469-4663)**

Tenga a bien registrar la información de su modelo.

En el momento en que usted llame para recibir un servicio para su producto, necesitará saber el número del modelo y el número serial completo. Puede encontrar esta información en la placa/etiqueta del número serial y del modelo en el lado superior de la cavidad frontal en su horno de microondas. También, registre las otras informaciones mostradas abajo.

Número de modelo _____
Número de serie _____
Fecha de compra _____

Seguridad del horno de microondas

Su seguridad y la seguridad de los otros son muy importante.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad en este manual y en su utensilio. Lea siempre y acate todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo indica que hay peligro de muerte o de heridas graves para usted u otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA." Estas palabras significan:



PELIGRO

Hay peligro de muerte o de heridas graves si no se siguen inmediatamente las instrucciones.



ADVERTENCIA.

Hay peligro de muerte o de heridas graves si no se siguen las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad identifican el riesgo, le indican cómo reducir los riesgos de lesiones y le dicen lo que podría pasar si las instrucciones no se siguen.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan dispositivos eléctricos, deben seguirse las PRECAUCIONES básicas de seguridad incluyendo las siguientes

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a las personas o exposición a excesiva potencia de microondas

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA POTENCIA DE MICROONDAS" específicas que se encuentran en esta sección.
- El horno de microondas debe ser conectado a tierra. Conecte solo al tomacorrientes correctamente conectado a tierra. Lea las "INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA" que se encuentran al final de esta sección.
- Instale o ubique el horno de microondas solamente siguiendo las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara completa y envases herméticos por ejemplo, recipientes cerrados de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas sólo para el fin específico tal como está descrito en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en el horno de microondas. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como cualquier artefacto, es necesario un control estricto cuando es usado por los niños.
- No opere el horno de microondas si tiene dañado el cable de alimentación o el enchufe, si no está funcionando correctamente o si ha sido dañado o dejado caer.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES INSTRUCCIONES de SEGURIDAD

- El servicio al horno de microondas debe ser hecho solo por personal calificado. Llame a una compañía de servicio autorizada para examinar, reparar o hacer ajustes.
 - Vea las instrucciones para la limpieza de la superficie de la puerta en la sección "Cuidado de su Horno de microondas".
 - Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
 - No cocine de más los alimentos. Tenga cuidado si se coloca para facilitar la cocción, papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno de microondas.
 - Quite las ataduras de alambre retorcido del papel o bolsas de plástico antes de colocar bolsas en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno se quemaran, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o cierre el paso de la corriente eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.
 - No use el interior del horno para almacenamiento. No deje elementos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del horno cuando no esté en uso.
 - Adecuado para su uso sobre elementos de cocina de gas o eléctricos.
 - Previsto para ser usado por sobre los rangos con un ancho máximo de 36 pulgadas (91 cm).
 - Limpie con frecuencia las campanas de ventilación, no debe permitir que se acumule grasa en la campana o en el filtro
 - Cuando haya alimentos que producen llamas bajo la campana, encienda el extractor.
 - Tenga cuidado cuando limpie el filtro del extractor-campana. Los agentes corrosivos de limpieza, tales como limpiahornos basados en lejía, pueden dañar el filtro.
 - No deben ser colocados en el horno de microondas alimentos o utensilios de metal de gran tamaño ya que pueden ocasionar incendio o riesgo de descarga eléctrica.
 - No limpie sobre almohadillas ásperas de metal . Las piezas pueden quemar la almohadilla y tocar las partes eléctricas ocasionando riesgo de descarga eléctrica.
 - No almacene nada directamente sobre el horno de microondas cuando esté en funcionamiento.
 - No cubra o bloquee ninguna abertura en el horno de microondas.
 - No deje este horno de microondas a la intemperie. No lo use cerca del agua, por ejemplo, cerca de la pileta de la cocina, sobre una base húmeda, o cerca de una pileta de natación o algo por el estilo.
 - No sumerja el cable de alimentación o enchufe en el agua.
 - Mantenga el cable de alimentación lejos de las superficies calientes.
 - No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o mostrador. No lo monte sobre una pileta.
 - No cubra las rejillas o cualquier otra parte del horno con láminas de metal. Esto causará sobrecalentamiento del horno.
 - Los líquidos tales como agua, café o té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de hervor si estar aparentemente hirviendo debido a su tensión superficial. No siempre se nota el burbujeo o el hervor al retirar el recipiente del horno. Esto puede causar que los líquidos muy calientes hiervan repentinamente cuando se introduce en el líquido una cuchara o cualquier otro utensilio.
- Para reducir el riesgo de producir lesiones a las personas;
- 1) No recaliente líquidos.
 - 2) Revuelva el líquido antes y mientras se calienta.
 - 3) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
 - 4) Luego de calentar, permita al contenedor permanecer en el horno de microondas por un tiempo corto antes de quitarlo.
 - 5) Tenga mucho cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA POTENCIA DE MICROONDAS

- (a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con puerta abierta puede causar exposición nociva a la potencia de microondas. Es importante no descuidar u obstaculizar la seguridad de los enclavamientos eléctricos de interbloqueo .
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta o permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador sobre las superficie de sellado.
- (c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daño en:
 - (1) Puerta (torcida),
 - (2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas),
 - (3) Cerraduras de las puertas o superficies selladas.
- (d) Nadie excepto el personal de servicio calificado debe hacer ajustes o reparaciones en el horno .

Requisitos eléctricos

Observe todos los códigos y ordenanzas. Se requieren en el equipo 120 Volt, 60 Hz, CA solamente, se requieren fusibles de 15 o 20 amp (Se recomienda fusibles de retardo). Se recomienda que se use un circuito separado que alimente sólo a este dispositivo.

⚠ ADVERTENCIA.



Peligro de descarga eléctrica.
 Enchufe en un tomacorriente conectado a tierra de 3 clavijas. No quite la clavija de conexión a tierra.
 No use adaptador.
 No use extensión de cable de alimentación.
 No seguir estas instrucciones puede llegar a causar muerte, incendio o descarga eléctrica.

INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA

- **Para todos los artefactos conectados con cable de alimentación :**

El horno de microondas debe ser conectado a tierra. En caso de corto circuito eléctrico, la conexión reduce el riesgo de descarga eléctrica, ya que provee un alambre de escape para la corriente eléctrica. El horno de microondas está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe con un cable de conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorrientes correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la conexión a tierra puede ocasionar peligro de incendio o de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista calificado o personal de servicio si las instrucciones no son completamente comprendidas o si hay dudas

sobre si el horno está adecuadamente conectado a tierra.

No use una extensión de cable de alimentación. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga instalar un tomacorriente por un técnico calificado cerca del horno de microondas.

- **Para un artefacto permanentemente conectado:**

El horno de microondas debe estar conectado a un sistema metálico de cables, permanente, de conexión a tierra o un conductor de conexión a tierra del equipo debe ser accionado con los conductores del circuito y conectados a la terminal a tierra del equipo o toma de alimentación del horno de microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

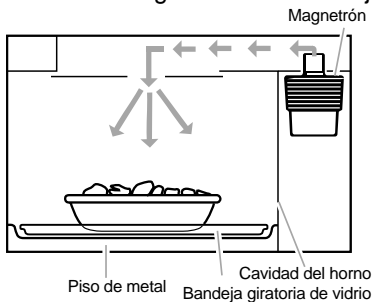
Aprender a conocer su horno de microondas

Esta sección habla de los conceptos de cocción a microondas. También le muestra los elementos básicos que usted debe conocer para operar el horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usar su horno.

CÓMO FUNCIONA SU COMBINACIÓN DE MICROONDAS – CAMPANA KENMORE

La energía de microondas no produce calor. Esta energía hace que los alimentos generen calor y éste a su vez hace que los alimentos se cocinen. Las microondas son como las ondas de TV, radio o luz. Usted no las puede ver, pero puede ver lo que hacen.

Un magnetrón de produce las microondas en un horno de microondas. Las microondas se mueven dentro del horno donde se ponen en contacto con los alimentos cuando giran sobre la bandeja giratoria.



La bandeja giratoria de vidrio de su horno de microondas permite que las microondas pasen. Luego, estas rebotan en el piso de metal, atraviesan la bandeja giratoria de vidrio y son absorbidas por los alimentos.

Las microondas pasan a través de la mayoría de los tipos de vidrio, papel y plástico sin calentarlos, de manera que el alimento absorbe la energía. Las microondas rebotan en los recipientes de metal, por lo tanto los alimentos no absorben la energía.

Cómo obtener los óptimos resultados de cocción

- **Siempre cocine los alimentos** por el tiempo más corto recomendado. Verifique cómo se están cocinando los alimentos.
- **Para ayudar a asegurarse de que los alimentos están cocinados de forma pareja, revuelva, rote o redistribuya** los alimentos que se están cocinando a la mitad del tiempo de cocción.
- **Si usted no tiene una tapa para un plato,** use papel encerado o toallas de papel aprobadas para uso con microondas o película de plástico. Recuerde doblar una esquina de la película de plástico para que el vapor salga durante la cocción.

Interferencia de radio

Usar su horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar. Cuando hay interferencia, puede reducirla o quitarla de la siguiente forma:

- Limpiar la puerta y sellar las superficie del horno.
- Ajustar la antena receptora de la radio o televisor.

- Llevar el receptor lejos del horno de microondas.
- Enchufar el horno de microondas en un tomacorriente diferente de modo que el horno de microondas y receptor estén en diferentes ramas de circuitos.

Probar su horno de microondas

Para probar el horno ponga aproximadamente 1 taza de agua fría en un recipiente de vidrio en el horno.

Cierre la puerta. Asegúrese que se cierra. Cocine al 100% de potencia por 1 minuto. A su debido tiempo, el agua debe calentarse.

Probar su vajilla o batería de cocina

Pruebe su vajilla o batería de cocina antes de usar. Para probar un plato y tener un uso seguro, colóquelo en el horno con una taza de agua al lado del mismo. Si el plato se calienta demasiado y el agua queda fría, no lo use. **Si la vajilla se calienta, no lo use.** Algunos platos (de melanina, alguna vajilla cerámica, etc.) absorbe la energía de las microondas, calentándose demasiado para tomarlos con la mano y demorando los tiempos de cocción. Cocinar en recipientes de metal no diseñados para uso de microondas pueden dañar el horno, ya que podrían contener metal oculto (ataduras retorcidas, láminas metálicas, grapas, lustre o recortes metálicos).

Precauciones de seguridad operativa

- Nunca se apoye en la puerta o permita a un niño que se balancee en ella cuando la puerta está abierta.
- Use protectores para objetos calientes. La potencia microonda no calienta los envases, pero el calor del alimento puede hacer que el recipiente se caliente.
- No use papel de diarios u otro papel impreso en el horno.
- No seque flores, frutas, hierbas, madera, papel, calabacines o ropas en el horno.
- No encienda el horno de microondas cuando está vacío. La vida útil del producto puede ser acortada. Si realiza la programación del horno, coloque un recipiente de agua en el horno. Es normal que la puerta del horno se vea ondulada después de que el horno ha estado funcionando por un lapso.
- No trate de derretir cera de parafina en el horno. La cera de parafina no se derretirá porque permite a las microondas pasar a través de la misma.
- No opere el horno de microondas a menos que la bandeja de vidrio giratoria esté segura en su lugar y pueda rotar libremente. La bandeja giratoria puede rotar hacia cualquier dirección. Asegúrese de que la bandeja giratoria está correctamente colocada en el horno. Tome su bandeja giratoria con cuidado cuando la saque del horno, para evitar la posibilidad de romperla. Si su bandeja giratoria se rompe o se quiebra, contacte a su proveedor para un reemplazo.
- Cuando use un plato dorador, el fondo del plato dorador debe ser al menos de por lo menos 3/16 pulgadas por arriba de la bandeja giratoria. Siga las directivas provistas con el plato dorador.
- Nunca cocine o recaliente un huevo entero con cáscara. La formación de vapor en los huevos enteros puede causar que revienten y posiblemente dañen el horno. Fraccione los huevos duros hervidos antes de calentarlos. En raras ocasiones, los huevos poché se han reventado. Cubra los huevos poché y deje un tiempo de un minuto antes de cortarlos.
- Para obtener mejores resultados, revuelva mientras se calienta o recalienta. Los líquidos calentados en ciertos recipientes (especialmente recipientes de forma cilíndrica) pueden sobrecalentarse. El líquido puede saltar hacia con un fuerte sonido durante o después de calentarse o cuando se agreguen los ingredientes (gránulos de café, saquitos de té, etc.). Esto puede dañar el horno.
- Las microondas pueden no llegar al centro de un asado. El calor se difunde desde el centro hacia afuera, áreas cocidas, tal como un horno común. Esta es una de las razones para dejar algunos alimentos (por ejemplo, asados o papas al horno) permanecer por un momento después de la cocción o en otros alimentos, revolverlos durante el tiempo de cocción.
- En el horno, no sumerja al freír. Los utensilios para microondas no son adecuados para esto y es difícil mantener temperaturas correctas para frituras sumergidas.
- No cocine demasiado las papas. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes porque continuarán la cocción durante el tiempo de permanencia. Luego de cocinar en el horno de microondas, deje a las papas permanecer durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar mientras reposan.

Conexión Eléctrica

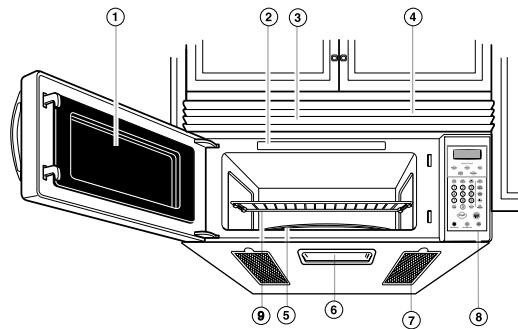
Si su línea de conexión eléctrica o voltaje de salida es de menos de 110 voltios, los tiempos de cocción pueden ser más largos. Haga que un electricista calificado controle su sistema eléctrico.

ESPECIFICACIONES

Suministro de electricidad	120 V AC, 60 Hz
Consumo de electricidad estimada	1560 W
Producción de microondas	*1000 W
Corriente estimada	13,3 A
Dimensiones totales (Ancho x alto x profundidad)	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 16 ⁷ / ₁₆ " x 15 ³ / ₈ "
Dimensiones de la cavidad del horno (A x a x p)	21 ¹ / ₄ " x 9 ⁷ / ₁₆ " x 14 ³ / ₁₆ "
Capacidad de la cavidad del horno	1,7 pie cúbico

*IEC 60705 ESTÁNDAR DE RÉGIMEN DE TRABAJO
Especificaciones sujetas a cambios sin aviso previo .

Características del horno de microondas

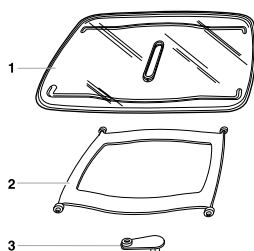


Su horno de microondas está diseñado para hacer su experiencia de cocina lo más agradable y productiva posible. Para resumir y explicar rápidamente, la siguiente es una lista de las características básicas del horno:

- 1. Ventana con pantalla** de metal evita que las microondas se escapen. Está diseñada como una pantalla para permitirle visualizar la comida mientras se cocina.
- 2. Placa de modelo** y número de serie y etiqueta de guía de cocción
- 3. Filtro de carbón** (detrás de la rejilla de ventilación)
- 4. Rejilla de ventilación.**

- 5. Bandeja giratoria.** La bandeja giratoria hace girar los alimentos mientras cocina para obtener una cocción más pareja. Debe estar en el horno durante el funcionamiento para obtener mejores resultados de cocción.
- 6. Luz auxiliar (para la mesada)**
- 7. Filtro de grasa.** Ver la sección "Cuidado de los filtros".
- 8. Panel de control.** Toque los pads en este panel para realizar todas las funciones.
- 9. Parrilla de cocción.** Utilícela para obtener espacio extra cuando cocine en más de un recipiente a la vez.

La bandeja de vidrio se mueve en ambas direcciones para ayudar a cocinar más parejamente. No opere el horno de microondas sin la bandeja de vidrio en su lugar.



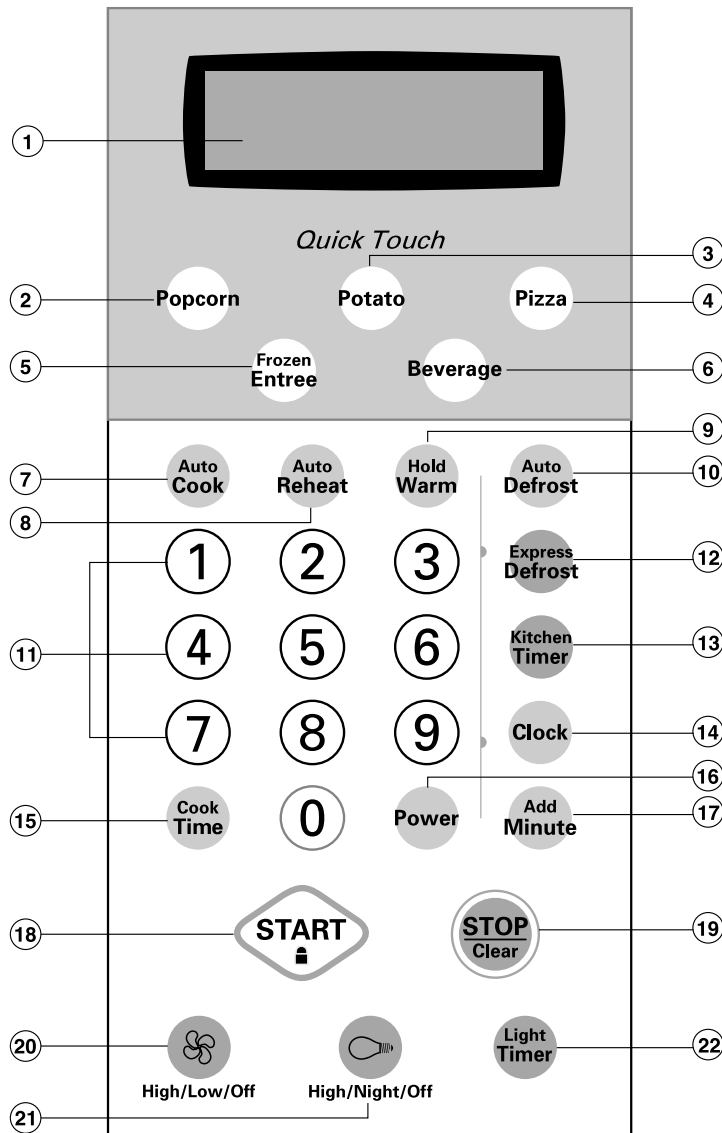
- 1. Bandeja de vidrio**
- 2. Soporte**
- 3. Cubo central**

Para instalar:

- 1. Coloque el soporte** en la cavidad del piso del horno.
- 2. Coloque la bandeja de vidrio** en el soporte. Acomode el pie acanalado del piso de la bandeja de vidrio entre los rodillos del cubo central. Los rodillos del soporte deben calzar dentro del reborde de la bandeja de vidrio.



Funciones del panel de control

El panel de control de su horno de microondas le permite seleccionar rápida y fácilmente la función de cocción deseada. Todo lo que tiene que hacer es tocar el pad de comando. La siguiente es una lista de todos los pads de comando y números ubicados en el panel de control. **Para más información sobre estas características, vea la sección "Usar su horno de microondas".**



1. Pantalla. La pantalla incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, los programas de las horas cocinar los alimentos, las potencias de cocción, las cantidades, pesos y las funciones de cocción seleccionadas.

2. Palomitas de maíz. Toque este pad para preparar uno de los 3 tamaños de las bolsas de palomitas de maíz sin introducir una potencia o tiempo de cocción.

3. **Papas (patatas).** Toque este pad para cocinar hasta 4 papas sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
4. **Pizza.** Toque este pad para recalentar una o varias porciones de pizza sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
5. **Entrada congelada.** Toque este pad para cocinar de 10 a 20 onzas (284 a 567 g) de entrada congelada sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
6. **Bebidas.** Toque este pad para calentar hasta 2 vasos (250ml) de bebida sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
7. **Cocción automática.** Toque este pad para la cocción de los alimentos aptos para horno de microondas sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
8. **Recalentamiento automático.** Toque este pad para recalentar alimentos aptos para horno de microondas sin introducir una potencia o tiempo de cocción.
9. **"Mantener caliente".** Toque este pad para "Mantener caliente" las comidas cocinadas en su horno hasta 99 minutos, 99 segundos. La función "Mantener caliente" puede ser usada por si misma o puede seguir automáticamente el ciclo de cocción.
10. **Descongelamiento automático.** Toque este pad seguido por pads numéricos para descongelar carne según el peso.
11. **Pads numéricos.** Toque los pads numéricos para introducir tiempos de cocción, potencias de cocción, cantidades, pesos, o categorías de comidas.
12. **Descongelamiento rápido.** Toque este pad para descongelamiento rápido. "GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START" aparecerá en la pantalla.
13. **Cronómetro de cocina.** Toque este pad para iniciar el Cronómetro de cocina.
14. **Reloj.** Toque este pad para introducir la hora del día correcta.
15. **Tiempo de cocción.** Toque este pad seguido por un pad numérico para determinar un tiempo cocción.
16. **Potencia.** Toque este pad después determinar el tiempo de cocción, seguido por un pad numérico para instalar la cantidad de potencia de microondas liberadas para cocinar los alimentos. Cuanto más alto el número más alto la potencia de microondas o "velocidad de cocción."
17. **Agregar minuto.** Toque este pad para cocinar por un minuto, al 100% de Potencia de cocción o para agregar un minuto extra a la Potencia de cocción determinada o ciclo de cocción.
18. **INICIAR (START).** Toque este pad para iniciar una función. Si abre la puerta después que el horno comienza a cocinar, vuelva a tocar INICIAR (START).
19. **DETENER/Limpiar (STOP/Clear).** Toque este pad para borrar un comando incorrecto, cancelar un programa durante la cocción, o limpiar la pantalla.
20. **Ventilador ().** Toque este pad para apagar o encender el ventilador.
21. **Luz ().** Toque este pad para encender la luz, ponerla en alta, en nocturna o para apagarla.
22. **Temporizador de luz.** Toque este pad para iniciar el Temporizador de luz.

NOTA: Si trata de introducir instrucciones incorrectas, no escuchará ningún tono. Toque DETENER/Limpiar (STOP/Clear) y reintroduzca las instrucciones.

SUGERENCIAS PARA LA COCINA EN SU MICROONDA

Cantidad de alimentos

- Si **augmenta o disminuye la cantidad** de alimentos que prepara, el tiempo que toma cocinar ese alimento también cambiará. Por ejemplo, si duplica la cantidad que indica una receta, agregue un poco más de la mitad del tiempo original indicado de cocción. Compruebe el grado de terminación y, si fuera necesario, agregue más tiempo en pequeños incrementos.

Temperatura de inicio de la preparación

- **Mientras más baja la temperatura** de los alimentos que se colocan en el horno de microondas, mayor será el tiempo que tomará para cocinar. Los alimentos a temperatura de la habitación se podrán volver a calentar más rápidamente que los alimentos a temperatura del refrigerador.

Composición de los alimentos

- **Los alimentos con mucha grasa** y mucha azúcar se calentarán más rápido que los alimentos que contienen mucha agua. La grasa y el azúcar también alcanzan una temperatura más alta que la del agua en el proceso de cocción.
- **Mientras más densos sean los alimentos**, más tiempo tomará para calentarse. Los alimentos "Muy densos" tales como la carne toman más tiempo para volver a calentarse que los más livianos, más porosos como pasteles esponjosos.

Tamaño y forma

- **Los pedazos más pequeños de alimentos** se cocinarán más rápido que los pedazos más grandes. También los pedazos de la misma forma se cocinan más parejo que los pedazos de diferentes formas.
- **Con los alimentos que tienen diferente espesor**, las partes más delgadas se cocinarán más rápidamente que las partes más gruesas. Coloque las partes más delgadas de las alas de pollo y las piernas y patas en el centro del plato.

Revolver, dar vuelta los alimentos

- Revolver y dar vuelta los alimentos dispersa el calor rápidamente hacia el centro del plato y evita que se cocine de más en los bordes externos de los alimentos.

Cubrir los alimentos

Cubra los alimentos para:

- **Reducir** las salpicaduras
- **Acortar** los tiempos de cocción
- **Mantener** la humedad de los alimentos

Puede usar cualquier cubierta que permita ser atravesado por las microondas. Vea "Conocer su horno de microonda" para conocer los materiales que las microondas atraviesan. Si está usando la función Sensor, asegure la ventilación.

Liberar la presión en los alimentos

- Cortar los alimentos (por ejemplo: papas al horno, salchichas, yemas de huevos, y algunas frutas) están ajustadamente cubiertos por una piel o membrana. El vapor puede levantarse bajo de la membrana durante la cocción, causando que los alimentos revienten. Para aliviar la presión para evitar que revienten, perforo los alimentos antes de cocinar con un tenedor, pinche de cocktail o escarbadiantes.

Usar el tiempo de permanencia

- **Permita siempre que los alimentos** permanezcan un momento después de la cocción. El tiempo de permanencia después del descongelamiento y cocción permite que la temperatura se disperse en forma pareja a través de todos los alimentos, mejorando los resultados de la cocción.
- **La duración del tiempo de permanencia** depende de la cantidad de alimentos que está cocinando y de la densidad de los mismos. A veces puede ser tan corto como el tiempo que le toma sacar los alimentos del horno y llevarlos a la mesa donde se sirven. Sin embargo, cuando se trata de alimentos de mayor tamaño y más densos, el tiempo de permanencia puede ser más o menos de 10 minutos.

Ordenar los alimentos

Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos de modo parejo en el plato. Puede hacerlo de diferentes maneras:

- **Si está cocinando varios ingredientes para el mismo plato**, por ejemplo papas (patatas) horneadas, colóquelas como un anillo para su cocimiento uniforme.
- **Cuando cocine alimentos de formas o densidades irregulares**, por ejemplo pechugas de pollo, coloque la porción más pequeña o más delgada en el centro del plato donde se calentará al final.
- **En capas de alimentos finos**, coloque una sobre otra.
- **Cuando cocine o vuelva a calentar un pescado entero**, haga cortes sobre la piel, esto previene el resquebrajamiento.
- **No permita que los envases de los alimentos** toquen la parte superior o los costados del horno. Esto evitará la posible formación de un arco eléctrico.

Uso de la hoja de papel de aluminio

Los envases de metal no deben usarse en un horno de microondas. No obstante hay algunas excepciones. Si compró alimentos que vienen embalado en una hoja de papel de aluminio, guíese por las instrucciones que están en el envase. Cuando use envases de hoja de papel de aluminio, los tiempos de cocción pueden ser más largos ya que las microondas penetrarán sólo la superficie de los alimentos. Si encuentra que no tiene instrucciones en el paquete, siga estos lineamientos generales:

SUGERENCIAS PARA LA COCINA EN SU MICROONDA (Cont.)

Uso de la hoja de papel de aluminio (cont.)

- **Coloque** los envases en un cuenco de vidrio y agregue agua hasta cubrir la parte inferior de los envases, no más de 1/4 de pulgada (0.64 cm.) de altura. Esto asegurará la distribución uniforme de calor en la parte inferior de los envases.
- **Siempre** quite la tapa para evitar daño al horno.
- **Use solamente** envases no dañados.
- **No use envases** más altos que 3/4 de pulgada (1.9 cm).
- **Los envases deben estar** llenos al menos hasta la mitad.
- **Para evitar la formación** de arco eléctrico debe haber una distancia mínima de 1/4 de pulgada (0.64 cm) entre los envases de aluminio y las paredes del horno y también entre dos envases de aluminio.
- **Protección** con pedazos pequeños de papel de aluminio, piezas de alimento que puede cocer rápidamente, tales como las puntas de ala, pernils de aves.
- **Calentar alimento** de los envases de papel de aluminio toma usualmente el doble del tiempo comparado con el recalentamiento en envases plásticos. Vidrio, china o papel. El tiempo que toma para que un alimento esté listo variará según el tipo de envases que use.
- **Deje descansar a los alimentos** de 2 a 3 minutos luego de calentarlos de modo que el calor se distribuya uniformemente por los envases.

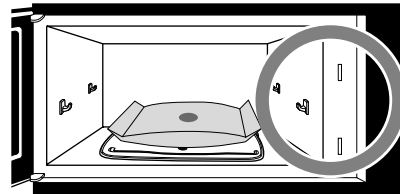
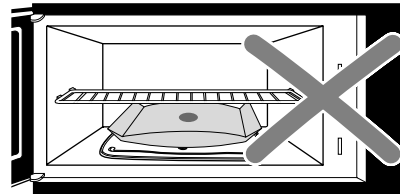
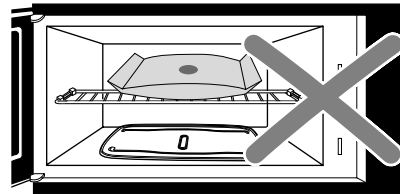
Lo que no se debe cocinar en su horno de microondas

- **No enlate** alimentos en el horno. Los frascos cerrados pueden explotar causando daño al horno.
- **No use** el horno de microondas para esterilizar objetos (biberones, etc.). Es difícil mantener al horno en las altas temperaturas que se necesitan para esterilizar.

Remover el separador

- Al preparar las palomitas empacadas comercialmente, **Remueva el separador del horno**; No coloque la bolsa de las palomitas para el horno microondas sobre el separador o debajo del separador.

CAUCIÓN : En el caso de preparar las palomitas para el horno microondas con el separador, puede causar incendio o daño a su horno de microondas.



Usar su horno de microondas

Esta sección contiene instrucciones para llevar a cabo cada función. Tenga a bien leer cuidadosamente estas instrucciones.

SEÑALES AUDITIVAS








Las señales auditivas están disponibles para guiarlo cuando programa y usa su horno ;

- **Un tono de programación** sonará cada vez que usted toque un pad.
- **Siete tonos** señalan el final de un conteo del cronómetro de cocina.
- **Cuatro tonos** señalan la finalización de un ciclo de cocción.

RELOJ

Luego de enchufar su horno de microondas por primera vez o luego de una interrupción por falla eléctrica, la pantalla mostrará el mensaje " PLEASE SET TIME OF DAY ". Si la hora del día no está determinada, la pantalla mostrará " : " hasta que usted toque " Clock ".

Ejemplo: para colocar el reloj a las 10:30(A.M).

- | Toque: | La pantalla mostrará: |
|---|-----------------------|
| 1.  | : |
| 2.  <i>AM ENTER TIME OF DAY</i> | |
| Una vez para AM, Dos veces para PM | |
| 3.     <i>10 : 30 TOUCH START</i> | |
| 4.  | <i>10 : 30</i> |

NOTAS :

- **Si introduce** una hora incorrecta y toca " Clock ", no puede ajustar la hora del día. Introduzca la hora correcta.
- **Si toca** STOP/Clear mientras ajusta el reloj, la Pantalla mostrará la última hora del día de ajuste o " : " si no ha sido determinada ninguna hora del día.

INTERRUMPIR LA COCCIÓN

Abriendo la puerta, puede detener el horno durante un ciclo. El horno deja de calentar y el ventilador se detiene, pero la luz permanece encendida.

Para retomar la cocción, cierre la puerta y toque START



Si no desea continuar la cocción, abra la puerta y toque STOP/Clear.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Puede usar esta función de seguridad para bloquear el panel de control cuando se halla limpiando el horno o que los niños no puedan utilizar el horno sin la supervisión.


Para determinar CHILD LOCK: (Bloqueo de protección)

Toque: **La pantalla mostrará:**

- | | |
|--|---|
| 1.  | Hora del día. |
| 2.  | Toque y mantenga hasta que aparezca LOCKED en la pantalla. (aproximadamente 4 segundos) |

Para cancelar BLOQUEO DE PROTECCIÓN:




Toque: **La pantalla mostrará:**

- | | |
|--|--|
| 1.  | Hora del día. |
| | Toque y mantenga hasta que desaparezca LOCKED en la pantalla. (aproximadamente 4 segundos) |

CRONÓMETRO DE COCINA

Su horno de microondas puede usarse como cronómetro de cocina. Puede determinar hasta 99 minutos, 99 segundos.



Ejemplo: Para determinar 3 minutos.

- | | |
|--|---|
| Toque: | La pantalla mostrará: |
| 1.  | <i>ENTER TIME IN MIN
AND SEC</i> |
| 2.  | <i>3 : 00 TOUCH START</i> |
| 3.  | <i>3 : 00</i>
Empieza el contrareloj del tiempo. |

VENTILADOR DE EXTRACCIÓN

El pad en el inferior del panel de control, controla las 2 velocidades del ventilador de extracción

Ejemplo: Para determinar del ventilador de extracción.

- | | |
|--|------------------------------|
| Toque: | La pantalla mostrará: |
| 1. 
High/Low/Off | <i>HIGH</i> |
| Una vez ALTO, dos veces para BAJO. | |
| 2. 
High/Low/Off | <i>OFF</i> |



Apague el ventilador cuando desee

NOTA: Si la temperatura del rango o de la parte superior de la cocina que está por debajo del horno se eleva demasiado, el ventilador de extracción en la campana de ventilación se encenderá automáticamente en ALTO predeterminada para proteger el horno. Puede permanecer así hasta una hora para enfriar el horno. Cuando esto ocurre, el pad "VENTILADOR DE EXTRACCIÓN (Ventilador) no apagará el ventilador. No puede apagar el ventilador de escape durante la cocción en el horno de microondas.

LUZ SUPERIOR DE COCINA

El pad en la inferior derecha del panel de control controla la luz superior de cocina.

Ejemplo: Para programar la lámpara para "ALTA".


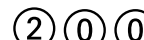

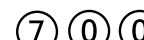

- | | |
|--|------------------------------|
| Toque: | La pantalla mostrará: |
| 1. 
High/Night/Off | <i>HIGH</i> |
| Una vez para luz alta Dos veces para luz nocturna | |
| 2. 
High/Night/Off | <i>OFF</i> |

Para apagarlo, toque el pad una o dos veces dependiendo del ajuste de la luz.



TEMPORIZADOR DE LUZ

Usted puede ajustar el temporizador para que encienda o apague la LUZ automáticamente en cualquier momento. La luz se encenderá al mismo tiempo cada día hasta que el aparato se reinicialice.

Ejemplo: Encender a las 2:00 AM, apagar a las 7:00 AM.

- | | |
|--|---|
| Toque: | La pantalla mostrará: |
| 1.  | <i>AM ENTER LIGHT ON
TIME OR TOUCH CLEAR
TO RESET THE TIMER</i> |
| Una vez para AM, dos veces para PM | |
| 2.  | <i>2 : 00 TOUCH LIGHT
TIMER</i> |
| 3.  | <i>AM ENTER LIGHT OFF
TIME</i> |
| 4.  | <i>7 : 00 TOUCH START</i> |
| 5.  | Hora del día. |

Ejemplo: Cancelar el TEMPORIZADOR DE LUZ.

- | | |
|--|---|
| Toque: | La pantalla mostrará: |
| 1.  | <i>AM ENTER LIGHT ON
TIME OR TOUCH CLEAR
TO RESET THE TIMER</i> |
| Una vez para AM, dos veces para PM | |
| 2.  | Hora del día. |

DESCONGELAMIENTO RÁPIDO

Una secuencia de descongelamiento rápido se halla predeterminada en el horno. La función de descongelamiento rápido (express defrost), provee un método de descongelamiento rápido para una pedazo de "CARNE MOLIDA " (GROUND BEEF) solamente de 1.0 libra.



Ejemplo: Para descongelar 1 libra de Carne molida.

- | | |
|--|--|
| Toque: | La pantalla mostrará: |
| 1.  | <i>GROUND BEEF 1.0 LBS
TOUCH START</i> |
| 2.  | Empieza el contrareloj del tiempo. |

AGREGAR MINUTO

Es un pad de ahorro de tiempo, este control simplificado le permite programar rápidamente e iniciar la cocción por microonda al 100% de potencia sin necesidad de tocar START.

Ejemplo: Para cocinar durante 2 minutos.

- | Toque: | La pantalla mostrará: |
|--|--|
| 1.  | <i>TIME OF DAY</i> |
| 2.  Dos veces | Empieza el contrareloj del tiempo y la COCCIÓN. |








NOTA: Cada vez que toque ADD MINUTE, agregará 1 minuto hasta 99 min, 59 seg.

COCCIÓN CRONOMETRADA

Esta función le permite programar un tiempo de cocción y potencia específicos. Para obtener mejores resultados, hay 10 niveles de graduación de potencia además de ALTA (100%). Refiérase a la "Tabla de niveles de potencia de microonda" en la pág. 44 para más información.

NOTE: Si no selecciona un nivel de potencia, el horno automáticamente funcionará a potencia ALTA(100%).














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

- | Toque: | La pantalla mostrará: |
|--|--|
| 1.  | <i>ENTER COOKING TIME</i> |
| 2.    | <i>5 : 30 TOUCH START OR POWER</i> |
| 3.  | <i>ENTER POWER LEVEL / TO 10</i> |
| 4.  | <i>P-80 TOUCH START</i> |
| 5.  | Empieza el contrareloj del tiempo y la COCCIÓN. |

COCCIÓN EN ETAPAS DOS

Para mejores resultados, algunas recetas necesitan un Ciclo de potencia para un período de tiempo determinado y otro Ciclo de potencia para otro período de tiempo. Su horno puede programarse para cambiar automáticamente de uno a otro en un total de hasta dos ciclos.

Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.

- | Toque: | La pantalla mostrará: |
|--|---|
| 1.  | <i>ENTER COOKING TIME</i> |
| 2.    | <i>3 : 00 TOUCH START OR POWER</i> |
| Para programar una cocción de 3 minutos para la 1 etapa. | |
| 3.  | <i>ENTER POWER LEVEL / TO 10</i> |
| 4.  | <i>P-80 TOUCH START</i> |
| Para programar un 80% de la potencia de cocción. | |
| 5.  | <i>ENTER COOKING TIME</i> |
| 6.    | <i>7 : 00 TOUCH START OR POWER</i> |
| Para programar una cocción de 7 minutos para la segunda etapa. | |
| 7.  | <i>ENTER POWER LEVEL / TO 10</i> |
| 8.  | <i>P-50 TOUCH START</i> |
| Para programar un 50% de la potencia de cocción para la segunda etapa. | |
| 9.  | Empieza el contrareloj del tiempo y la COCCIÓN. |
| 10. | Cuando la primera etapa termina, oírás dos tonos cortos cuando el horno comienza la segunda etapa de cocción. |

NIVELES DE POTENCIA MICROONDA

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes potencias de cocción. Cuanto más baja es la potencia de cocción, más baja es la cocción. Cada número de 10 a 0 representa un diferente porcentaje de potencia completa de cocción.

La siguiente tabla muestra el porcentaje de potencia de cocción que cada número representa y el nombre de potencia de cocción generalmente usado.

También dice cuando usar cada potencia de cocción. Siga las instrucciones de la receta del paquete de comida si están disponibles.

NOTA: Refiérase a un libro de cocina confiable para los tiempos de cocción basados en 1000 Watt de potencia de cocción de su horno de microondas.

POTENCIA DE COCCIÓN	NOMBRE	CUANDO USARLA
100% de potencia completa	Alta	<ul style="list-style-type: none"> • Calentado rápido de muchos alimentos preparados y alimentos con un alto contenido de agua, tales como sopas y bebidas. • Cocción de cortes tiernos de carne, carne molida.
9 =90% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • Calentar sopas-crema.
8 =80% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • Calentar arroz, pasta o cacerolas
7 =70% de potencia total	Medio alta	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar y calentar comidas que necesitan una potencia de cocción más baja que alta (por ejemplo, pescado entero y una pieza de carne) o cuando la comida se cocina demasiado rápidamente. • Recalentar una sola porción.
6 =60% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • La cocción que requiere cuidado especial, como quesos y huevos y platos de huevos, budines y flanes. • Terminar la cocción de cacerolas
5 =50% de potencia total	Mediana	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar jamón, aves enteras, y asados a la olla. • Cocer estofados a fuego lento.
4 =40% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • Derretir chocolate • Calentar pastelería
3 =30% de potencia total	Medio baja, descongelar	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar manualmente alimentos, tales como pan, pescado, carnes, aves, y alimentos precocidos.
2 =20% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • Ablandar manteca, queso, y helados.
1 =10% de potencia total	Baja	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener los alimentos calientes. • Sacar el frío de las frutas.
1 =10% de potencia total		
0 = 0% de potencia total	None	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de permanencia

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Tres secuencias de descongelamiento están predeterminadas en el horno. La función de descongelamiento automático le proporciona el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados. La guía de cocina le mostrará cuál secuencia de descongelamiento se recomienda para el alimento que desea descongelar.






Para mayor conveniencia, el descongelamiento automático incluye un mecanismo sonoro incorporado (bip) que le recuerda que debe controlar. Dar vuelta, separar, o volver a arreglar para obtener el mejor resultado del descongelamiento. Hay tres diferentes niveles de descongelamiento.

- 1 CARNE
- 2 AVES
- 3 PESCADO

• El peso disponible es de 0,1 ~ 6,0 libras.

Ejemplo: Para descongelar libra de carne molida.

Toque:

1.  La pantalla mostrará:
MEAT TOUCH 1
POULTRY TOUCH 2
FISH TOUCH 3
2.  *ENTER WEIGHT*
3.  y  *1.2 LBS*
TOUCH START
para introducir el peso
4.  Empieza el contrareloj del tiempo.

NOTA:

Cuando toque el pad START, la pantalla cambia para la cuenta regresiva de descongelamiento. Sonará un bip en el horno durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO. En este momento, abra la puerta y dé vuelta o vuelva a arreglar el alimento. Quite cualquier porción que ya esté descongelada. Vuelva a colocar en el horno las porciones congeladas y toque START para retornar al ciclo de descongelamiento.

SUGERENCIAS PARA OPERAR

- Para obtener mejores resultados, saque el pescado, marisco, carne o ave su paquete (envoltura) original. De otro modo la envoltura guardará el vapor y el jugo cerca de los alimentos, esto puede causar que la superficie externa de los alimentos se cocine.
- Para obtener mejores resultados, dé a la carne molida la forma de una rosca (dona) antes de congelarla. Cuando la descongele, al sonar el bip raspe la carne ya descongelada y continúe el descongelamiento.
- Coloque los alimentos en un recipiente plano o sobre una rejilla de asado para microondas para recoger el goteo.

Esta tabla le muestra la selección del tipo de alimento y el peso que puede establecer para cada tipo. Para obtener mejores resultados, afloje o quite la cubierta del alimento.

ALIMENTO	TOQUE Descong. Automát.	PESOS QUE PUEDE DETERMINAR (en décimas de libra)
Carne	1	,1 a 6,0 (45g a 2722g)
Aves	2	,1 a 6,0 (45g a 2722g)
Pescado	3	,1 a 6,0 (45g a 2722g)

Tabla de conversión de peso

Usted probablemente no está acostumbrado a medir los pesos de los alimentos en libras y en onzas que son fracciones de libra (por ejemplo, 4 onzas igual a 1/4 libra). No obstante, para poder introducir el peso del alimento en "Descongelamiento automático", debe especificarlo en libras y décimas de libra.

Si el peso en el paquete del alimento está expresado en fracciones de libra, puede usar la siguiente tabla para convertir el peso a fracciones decimales.

Peso equivalente	
ONZAS	PESO DECIMAL
1,6	,10
3,2	,20
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 media libra
9,6	,60
11,2	,70
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,00 una libra

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Programar carnes

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE VACA			La carne de forma irregular y los cortes de carne grandes y grasos deben tener las partes delgadas o grasosas cubiertas y protegidas con una con una hoja de papel de aluminio al comienzo de una secuencia de descongelación.
Carne molida, en bulto	CARNE	Quite con un tenedor las porciones descongeladas. Dé vuelta. Vuelva el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 onza. Congele en forma de rosca (dona).
Carne molida, en hamburguesas	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	No descongele menos de dos onzas de hamburguesas. Comprima el centro cuando ponga a congelar.
Bistec redondo	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Filete de lomo	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Estofado de carne	CARNE	Quite las porciones descongeladas con tenedor. Separe el resto. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Asado a la olla Carne molida asada	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Asado de costilla	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Nalga arrollada asada	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
CORDERO			
Cubos para estofado	CARNE	Quite las porciones descongeladas con un tenedor. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Chuletas (de 1 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
CERDO			
Chuletas (de 1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Perro caliente	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Costillas sueltas Costillas estilo country	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Tira de Salchichas,	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Salchicha, en bulto	CARNE	Quite las porciones descongeladas con un tenedor. Dé vuelta. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Lomo asado deshuesado	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO (CONT.)

Programar aves

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Entero (hasta 6 libras)	AVES	Dé vuelta (concluya el descongelamiento con la pechuga hacia abajo). Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio.	Coloque el pollo con la pechuga hacia arriba sobre una rejilla para asado apta para microondas. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría. Quite los menudos cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
Despresado		Separe las partes y reacomode. Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque en una parrilla para asar apta para microondas. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.
GALLINAS Enteras	AVES	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque en una parrilla para asar apta para microondas. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.
PAVO Pechuga (por bajo de 6 libras)	AVES	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque en una parrilla para asar apta para microondas. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.

Programar pescados

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	Dé vuelta. Si fuera posible, separe los filetes cuando se hallen parcialmente descongelados.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Cuidadosamente separe los filetes bajo agua fría.
Bistec	PESCADO	Separe y vuelva a disponer.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Deje correr agua fría hasta que concluya el descongelamiento.
Enteros	PESCADO	Dé vuelta.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio; no deje que el papel aluminio toque los lados del horno de microondas. Deje correr agua fría hasta que concluya el descongelamiento.
SHELLFISH Crabmeat	PESCADO	Sepárelos. Dé vuelta.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Lobster tails	PESCADO	Dé vuelta y vuelva a disponerlas.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Shrimp	PESCADO	Sepárelos y vuelva a disponerlos	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Scallops	PESCADO	Sepárelos y vuelva a disponerlos	Coloque en un plato de horno apto para microondas.

SUGERENCIAS PARA DESCONGELAMIENTO

- Cuando use el Descongelamiento automático, el peso a ser introducido es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el envase).
- Antes de comenzar, asegúrese de quitar cualquiera de las hilos o ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de alimentos y reemplácelas con hilos o bandas elásticas.
- Abra los envases tales como cartones antes de colocarlos en el horno.
- Siempre rompa o perfore las bolsas plásticas o envolturas.
- Si los alimentos están envueltos, quite la hoja de aluminio y colóquelos en un envase adecuado.
- Rompa las cáscaras si hubiera, de alimentos congelados tales como salchichas.
- Doble los envases plásticos de alimentos para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre calcule en menos el tiempo de descongelamiento. Si el alimento descongelado está aún helado en el centro, vuelva a colocarlo en el horno de microondas para más descongelamiento.
- El tiempo que toma el descongelamiento varía de acuerdo a la solidez de congelamiento del alimento.
- La forma del envase afecta a la velocidad con que el alimento se descongela. descongelar. Los envases planos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Cuando el alimento comienza a descongelarse, separe los pedazos. Los pedazos separados se descongelan más fácilmente.
- Use pedazos pequeños de hojas de papel de aluminio para cubrir las partes de alimentos como alas de pollo, extremos de patas, colas de pescado, o áreas que comienzan a calentarse. Asegúrese que la hoja de aluminio no toque los lados, techo, o fondo del horno. La hoja de aluminio puede dañar el revestimiento interior del horno.
- Para obtener mejores resultados, permita permanecer al alimento después de descongelarse. (Para más información sobre tiempo de permanencia, vea la sección "Sugerencias de cocción en microondas")
- Dé vuelta el alimento durante el descongelamiento o tiempo de permanencia. Separe y quite el alimento cuando sea necesario.

MANTENER CALIENTE

Puede mantener calientes y seguros los alimentos cocinados, calentados en su horno de microondas hasta 99 minutos, 99 segundos (aproximadamente 1 hora, 40 minutos). Puede usar "Mantener caliente" por sí mismo, o seguir automáticamente un ciclo de cocción.

Ejemplo: Para usar la función "Mantener caliente".

Toque:

La pantalla mostrará:



HOLD WARM
TOUCH START



WARM
se desliza a través de la pantalla.

Al final de la función "Mantener Caliente", aparecerá en la pantalla el mensaje "END" y se oirán cuatro tonos.

Para que "Mantener caliente" siga automáticamente a otro ciclo:

- **Mientras está tocando** las instrucciones de cocina, toque Mantener caliente antes de tocar START. Cierre la puerta y toque Mantener Caliente, luego toque START si se desea un tiempo adicional de Mantener Caliente.
- **Cuando termina el último ciclo de cocción**, oirá dos tonos. "Mantener caliente" seguirá mientras el horno continúa funcionando.
- Puede programar que "Mantener caliente" siga al descongelamiento automático, cocción o cocción en ciclos múltiples.

NOTAS:

- "Mantener caliente" opera hasta un total de 99 minutos, 99 segundos.
- Abrir el horno cancela "Mantener caliente". Cierre la puerta y toque "Mantener caliente", luego toque START si se desea un tiempo adicional de "Mantener caliente"
- Los alimentos ya cocinados deben ser cubiertos durante "Mantener caliente".
- Los platos de pastelería (pasteles, empanadas, etc.) deben estar sin cubierta durante la función "Mantener caliente".
- Las comidas completas que se desee mantener calientes sobre un plato, deben cubrirse durante la función "Mantener caliente".
- No use más de un ciclo completo de "Mantener caliente" (aproximadamente 1 hora, 40 minutos). La calidad de algunos alimentos se desmejorará con un tiempo muy extendido.

USAR EL QUICK TOUCH (TOQUE RÁPIDO)

El menú de su horno ha sido programado para cocinar automáticamente los alimentos. Dígame al horno lo que desea. Luego permita a su horno de microondas cocinar sus selecciones.

PALOMITAS DE MAÍZ

"Palomita de maíz" le permite preparar palomitas de maíz comercialmente empacada apta para microonda. Prepare solo un paquete por vez. Para ajustar correctamente su horno de microondas, siga esta gráfica :

Ejemplo: Para preparar una bolsa de 3.0 oz

Toque: **La pantalla mostrará:**

1. Popcorn *3.5 OZ TOUCH 1
3.0 OZ TOUCH 2
1.75 OZ TOUCH 3*

2. **2** Empieza el controlreloj y la **COCCIÓN.**

Cuando haya concluido el tiempo de cocción oírás cuatro bips y aparecerá " END " en la pantalla. CAUCIÓN : Antes de preparar las palomitas, remueva el separador del horno (referir a la página 40).

PIZZA

"Pizza" le permite recalentar hasta 3 porciones de pizza. Una porción está basada en una de 5 onzas.

NOTA :

- Coloque sobre un plato bajo & papel de cocina.
- No lo cubra.

Ejemplo: Para recalentar 2 porciones de Pizza.

Toque: **La pantalla mostrará:**

1. Pizza *TOUCH 1 TO 3 SLICES*

2. **2** Empieza el controlreloj y la **COCCIÓN.**

Cuando haya concluido el tiempo de cocción oírás cuatro bips y aparecerá "END" en la pantalla.

PAPA (PATATA)

"Papas" (patatas) le permite cocinar papas con tiempos y potencias de cocción predeterminados. Puede escoger de 1 a 4 papas.

NOTA:

- Los tiempos de cocción están basados en papas de un promedio de 8 onzas.
- Antes de hornear, perforo con tenedor la papa varias veces.
- Después de hornear, déjelas reposar envueltas durante 5 minutos.

Ejemplo: Para cocinar 2 papas (patatas).

Toque: **La pantalla mostrará:**

1. Potato

*TOUCH 1 TO 4
POTATOES*

2. **2**

Empieza el controlreloj y la **COCCIÓN.**

Cuando haya concluido el tiempo de cocción oírás cuatro bips y aparecerá "END" en la pantalla.

ENTRADA CONGELADA

Las Entradas Congeladas le permite cocinar platos de entrada congelada para horno de microondas de 10 a 20 onzas comercialmente empacados sin que introduzca algún tiempo de cocción o niveles de potencia. Retire la bandeja del carton exterior. No retire la cubierta de película, pero rómpalo para respiraderos.

Ejemplo: Para recalentar un plato de comida de 20 oz.

Toque: **La pantalla mostrará:**

1. Frozen Entree

*10 OZ TOUCH 1
20 OZ TOUCH 2*

2. **2**

Empieza el controlreloj y la **COCCIÓN.**

Cuando haya concluido el tiempo de cocción oírás cuatro bips y aparecerá "END" en la pantalla.

BEBIDAS

"Bebidas" le permite calentar hasta 2 bebidas.

NOTA:

- Los tiempos de recalentamiento basados en un baso de 8 onzas.
- La bebida puede estar muy caliente; retire del horno con cuidado.

Example: To reheat one cup of Beverage.

Toque: **La pantalla mostrará:**

1. Beverage

TOUCH 1 TO 2 CUPS

2. **1**

Empieza el controlreloj y la **COCCIÓN.**



Cuando haya concluido el tiempo de cocción oírás cuatro bips y aparecerá "END" en la pantalla.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

"Cocción Automática" le provee cuatro categorías predeterminadas para la cocción.

Ejemplo: Para cocinar 2 vasos de caserola

Toque: **La pantalla mostrará:**

1.  *SELECT MENU | TO 3
--SEE COOKING GUIDE*
2.  *CASSEROLE
TOUCH | TO 4 CUPS*

Escoje la categoría del alimento

Categoría	Toque número de pad
Verdura fresca	1
Verdura congelada	2
Caserola	3

Toque:

La pantalla mostrará:

3. 

Empieza el control de tiempo y la **COCCIÓN**.

Introduzca la cantidad/ porciones

Categoría	Toque número de pad
Verdura fresca	1 - 4 vasos
Verdura congelada	1 - 4 vasos
Caserola	1 - 4 vasos

Cuando haya concluido el tiempo de cocción oírás cuatro bips y aparecerá "END" en la pantalla.

GUÍA PARA LA COCCIÓN AUTOMÁTICA

CÓDIGO	CATEGORÍA	CANTIDAD	INDICACIONES
1	VERDURA FRESCA	1 vaso	Coloque en una caserola o recipiente apto para el horno de microonda. Agregue agua de acuerdo a la cantidad. Cubra con envoltura plástica y perfore. Deje permanecer 3 minutos. • 1-2 vasos: agregue 2 cucharaditas de agua. • 3-4 vasos: agregue 4 cucharaditas de agua.
		2 vasos	
		3 vasos	
		4 vasos	
2	VERDURA CONGELADA	1 vaso	Coloque en una caserola o recipiente apto para el horno de microonda. Cubra con envoltura plástica y perfore. Deje permanecer 3 minutos. • 1-2 vasos: agregue 2 cucharaditas de agua. • 3-4 vasos: agregue 4 cucharaditas de agua.
		2 vasos	
		3 vasos	
		4 vasos	
3	CASEROLA	1 vaso	Coloque en una caserola o recipiente apto para el horno de microonda. Cubra con envoltura plástica y perfore. Agite y deje permanecer 3 minutos.
		2 vasos	
		3 vasos	
		4 vasos	

RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

"Recalentamiento Automático" le provee cuatro categorías predeterminadas para el recalentamiento.

Ejemplo: Para recalentar 2 porciones de plato de Cena .

Toque:

La pantalla mostrará:

1. 

*SELECT MENU / TO 4
--SEE COOKING GUIDE*

2. 

*DINNER PLATE
TOUCH / TO 2 SERVINGS*

Escoje la categoría del alimento.

Categoría	Toque número de pad
Plato de Cena	1
Sopa / Salsa	2
Caserola	3
Rollo / Panecillo	4

Toque:

La pantalla mostrará:

3. 

Empieza el control de tiempo y la **COCCIÓN.**

Introduzca la cantidad/ porciones

Categoría	Número de vasos/Items
Plato de Cena	1-2 porciones
Sopa / Salsa	1-4 vasos
Caserola	1-4 vasos
Rollo / Panecillo	1-4 pedazos

Cuando haya concluido el tiempo de cocción oírás cuatro bips y aparecerá **"END"** en la pantalla.

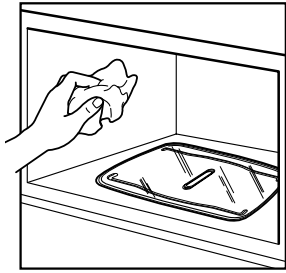
GUÍA PARA EL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

CÓDIGO	CATEGORÍA	CANTIDAD	INDICACIONES
1	PLATO DE CENA	1 porción (10 oz.)	Coloque sobre un plato bajo Cubra con una envoltura plástica perforada. Deje permanecer 3 minutos.
		2 porciones (15 oz.)	
2	SOPA / SALSA	1 vaso	Coloque en una caserola somera apta para el horno de microonda. Cubra con una envoltura plástica perforada. Agite y deje permanecer 3 minutos.
		2 vasos	
		3 vasos	
		4 vasos	
3	CASEROLA	1 vaso	Coloque en una caserola o recipiente aptos para el horno de microonda. Cubra con una envoltura plástica perforada. Agite y deje permanecer 3 minutos.
		2 vasos	
		3 vasos	
		4 vasos	
4	ROLLO/ PANECILLO	1 pedazo (2 oz.)	Coloque sobre un papel de cocina. No lo cubra.
		2 pedazos (4 oz.)	
		3 pedazos (6 oz.)	
		4 pedazos (8 oz.)	

Cuidar su horno de microondas

Para asegurarse de que su horno de microondas se vea bien y trabaje debidamente durante mucho tiempo, debe mantenerlo adecuadamente. Para su cuidado correcto, siga cuidadosamente estas instrucciones.

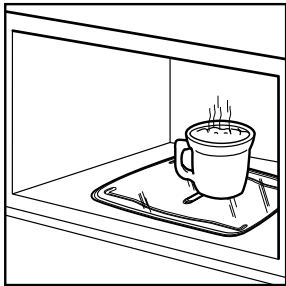
Para las superficies interiores : Lave a menudo con agua jabonosa tibia con esponja o paño suave.



Use solo jabones suaves no abrasivos o un detergente suave. **Asegúrese de mantener las áreas limpias donde se tocan la puerta y el**

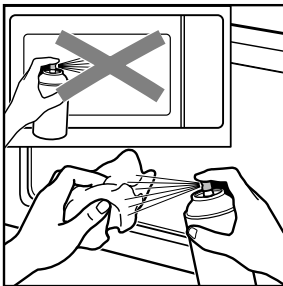
marco del horno cuando se cierran.

Limpie bien con un paño limpio. Con el tiempo, pueden aparecer manchas en la superficie como resultado de salpicaduras de partículas de alimento durante la cocción. Esto es normal.



Para suciedad rebelde, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad. Para quitar olores dentro del horno, hierva una taza de agua con algo de jugo de limón o vinagre.

Para superficies exteriores y panel de control:



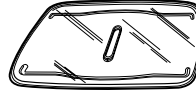
Use un paño suave con limpiador de vidrios en spray. Aplique el limpiador de vidrios en spray al paño suave; no aplique el spray directamente en el horno.

NOTA:

Los limpiadores abrasivos, las almohadillas de lana de acero, los paños limpiadores ásperos, algunas toallas de papel, etc., pueden dañar el panel de control y las superficies interiores o exteriores del horno.

Para limpiar la bandeja giratoria y el soporte de la

Bandeja de vidrio



Soporte



Cubo central



misma, lave las zonas muy sucias con agua jabonosa templada. Use un limpiador suave y esponja para fregar. El soporte y la bandeja de vidrio pueden lavarse en lavavajillas.

UTILISATION DE LAGRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique permet à l'utilisateur de disposer de plus d'espace et de déplacer simultanément plus d'un

réceptif dans le four pour une cuisson.

1. Placer la grille en bon appui sur les quatre supports de plastique.

• Il NE FAUT PAS que la grille touche les parois métalliques ou le fond de la cavité du four.

2. Placer des quantités égales d'aliments AU-DESSUS et AU-DESSOUS de la grille.

• Il faut que les quantités d'aliments soient approximativement identiques, pour une bonne répartition de l'énergie absorbée.

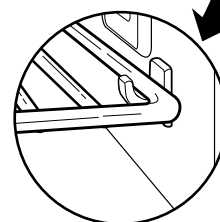
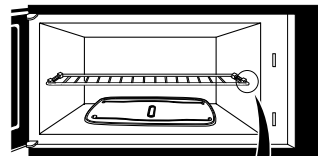
Pour éviter un risque de dommages matériels :

1. Ne pas utiliser la grille pour une opération d'éclatement de maïs.

2. Lors de l'utilisation, la grille doit toujours reposer sur les quatre supports de plastique.

3. Utiliser la grille uniquement pour faire cuire le contenu de deux récipients d'aliments.

4. Ne pas effectuer une cuisson lorsque la grille repose sur la sole du four.



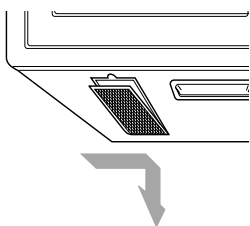
CUIDADO DE LOS FILTROS

Los filtro de grasa deben ser quitados y lavados a menudo, al menos una vez al mes.

NOTA: Si su combinación de horno microondas está instalado para recircular aire, podrá encontrar disponible el filtro de carbón (Nº de pieza 5230W1A003A) en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME®.

El filtro de carbon no puede ser limpiado y debería ser reemplazado cada 6 a 12 meses.

Filtro de grasa (No. De Pedazo 2B72705B):

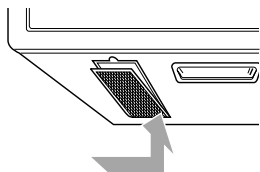


1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.

2. Para quitar los filtro de grasa, deslice cada filtro hacia el costado. Tire de los filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



3. Embeba el filtro de grasas en agua caliente y un detergente suave. Limpie y sacuda la suciedad embebida y la grasa. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtro con amoníaco, agentes corrosivos de limpieza tales como limpiadores de horno basados en lejía ni los coloque en el lavaplatos. Los filtro se volverán negros o pueden dañarse.



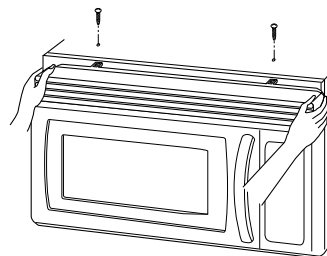
4. Para reemplazar los filtro de grasa. Deslice el filtro en la ranura del marco hacia apoye el lado de la abertura. Empuje el filtro hacia arriba y empuje hacia el lado anterior para bloquear en su lugar.

5. Enchufe el horno de microondas o reconecte la corriente eléctrica.

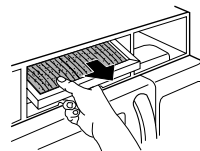
RECAMBIO DEL FILTRO DE CARBÓN

Si su horno se ventila en el interior, el filtro de carbón debería cambiarse entre cada 6-12 meses o más a menudo en caso de necesidad. El filtro de carbón no puede limpiarse. Para pedir un nuevo filtro, póngase en contacto con el Departamento de Piezas de su Centro de Servicio Autorizado más cercano.

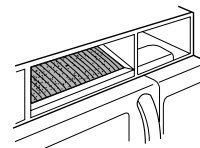
1. **Desconecte** la alimentación o **desconecte** el horno microondas.
2. **Quite** los dos tornillos de montaje de la parrilla de ventilación.



3. **Incline** la parrilla hacia arriba y, a continuación, levante para extraer.
4. Quite el filtro viejo.



5. **Deslice** un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debería descansar en el ángulo mostrado.

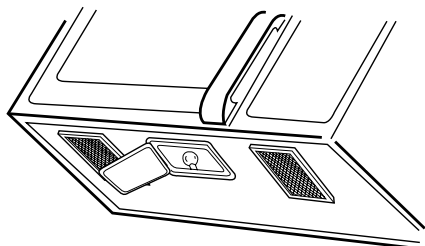


6. **Deslice** la parte inferior de la parrilla de ventilación en su lugar. **Empuje** la parte superior hasta que entre herméticamente en su lugar. **Recambie** los tornillos de montaje.
7. **Reconecte** la alimentación o **enchufe** al horno microondas.

REEMPLAZAR LAS LUCES DE LA PARTE SUPERIOR Y DEL HORNO

La luz de la parte superior para la cocina (cooktop)

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.

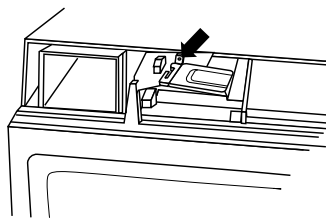


2. Quite el tornillo de montar de cubierta de bombilla.

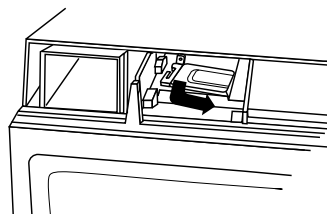
3. Recambie la bombilla por una de 30 vatios.

4. Enchufe el horno de microondas o reconecte la energía eléctrica.

4. Levante el soporte de la bombilla.

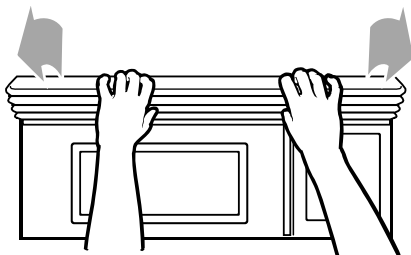


5. Quite el portabombillas.



6. Recambie la bombilla por una de 30 vatios.

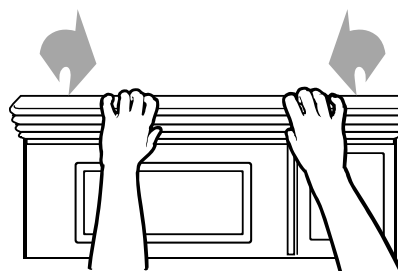
Luz del horno



1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica

2. Quite los tornillos de montaje de la rejilla del agujero de ventilación.

3. Incline la rejilla hacia delante, luego levántela para quitarla.



7. Desplíce la parte superior de la rejilla de ventilación dentro de su lugar. Empuje la parte inferior hasta que encaje dentro del lugar. Recoloque los tornillos de montaje.

8. Enchufe el horno de microondas o reconecte la energía.

Preguntas y Respuestas

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Puedo usar mi horno de microondas sin la bandeja giratoria o hacerla girar sosteniendo un plato grande?	No. Si quita o no hace girar la bandeja giratoria, tendrá resultados pobres. Los platos que se usan en su horno deben encajar en la bandeja giratoria.
¿Puedo usar sartenes de metal o de aluminio en mi horno de microondas?	Puede usar una hoja de papel de aluminio para proteger (use pedazos pequeños y planos), pequeños trozos y en bandejas de aluminio planas (si la bandeja no es más alta que 3/4 pulg. [1.9 cm] de profundidad y está llena con los alimentos para absorber la potencia de microonda).
¿Es normal que la bandeja giratoria gire en cualquiera de las dos direcciones?	Si. La bandeja giratoria rota en sentido de las agujas del reloj o contrario al mismo, dependiendo la rotación del motor cuando comienza el ciclo de cocción.
A veces la puerta de mi horno de microondas aparece ondulada. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.
¿Por qué el plato se calienta cuando cocino con microonda en él? Pienso que eso no debería suceder.	A medida que los alimentos se calientan, éstos transmiten su calor al plato. Está preparada para usar protección para las manos para sacar los alimentos después de cocinar.
¿Qué significa "tiempo de espera " ?	"Tiempo de espera" significa que los alimentos deben ser sacados del horno y cubiertos por un tiempo adicional para permitir que terminen de cocinarse. Esto libera al horno para otra cocción.
¿Por qué sale vapor por los agujeros de ventilación?	El vapor se produce normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para eliminar el vapor de este modo, a través de los agujeros de ventilación.
¿Puedo preparar palomitas de maíz en mi horno de microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?	Si. Prepare palomitas de maíz empacado para microonda siguiendo las indicaciones del fabricante. No use bolsas comunes de papel. No vuelva a colocar núcleos de maíz que no hayan explotado. No prepare palomitas de maíz en un recipiente de vidrio.

Solución de problemas

La mayoría de los problemas de cocina están causados a menudo por pequeñas cosas que usted puede determinar y solucionar sin herramientas de ningún tipo. Controle las listas de más abajo en las páginas siguientes antes de pedir asistencia a un servicio. Si aún necesita ayuda, llame a SEARS PARTS & REPAIR a 1-800-4-MY-HOME®.

EL HORNO DE MICROONDAS NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA
Nada funciona.	<ul style="list-style-type: none">• El cable de alimentación de energía eléctrica no está enchufado a un tomacorriente de tres clavijas. (Vea la sección "Requisitos eléctricos" en la pág. 36 y la sección "Conexión eléctrica" en pág. 35.)• Ha saltado un fusible de la casa o un disyuntor ha interrumpido el circuito• Ha habido una falla de alimentación en el suministro de la compañía eléctrica.
El horno de microondas no funcionará.	<ul style="list-style-type: none">• Usted está usando el horno como cronómetro. Toque STOP/CLEAR para cancelar el horno como cronómetro de cocina.• La puerta no está firmemente cerrada y bloqueada.• No tocó START.• No siguió exactamente las instrucciones.• Continúa funcionando una operación programada previamente. Toque STOP/CLEAR para cancelar esa operación.

TIEMPOS DE COCCIÓN

PROBLEMA	CAUSA
Los alimentos no están suficientemente cocidos.	<ul style="list-style-type: none">• El suministro eléctrico a su casa o a ese enchufe de pared no es suficiente o es más bajo que lo normal. Su compañía eléctrica puede decirle si la línea está baja. Su electricista o técnico de servicio le puede decir si el enchufe de pared suministra poco• La potencia de cocción no está en la programación recomendada. Compruebe la tabla en la pág. 44.
La pantalla mostrará una cuenta regresiva pero el horno no está funcionando.	<ul style="list-style-type: none">• La puerta del horno no está cerrado por completo.• Ha fijado los controles al temporizador de cocina. Toque STOP/CLEAR para cancelar el temporizador de cocina.

BANDEJA GIRATORIA

PROBLEMA	CAUSA
La bandeja giratoria no gira.	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja giratoria no está colocada correctamente en su lugar. Debe ser corregida levantando un costado y presionando firmemente sobre el eje central. • El soporte no está funcionando correctamente. Quite la bandeja giratoria y reinicie el horno. Si aún necesita ayuda, llame a Service Sears a 1-800-4-MY-HOME®. Cocinar sin la bandeja giratoria le dará resultados pobres.

TONOS

PROBLEMA	CAUSA
No se oye el tono de fin de programa o de fin de ciclo.	<ul style="list-style-type: none"> • No ha introducido el comando correcto.

MENSAJES EN LA PANTALLA

PROBLEMA	CAUSA
La pantalla está centelleando " : ".	<ul style="list-style-type: none"> • Ha habido una interrupción de suministro de energía. Reinicie el reloj. (Vea la sección " Reloj " en la pág. 41.)

Si ninguna de estas temas le causa problemas, llame a Service Sears a 1-800-4-MY-HOME®.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase.

Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation.

But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time.

That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service.

You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call

1-800-4-MY-HOME®

Acuerdos Maestros de protección

Felicitaciones por haber hecho una compra inteligente

Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para años de operación segura.

Pero como todo producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones cada cierto tiempo. Es allí cuando el tener un Acuerdo Maestro de protección le puede ahorrar dinero o evitar que la falla empeore.

Adquiera un Acuerdo Maestro de protección ahora y resguárdese de cualquier molestia o gastos inesperados.

El Contrato de Protección Maestro ayuda también extender la vida de su nuevo producto. Estas son los aspectos incluidos en el Contrato :

- ✓ **Servicio experto**, llevado a cabo por cualquiera de nuestros 12.000 profesionales especialistas en reparaciones.
- ✓ **Servicio ilimitado y sin cargo alguno**, por las piezas o por el trabajo en toda las reparaciones cubiertas por el Acuerdo.
- ✓ **Garantía de "No-Lemon"** - cambio de su producto cubierto si ocurre más de cuatro o más fallas al producto dentro de doce primeros meses.
- ✓ **Reemplazo del producto** si su este asegurado no puede arreglarse.
- ✓ **Control anual de mantenimiento preventivo** a pedido suyo sin cargo extra.
- ✓ **Ayuda rápida via telefónico** - Soporte telefónico de un técnico de Sears sobre los productos que se requiere de reparación en casa, más la programación conveniente de servicio.
- ✓ **Protección contra sobrecarga eléctrica**, por daños eléctricos causados por fluctuaciones de corriente.
- ✓ **Reembolso de alquiler** si la reparación del producto asegurado toma más tiempo de lo prometido.

Una vez que ha comprado el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que le tomará para agendar un servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o hacer un compromiso de atención por teléfono.

Sears tiene más de 12,000 profesionales especialistas en reparaciones que tienen acceso a más de 4.5 millones de piezas de calidad y accesorios. Esa es la clase de profesionalismo con la que puede usted contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva adquisición en los años por venir. ¡Suscriba ya un Acuerdo Maestro de protección!

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Por precios e información adicional llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación Sears

Para la instalación profesional de Sears de los aparatos del hogar, dispositivos de apertura de la puerta del garaje, calentadores de agua, y otros items principales del hogar, llame en los Estados Unidos a **1-800-4-MY-HOME®**.

Memo

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair - **in your home** - of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

1-800-488-1222

Call anytime, day or night (U.S.A. only)

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.