

**OWNER'S MANUAL**

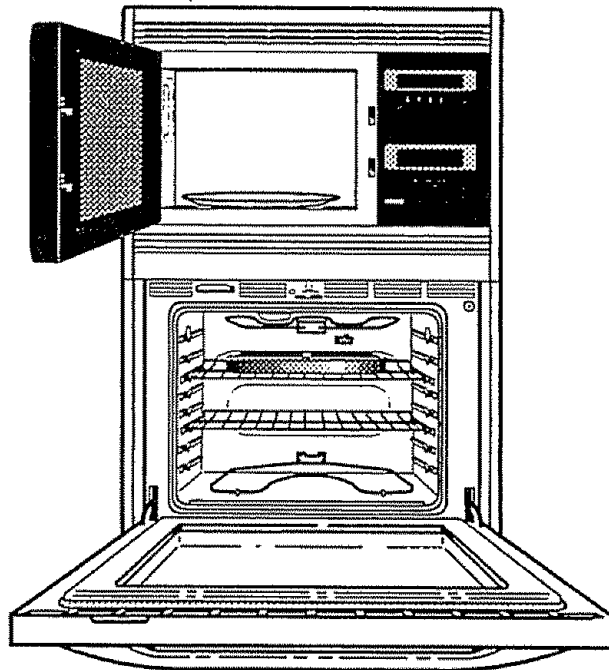


**DOUBLE 30"  
ELECTRIC SELF-  
CLEANING WALL  
OVEN WITH UPPER  
MICROWAVE**

**MODEL NO.**

**911. 41475**

**911. 41479**



**CAUTION:**

**Before using this range,  
read this manual and  
follow all its Safety Rules  
and Operating  
Instructions.**

- **Safety Instructions**
- **Operation**
- **Care and Cleaning**
- **Problem Solving**

---

**Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.**

---

229C**4020P131** (SR-10345)



**Table of Contents**

**SELF-CLEANING  
WALL OVEN WITH MICROWAVE**

**SAFETY INSTRUCTIONS**

Oven Safety ..... 3-6

**OPERATION**

Removal of Packaging Tape .... 6

Features of Your Oven ..... 7

Microwave Oven Control ..... 8

Timed Cooking ..... 9-11

To Start Cooking ..... 9

Kitchen Timer ..... 9

Holding Time ..... 9

Timed Defrosting ..... 10

Add 30 Seconds ..... 11

Popcorn ..... 11

Auto Sensor Cooking ..... 12-15

Activating the Auto Sensor .... 12

More/Less ..... 13

General Information ..... 13

Reheating ..... 14

Auto Defrost ..... 15

Lower Oven Control ..... 16

Lower Oven Display ..... 17

Clock and Timer ..... 18

Tones ..... 19

Oven Cooking Tips ..... 20-21

Baking ..... 22

Broiling ..... 23

Special Features ..... 24-25

**CARE AND CLEANING**

Self-Clean Cycle ..... 26-27

To Set A Clean Cycle ..... 27

To Stop A Clean Cycle ..... 27

After The Cycle ..... 27

To Set A Delayed Start  
Cycle ..... 27

Walls Of The Oven ..... 27

Microwave Oven Interior Walls  
And Ceiling ..... 28

Interior Microwave Oven  
Floor ..... 28

Inside Microwave Oven Door  
Window ..... 28

Outside Oven Surfaces ..... 28

Microwave Control Panel ..... 28

Control Panel ..... 29

Broiler Pan And Grid ..... 29

Oven Racks ..... 29

Oven Interior ..... 29

Glass ..... 29

Replacing The Oven Light  
Bulb ..... 30

Oven Door ..... 30

**PROBLEM SOLVING**

Before Calling for Service .....  
..... 31-33

Temperature Adjustment ..... 34

Warranty ..... 35

Consumer Service Numbers .. 36

**For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the front frame behind the Microwave oven door.**

**MODEL NUMBER:**

**SERIAL NUMBER:**

\_\_\_\_\_

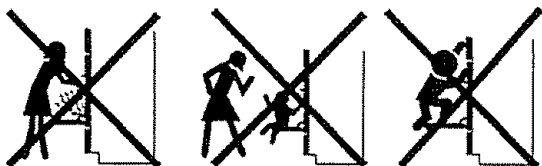
\_\_\_\_\_



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using gas or electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:



**IMPORTANT:** To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance and not to sit, climb or stand on the door or any part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder and make sure the potholder is dry. Moist potholders could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot surfaces.
- **ALWAYS KEEP** the oven area free from things that will burn. Food, wooden

utensils, grease buildup, could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.

- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** jars or cans of fat or drippings in your oven.
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **BE SURE** the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- **DO NOT** touch heating elements, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the elements or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door and window surfaces may also be hot enough to cause burns.

## OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.

# **Kenmore**

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire or result in risk of electric shock.
- **NEVER BLOCK** the oven vent opening.

### **SELF-CLEAN SAFETY**

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove the broiler pan and grid before self-cleaning.
- **NEVER RUB** move or damage the door gasket on self-cleaning ranges.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

**IMPORTANT SAFETY NOTICE!**  
**The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.**

## **READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!**

**Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.**

### **OVEN FIRE:**

**Do not try to move the pan!**

1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, carefully open the door, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

### **MICROWAVE SAFETY**



**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 this appliance.**
- **Read and follow the specific, Microwave safety instructions.**
- **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.
- **Do not** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **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: Door, Hinges and Latches, or Door Seals.
- **The oven** should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.



## **Kenmore** **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- **This appliance** must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See the Grounding Instructions in the Installation Instructions.
- **Use** this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- **Install** or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- **Do not** cover or block any openings on the appliance.
- **Do not** use this product near water, in a wet basement, near a swimming pool or near a sink.
- **This microwave** oven is not approved or tested for marine use.
- **Do not** operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- **As with any appliance**, close supervision is necessary when used by children.
- **Do not** overcook food. Carefully attend appliance if 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 in the oven.
- **Do not** use your microwave oven to dry newspapers.
- **Do not** use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided.
- **Do not** heat food in closed containers, such as glass jars, which may explode.
- **Do not** pop popcorn in your microwave unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- **Do not** overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- **Do not** operate the microwave oven if it is empty.
- **Do not** use your microwave oven as a storage space.
- **If material inside** the oven should ignite, close the door, turn the oven off and disconnect the power to the appliance.
- **Oversized** food or oversized metal cookware should not be used in a microwave oven. Electrical shock or fire could occur.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad, causing electrical shock.
- **Do not** defrost frozen beverages that have narrow necked bottles. Pressure could build up, causing the bottle to burst.
- **Use potholders** when removing cookware from the oven. Cookware could become hot during cooking due to the transferred heat from the food.
- **Be careful** touching the walls or the oven bottom during or after cooking. The walls and floor could become hot.
- **Do not** boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside the egg yolk and will cause the egg to burst.



## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- **Use plastic** containers that are approved by the manufacturer for microwave use. Do not allow children to use plastic containers unless supervised. Do not subject empty containers to microwaving.
- **Foods** with unbroken outer skin, such as potatoes, sausages, tomatoes, apples, chicken liver, egg yolks and other giblets, should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- **Make sure** plastic wraps used during microwave cooking are approved for microwave use.
- **Spontaneous boiling:** under certain circumstances, liquids may start to boil during or shortly after removal from the oven. Stirring the liquid briefly before removing the container will help prevent burns or splashing of liquids.
- **Do not** heat baby food in glass jars in the microwave.
- **Boilable** cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not vented in some way, pressure will cause them to burst.

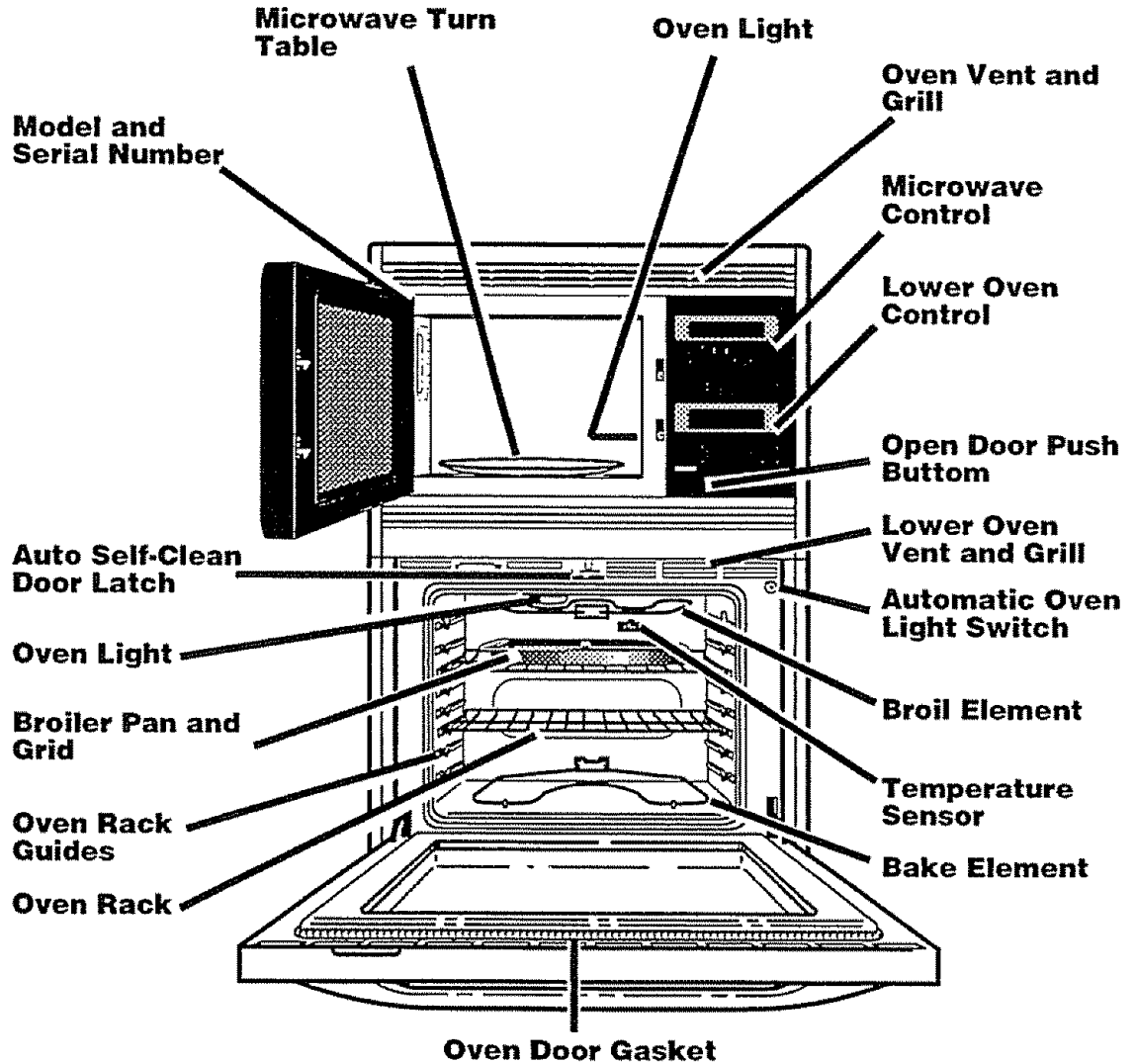
## **REMOVAL OF PACKAGING TAPE**

To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done. **This should be done before the range is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the oven has heated.** Packaging tape may be found in the following areas: Door handle, Control panel area, Door trim and Oven area.



# OPERATION

## FEATURES OF YOUR OVEN



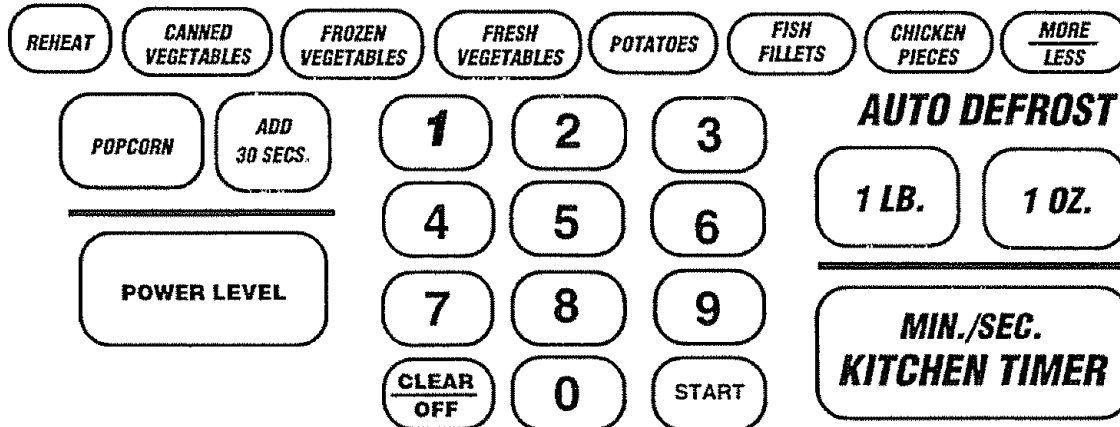


## OPERATION

### UPPER MICROWAVE OVEN

**THE DISPLAY WILL BE BLANK UNTIL  
THE MICROWAVE IS USED.**

### AUTO SENSOR CONTROLS



Your new microwave oven offers a wide variety of ways to cook foods. Your microwave uses very short, high frequency radio waves that move through the food to generate heat. Reheating and defrosting is very convenient because time and preparation is so short.

**DELAYED START COOKING** — allows you to delay the start of cooking by setting the time you prefer the oven to turn on. **See page 9 on using Delayed Start Cooking.**

**TIMED COOKING**—allows you to set your desired length of cooking, defrosting, or delayed start times using the power level you prefer. **See pages 9-11 for detailed instructions on using the Timed Cook Setting.**

**AUTO DEFROST** — Auto Defrost automatically sets the defrosting time and power level needed. Enter the weight of foods in pounds and ounces and the oven will do the rest.

**See page 15 on using the Auto Defrost Setting.**

**AUTO SENSOR COOKING** — by using the Auto Sensor and Auto Reheat, your microwave sensor will detect the amount of steam escaping from foods and automatically adjust the cooking power level and cooking time. This method takes all the guesswork out of cooking. The control automatically shuts the oven off when cooking is complete. **See pages 12-15 for detailed instructions on using the Auto Sensor Setting.**

**CONTROL LOCKOUT** — Your control will allow you to lock down the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, activate this feature by pressing the **START** pad 3 times. Your control is now locked. To deactivate this feature press the **CLEAR/OFF** pad 3 times.





## OPERATION

### Timed Cooking

#### TO START COOKING

1. Press the **POWER LEVEL** pad once to use Power Level High. Most cooking uses power level High but you may choose the level you prefer.
2. Press the **NUMBER PADS** to set how long you prefer foods to cook. Example, press 1,0,0, to set 1 minute of cooking time.
3. Press the **START** pad

#### POWER LEVEL CHART

PRESS	POWER LEVEL	% POWER
Once	HIGH	100%
Twice	DEFROST	30%
3 times	MED. HIGH	70%
4 times	MEDIUM	55%
5 times	MED. LOW	30%
6 times	LOW	10%

#### USING THE MIN./SEC. KITCHEN TIMER AND TIMED COOKING

The Min./Sec. Kitchen Timer has 3 functions:

- a **Kitchen Timer**
- **sets a delay start time**
- **sets a hold or standing time**

The MIN./SEC. Kitchen Timer can be set for up to 99 minutes and 99 seconds. The Timer will run without using any microwave energy.

#### TO SET THE KITCHEN TIMER

1. Press the **MIN./SEC. KITCHEN TIMER** pad.
2. Press the **NUMBER** pads to set the Minutes and Seconds you will need. Example, press 1, 3, 0, to set 1 minute and 30 seconds.
3. Press the **START** pad. After the MIN./SEC. Kitchen Timer countdown begins you will not be able to set a microwave function until the Timer countdown reaches zero or the timer has been canceled.

#### HOW TO SET A DELAYED START TIME

1. Press the **MIN./SEC. KITCHEN TIMER** pad
2. Press the **NUMBER** pads to set the amount of delayed time.
3. Press the **POWER LEVEL** pad to select the desired power level.
4. Press the **NUMBER** pads to set the amount of cooking time.
5. Press the **START** pad.

#### NOTES ON DELAY COOKING

- Delay start cannot be programmed with any Auto Sensor Function.
- If the oven door is opened during the delayed portion of the program, the timer will continue to count down. **The door must be closed before the cooking portion of the program can begin.**

#### A HOLDING TIME

The MIN./SEC. Kitchen Timer can also be used to set a holding time between microwave cooking functions or at the completion of cooking. The time can range from 1 second up to 99 minutes and 99 seconds. A holding or standing time may be found in some of your recipes or in a cookbook. See page 11.



## OPERATION Timed Cooking

### TIMED DEFROSTING

Even though your new microwave is equipped with an Auto Defrost feature, you also have the option of setting your own defrost time.

1. Press the **POWER LEVEL** pad twice. You will see **DEFROST**.
2. Press the Number pad to set how long you want foods to defrost.  
Example: press 5,0,0 to set 5 minutes.
3. Press the **START** pad

### THINGS TO REMEMBER ABOUT TIMED DEFROSTING.

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Tightly closed packages should be slit, pierced or vented after foods have partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If foods are in a foil container, transfer it to a microwave safe dish
- For even defrosting, some foods need to be broken apart or separated during the defrosting time.
- Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork should not be allowed to sit for more than 1 hour after defrosting. Room temperature promotes bacteria growth.

### TIME DEFROSTING CHART

FOOD	DEFROST TIME	DIRECTIONS
Fish Fillets	(min. per pound) 6 to 8 min.	Turn over and rearrange halfway through defrost time.
Shrimp med.	8-10 min.	Break apart halfway through defrost time. Remove defrosted shrimp.
Scallops	14 - 16 min.	Break apart halfway through defrost time. Remove defrosted scallops.
Chops	8 - 10 min.	Separate, turn over and rearrange halfway through defrost time.
Chicken pieces	8-10 min.	Separate halfway through defrost time.

### HOW TO SET A TIMED COMBINATION DEFROST AND COOKING TIME

1. Press the **POWER LEVEL** pad twice.
2. Press the number pads to set how long you want to defrost foods.
3. Press the **POWER LEVEL** pad until you see the Power Level you want to use for cooking.
4. Press the **NUMBER** pads to set the length of cooking time. Example: press 3, 0, 0 to set 3 minutes.
5. Press the **START** pad.

You can press the Power Level pad during the cooking to see which function is in process.



## OPERATION

### Timed Cooking

#### HOW TO SET A TIMED COMBINATION DEFROST, HOLD AND COOKING TIME

1. Press the **POWER LEVEL** pad until you see **DEFROST**.
2. Press the number pads to set how long you want to defrost foods.
3. Press the **MIN./SEC. KITCHEN TIMER** pad.
4. Press the number pads to set how long you want the hold or standing time to be.
5. Press the **POWER LEVEL** pad until you see the Power Level you want to use.
6. Press the **NUMBER** pads to set the length of cooking time. Example: press 3, 0, 0 to set 3 minutes
7. Press the **START** pad.
8. To end the function press the **CLEAR/OFF** pad twice.

You can press the Power Level pad during the cooking to see which function is in process.

#### CHANGING or CANCELING A FUNCTION

If you have set a function and change your mind you will need to press the CLEAR/OFF pad twice to cancel your settings.

#### ADD 30 SECONDS

The ADD 30 SECONDS feature provides a convenient way to extend cooking time by 30 seconds while the oven display is counting down. It will add 30 seconds to the time shown each time the pad is pressed.

#### POPCORN

Set the weight of the pre-packaged microwave popcorn bag to be popped.

Press:

- Popcorn once - 3.5 oz.
- Popcorn twice - 3.0 oz.
- Popcorn three times - 1.75 oz.

After making your selection, press the **START** pad.

#### NOTES ON USING THE POPCORN PAD.

- Use pre-packaged room temperature microwave popcorn. Read manufacturer's instructions.
- Place bag in the oven according to manufacturer's directions.
- Pop one bag at a time.
- After popping, open bag carefully. Popcorn and steam are extremely hot.
- Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
- Never leave oven unattended when popping popcorn.



**CAUTION: If prepackaged popcorn is of a different weight than the recommended weight, do not use the popcorn setting; inadequate popping or a fire may occur. Follow the popcorn manufacturer's instructions.**



## OPERATION

### Auto Sensor Cooking

Auto Sensor Cooking allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels. The Microwave Control will do this for you.

### HOW TO ACTIVATE THE AUTO SENSOR

1. Press the **Auto Sensor** pad for the type food you want to cook.

Example: Canned Vegetables.

2. Press the **START** pad.

#### NOTES ON AUTO SENSOR COOKING:

- The Auto Sensor system works by detecting a build-up of steam by the sensor. As foods cook steam is produced. When the steam is detected by the sensor, the control automatically calculates the remaining cooking time. Remaining time will be shown in the display.
- When using the Auto Sensor system, the oven door should not be opened for longer than one minute. Opening the door may cause inaccurate cooking results. The ideal time to open the oven door to stir, turn or add foods is when cooking time begins to count down in the display.
- The room temperature should not be above 95° when using the Auto Sensor Cooking Feature.
- Foods less than 4 ounces should be cooked by power and time only, not by Auto Sensor Cooking
- When using the Auto Sensor Cooking feature make sure the glass tray in the oven is dry, to assure best Auto Sensor Cooking results.

- For proper cooking results using Auto Sensor Cooking, be sure to cover all foods, except potatoes. **Do not cover potatoes.** Place foods in a casserole dish with a proper fitting lid that does not seal. **DO NOT use any plastic snap on lids.** If you do not have a lid, you may use plastic wrap that is vented.

### AUTO SENSOR COOKING CHART

<b>Canned Vegetables</b>	10 oz.	Vegetables should be at room temperature. When the remaining cooking time appears in the display, open door and stir foods.
<b>Frozen Vegetables</b>	10-28 oz.	Cover vegetables with lid or plastic wrap that is vented on one corner. Do not use vegetables frozen with butter or sauce.
<b>Fresh Vegetables</b>	1/2-2 lbs. (Before peeling, trimming etc )	Cover vegetables with lid or plastic wrap that is vented on one corner.
<b>Potatoes</b>	1-4 whole potatoes 8-9 oz each	Whole Potatoes must be pierced several times before cooking. Place whole potatoes on a microwave-safe dish. <b>Do not cover potatoes.</b>
<b>Fish Fillets</b>	1/2-2 lbs.	Place fish fillets in a single layer in a dish. Cover dish with plastic wrap that is vented on one corner. When time appears in the display, rearrange fillets.
<b>Chicken Pieces</b>	1/2-3 lbs	Cover chicken pieces with plastic wrap that is vented on one corner. When time appears in the display, rearrange chicken pieces



## OPERATION

### Auto Sensor Cooking

#### MORE/LESS

After using the Auto Sensor Cooking a few times, you may decide you would prefer your foods cooked more or less. By using the More/Less pad, the Auto Sensor programs will adjust the cooking time longer or shorter. If you are satisfied with the cooking results using only the Auto Sensor food pads, you will not need to use the More/Less pad.

#### HOW TO USE THE MORE/LESS PAD

1. Press the **Auto Sensor** pad.
- 2a. Press the **More/Less** pad once for more cooking.  
or
- 2b. Press the **More/Less** pad twice for less cooking.
3. Press the **START** pad.

#### GENERAL INFORMATION ON AUTO SENSOR COOKING

##### KEEP DOOR CLOSED

Do not open the oven door while the word "Auto" or "Reheat" is displayed—steam escaping from the oven can affect cooking performance. **If the door is opened, close the door and touch START immediately.**

##### CONTAINERS, LIDS AND PLASTICS

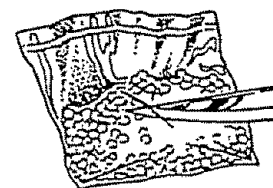
Use microwave—safe casseroles or bowls for entrees and vegetables. Cover with lids that fit. If lids are not available, use plastic wrap.



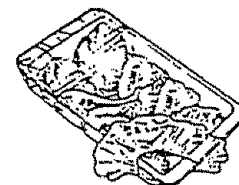
Plastic wrap should be vented over food to allow for escaping steam. Seal by pressing plastic wrap firmly around edges.

For frozen foods in metal trays remove foil covering, re-insert tray into box and close ends of box.

Slit plastic pouches 1 inch as shown. Break food up thoroughly after oven signals.



Plastic wrap covering should be vented over food to allow for escaping steam. Seal by pressing plastic wrap firmly around edges.



Do not use Paper plates with Auto Sensor Cooking—they may be used for Timed Cooking and Defrosting.



## OPERATION

### Auto Sensor Cooking

#### REHEATING FOODS



#### DO NOT USE AUTO SENSOR REHEAT PAD TO:

- Reheat bread and pastry products. Use manual power and time.
- Reheat raw or uncooked food.
- Reheat beverages.
- Reheat frozen foods.
- Reheat foods if the Microwave oven cavity is warm. If the microwave oven cavity is too warm, your cooking results may vary. If you use your oven and the sensor detects that the cavity is too warm for the sensor to work properly, the display will show you **TOO HOT**. If this should happen you can still use the timed setting.

#### HOW TO USE AUTO SENSOR REHEAT

1. Press the **REHEAT** pad.
2. Press the **START** pad

The sensor will detect the steam from the foods and adjust the power level and heating time for you.

#### REHEATING COOKING TIPS

For proper cooking results follow the directions given. Use the proper container. To cover containers without matching lids use plastic wrap that is vented. Large dishes may need two overlapping pieces of plastic wrap. Securely mold wrap around sides of dish. Bones should not pierce through wrap.



**CAUTION: Steam builds up under plastic wrap and lids. Use caution when removing them from the containers. It is best to remove the wrap or lid from the side away from you first to release steam.**

#### FOR BEST RESULTS ON SENSOR REHEAT, FOLLOW THESE RECOMMENDATIONS:

- All foods must be previously cooked and must be at room temperature or refrigerator temperature.
- **Foods should always be covered loosely** with vented plastic wrap or casserole lid which does not seal. **(Do not use any snap closing lids.)**
- Foods weighing less than 4 ounces and more than 32 ounces should be reheated by power and time only.



## OPERATION

### Auto Sensor Cooking

#### AUTO DEFROSTING

This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood by weight, using the Auto Defrost of your Microwave oven. The sensor automatically sets the correct defrost time and power levels when you set the weight of the foods being defrosted. After Auto Defrosting, meat needs to stand about 5 minutes. You may take the food out of the oven to stand if you wish.

#### HOW TO USE AUTO DEFROST

**You must set the weight of foods by pounds and ounces.**

Meats packaged in grocery stores are labeled with weight in pounds and hundredths of a pound. You will need to convert this weight into ounces.

#### CONVERSION CHART for Auto Defrost.

HUNDREDTHS OF A POUND	OUNCES
.00-.05	0
.06-.15	1-2
.16-.25	3-4
.26-.35	5
.36-.45	6-7
.46-.55	8
.56-.65	9-10
.66-.75	11-12
.76-.85	13
.86-.95	14-15

#### HOW TO SET AUTO DEFROST

1. Press the **1LB Pad** to set the pound weight.
2. Press the **1 oz.** pad to set the ounces you need.
3. Press the **START** pad.

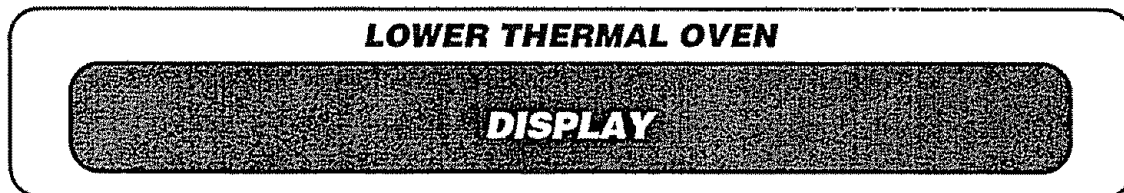
If foods are to be turned during the Defrost, the control will beep to let you know when to turn foods.

#### GENERAL INFORMATION ON AUTO DEFROSTING

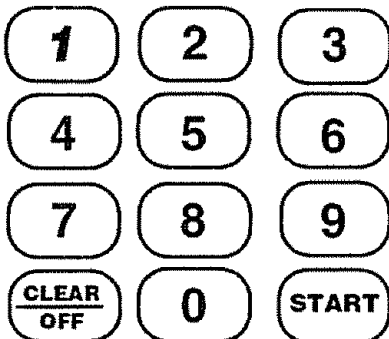
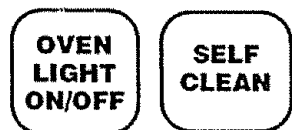
- The shape and size of food will determine the maximum weight the oven can accommodate. The recommended maximum weight is:
  - 4 Pounds - For Meats**
  - 6 Pounds - For Poultry**
  - 3 Pounds - For Seafood**
- Stand time or cooking power level may be programmed after the Auto Defrost pad is pressed. Set a stand time or cooking power level and then press Start Pad. After the Auto Defrost function is finished, the stand time or cooking will automatically follow.
- For successful defrosting, meats should be packaged properly for freezing. Freeze meats, poultry and fish in packages with only 1 or 2 layers of food. To aid in separating layers, place two pieces of wax paper between layers. Package in heavy-duty plastic wrap, bags, or freezer paper.
- Place roasts and whole poultry on a microwave safe rack in a microwave safe dish in the oven. Check food for warm spots halfway through defrosting, and shield these areas with small pieces of foil.



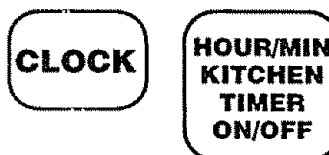
# OPERATION



## OVEN



## OVEN TIMER



Your new touch pad control will allow you to set many oven functions with ease. Below are the features of your oven control and a description of each.

### TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

**BAKING** — Cook foods in the traditional thermal oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

**BROILING** — Cook meat at 550°F from the direct heat of the upper element inside the oven.

### TIMED OVEN FUNCTIONS

**TIME BAKING** — Choose bake and the temperature you prefer to use. Then set how long you want foods to cook.

**DELAYED BAKING or CLEANING** — Choose bake or clean and the temperature you prefer to use, set the time of day you prefer the oven to turn on, set how long you prefer foods to cook.

**SELF-CLEANING** — Cleans the oven for 4 hours, but you can change this length of time to between 3 and 5 hours.

### TOUCH PADS

**1** The **NUMBER** pads set the oven temperature, time of day, delay start time, cooking time, clean time and the kitchen timer.

**START** The **START** pad must be pressed to activate any oven function.

**OVEN COOKING TIME** The **OVEN COOKING TIME** pad is used when setting the length of baking time.

**DELAY START TIME** The **DELAY START TIME** pad is used to set the time of day you prefer the oven to turn on and start baking or cleaning.

**CLEAR OFF** The **CLEAR/OFF** pad is used to cancel any oven function and the end of cycle tone. **It will not cancel the Kitchen Timer.**

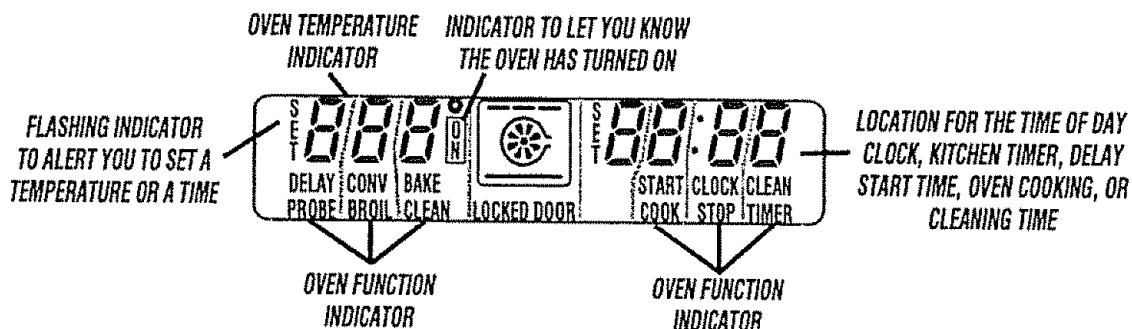
**HOUR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** Press to set or cancel the **HOUR/MIN Kitchen Timer ON/OFF.**





## OPERATION

### Clock, Timer and Oven Control



The display is an easy reference to use while learning your control. Below are descriptions of how the display works.

#### OVEN TEMPERATURE INDICATOR

— This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays an error code — “ERR”** - If the oven temperature indicator flashes “ERR”, then you have set an invalid time or temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.
- **Displays Control Problems** — If your control flashes “F” and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

**ON INDICATOR** — Lights when the oven function is set.

**SET INDICATORS** — The set indicator will flash in combination with an oven function or timed function to let you know you need to set a time or temperature. Example: “**SET**” and “**BAKE**” will flash to let you know you need to set the bake temperature.

**TIME INDICATOR** — Displays the time of day, cooking time, delayed start time, cleaning time, or the time set on the kitchen timer.

**Displays a reminder code — “PUSH START”** - If the oven time indicator flashes the words “**PUSH START**”, then you need to press the **START** pad to activate your setting

**OVEN FUNCTION INDICATORS** — Displays which oven function has been set, when the oven door locks, and if the function is delayed.



## OPERATION

### Clock and Timer

#### CLOCK

The clock must be set for the correct time of day before a delayed oven function can work properly. The time of day **cannot** be changed during a delayed oven function, but can be changed during a bake or broil function.

#### HOW TO SET THE CLOCK



1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press the **NUMBER** pads to set the time.
3. Press the **START** pad.

#### RECALL THE CLOCK

While using your oven for cooking, press the **CLOCK** pad if you wish to check the time of day. The current time of day will show in the display.

#### POWER FAILURE

If you have had a power failure, the time flashing in the display may be incorrect. Reset your Clock.

Any oven function that was in process will need to be reset.

#### KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the last 60 seconds is reached then the control will beep once. When the countdown reaches zero, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **HOURL/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed. This 6 second tone can be canceled. See tones on the following page.

#### HOW TO SET THE TIMER



1. Press the **HOURL/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Press **NUMBER** pads to set time.
3. Press the **START** pad.
4. When the countdown has reached zero, press the **HOURL/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.

To cancel the timer during the countdown, press the **HOURL/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** pad twice.



## **OPERATION**

### ***Oven Control, Clock and Timer***

#### **TONES**

Your new control has a series of tones that will sound at different times. These tones may sound while you set the control for an oven function, or at the end of the oven function. It will also alert you there may be a problem with the functions. Below are the types of tones and a brief description of each.

**TONES WHILE SETTING THE CONTROL**—When you press a touch pad you will hear a beep. This beep will let you know you have placed enough pressure on the pad to activate it.

**END OF TIMED CYCLE TONE**—At the end of a timed cooking function, you will hear 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds. This 6 second beep will continue to sound until the **CLEAR/OFF** pad is pressed, or you may select the special feature to cancel this 6 second beep from sounding at the end of future cycles.

#### **TO CANCEL THE 6 SECOND BEEP**

1. Press and hold the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, for 3 seconds, until the display shows **"SF"**.
2. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display will show **"CON BEEP"** (continuous beep).
3. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display will show **"BEEP"** (beep canceled).
4. Press the **START** pad.

If you would like to return the 6 second beep, repeat steps above until the display shows your choice and press start.

#### **ATTENTION TONE**

This tone will sound if you make an error or an oversight is made while setting an oven function.

Examples would be:

- a. Setting a clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting a timed function and the time being set is invalid.
- c. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time.

Any of these can be quickly identified by watching the display.

**PREHEAT TONE**—When you set an oven temperature, the oven automatically starts to heat. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have set, a tone will sound to let you know the oven is ready for baking.

#### **F CODE**

If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing **"F"** and a number **"F.4"** or letter **"FI"** there may be a problem with the control. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down the code and call for service. Tell the technician what code was flashing.



## OPERATION

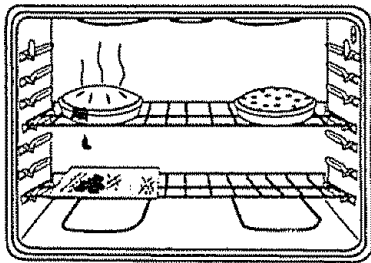
### Oven Cooking Tips

#### STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

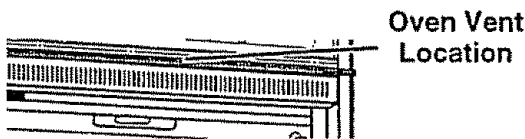
#### ALUMINUM FOIL

**IMPORTANT:** Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish.



#### OVEN VENT

The oven vent is located under the control panel. This area could become hot during oven use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



#### NO PEEKING

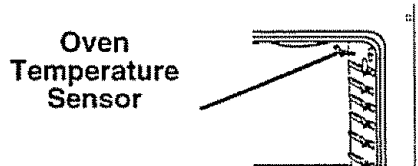
Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

#### PREHEATING

Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking.

#### OVEN TEMPERATURE SENSOR

In the back of the oven you will notice a small tube. This is a heat sensor that maintains the temperature of the oven. Never move or bend this tube.



#### LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170° and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods should not be kept at these temperatures longer than 2 hours.

#### USING DELAY STARTS

When using your convenient Delay Start operation, foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking. Room temperatures and the heat from the oven light promote bacterial growth.



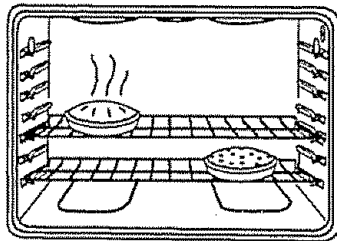
## OPERATION Oven Cooking Tips

### ELEMENT CYCLING

The Oven Temperature Sensor at the back of the oven continuously senses and controls the temperature inside the oven. To keep a constant set temperature, the elements will cycle or turn on and off during cooking.

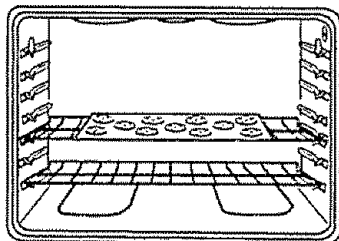
### BAKEWARE PLACEMENT

If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1 1/2" of air space around it. Place pans so one is not directly above the other.



### BAKEWARE

**FLAT COOKIE SHEETS**, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.



**SHINY PANS** reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a light golden brown crust.

### GLASS, DARK NON-STICK OR DARKENED BY AGE

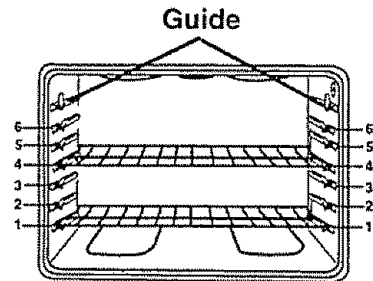
**BAKE-WARE**, absorbs heat, and can be used for yeast breads, pie crust or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

### OVEN RACKS

The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven.



Your oven has six (6) rack positions. Above the top guide cannot be used for a rack position.



**Always place oven racks in the proper position while oven is cool.**

### OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. See Do It Yourself Temperature Adjustment in the back of this manual to make the adjustment if you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference.



## OPERATION

### Baking

#### HOW TO SET BAKE

BAKE

1. Press the **BAKE** pad.

1

2. Press the **number** pads to set the oven temperature you prefer to use.

START

3. Press the **START** pad.

#### HOW TO SET TIMED BAKE

To set the oven to cook for a specific time and turn off automatically.

BAKE

1. Press the **BAKE** pad.

1

2. Press the **number** pads to set the oven temperature you prefer to use.

OVEN COOKING TIME

3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.

1

4. Press the **number** pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.

START

5. Press the **START** pad.

#### HOW TO SET DELAYED START TIME

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time and turn off automatically.

BAKE

1. Press the **BAKE** pad.

1

2. Press the **number** pads to set the oven temperature you prefer to use.

OVEN COOKING TIME

3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.

1

4. Press the **number** pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.

DELAY START TIME

5. Press the **DELAY START TIME** pad.

1

6. Press the **number** pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.

START

7. Press the **START** pad.

#### These oven operations may be used when roasting.

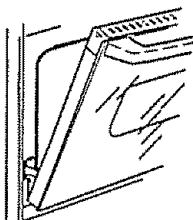
The oven will cut off at the end of the cooking time unless the cook and hold feature has been activated.



## OPERATION

### Broiling

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain opened to the broil stop position during broiling.



It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



**If foil is used it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match**

**those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.**

**Always remove the pan and grid from the oven. Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.**



The U.S. Department of Agriculture notes that meat cooked rare is popular, but meat cooked to only 140°F (rare) means that some food poisoning organisms may survive.

The closer you place foods to the broil element, the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. This chart is based on meats at refrigerator temperature.

FOOD	RACK POSITION	TOTAL TIME (MIN.)
Steak 1" thick	3	21-23
Ground beef patties 1" thick	3	16-18
Pork Chops-1/2" thick	3	27-29
Fish (fillets)	3	11-13
Chicken (pieces)	2	45-55

### HOW TO SET BROIL

- 1a. Press the **BROIL** pad. **(This will automatically set HI Broil)**.
- 1b. While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without overbrowning them.
2. Press the **START** pad.
3. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



## OPERATION

### Setting Special Features

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. After making your selection, if you want to change that setting, follow the steps until the display shows your choice.

#### 12 HOUR BAKING AND 3 HOUR BROILING SHUT-OFF

The control is automatically set to turn off the oven after 12 hours baking or 3 hours broiling should you forget and leave the oven on. If you want to remove this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows **12shdn** (12 hour shut-off).  
Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **no shdn** (no shut-off).
3. Press the **START** pad.

#### FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE SELECTION

Your oven control is set for the Fahrenheit temperature selections. Most recipes are given using the Fahrenheit scale. You can change this to use the Celsius selection.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.

2. (a) Press the **BROIL** pad. The control display will show the degrees sign and **F**.  
(b) Press the **BROIL** pad again. This will change **F** (Fahrenheit) to **C** (Celsius).
3. Press the **START** pad.

#### 12 HOUR, 24 HOUR MILITARY TIME CLOCK OR CLOCK BLACK OUT

Your control is set to use the 12 hour clock. If you prefer to use the 24 hour Military Time clock or black out the display:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. (a) Press the **CLOCK** pad. The display shows **12hr**. If this is your choice press the **START** pad.  
**or**  
(b) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **24hr**.  
Example: 5:00 on the 12 hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice press the **START** pad.  
**or**  
(c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **OFF**. If this is your choice press **START**. The display will not show time. (The Delay Start Time feature will not operate.)





## **OPERATION**

### **Setting Special Features**

#### **CONTROL LOCKOUT**

Your control will allow you to lock the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, activate this feature.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. (a) Press the **CLEAN** pad. The display shows **LOC OFF** (lockout off).  
(b) Press the **CLEAN** pad **again**. The display will show **LOC ON** (lockout on).
3. Press the **START** pad.

**This feature can only be set when the oven is not in use.**

When this feature is on, the display will show **LOC**, if a touch pad is pressed. (This feature will not affect the Clock, Timer or Oven light pads.)

#### **COOK AND HOLD**

Your new control has a cook and hold feature for timed cooking only that will keep hot cooked foods warm up to 3 hours after the timed cooking is finished. To activate this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.

2. (a) Press the **OVEN COOKING TIME** pad. The display will show **HLd OFF**.  
(b) Press the **OVEN COOKING TIME** pad **again** to activate the feature. The display will show **HLd ON**.
3. Press the **START** pad.

#### **CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS**

This special feature will allow you to change the speed; #1 means speed of change is slow up to #5 which means speed of change is fast. To set the speed you prefer, follow these steps:

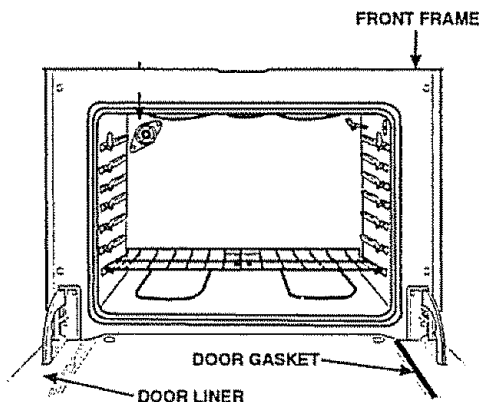
1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. Press the **UP** arrow pad. The display will show the current set speed.
3. Press the **UP** arrow to increase the speed up to the number 5.  
**or**  
Press the **DOWN** arrow pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Press the **START** pad.



## Self-Cleaning Cycle

### PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, utensils and any foil that may be in the oven.
2. Soil on the front frame, 1" inside the oven, and outside the door gasket will need to be cleaned by hand.



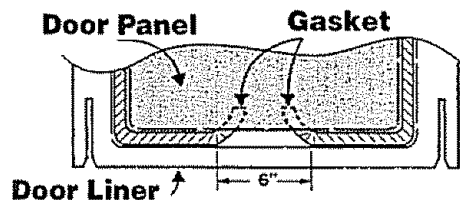
Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

3. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
4. Do not clean the door gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn, frayed, or displaced on the door, it should be replaced.

## CARE AND CLEANING

### OVEN DOOR GASKET

The door gasket is designed to have a 5-6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the range. This is due to the gasket. The location of the gasket on the oven door maintains a good seal and prevents any heat loss.



**Utensils should never be left in the oven during a clean cycle.**

**The oven racks may be cleaned during the self-clean cycle, but will lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave them in during the cycle, wiping them with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.**

**For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent.**






## CARE AND CLEANING

### Self-Cleaning Cycle

#### TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle, including cool down time, is automatically set for 4 hours, but you may change this from 3 hours if oven is lightly soiled up to 5 hours if oven is heavily soiled.

-  1. Press the **CLEAN** pad. 4 hours will show in the display.
-  2. If you want to change the length of clean time press the **number** pads.
-  3. Press the **START** pad.

#### TO STOP A CLEAN CYCLE

Simply press the **CLEAR/OFF** pad. You will need to wait for the oven temperature to drop below the lock temperature (approx. 1 hour) before attempting to open the door. Locked door will go out in the display.


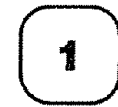



#### AFTER THE CYCLE

After the cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.

If white spots remain, scrub them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

**If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.**

#### TO SET A DELAYED START CYCLE

-  1. Press the **CLEAN** pad.
-  2. If you want to change the length of clean time press the **NUMBER** pads.
-  3. Press the **DELAY START TIME** pad.
-  4. Press the **NUMBER** pads to set the time you prefer the clean cycle to start.
-  5. Press the **START** pad.



## CARE AND CLEANING Cleaning Microwave Oven

### MICROWAVE OVEN INTERIOR (Walls and Ceiling)

#### CLEANING MATERIAL

- Damp cloth
- Plastic scouring pad
- Dishwashing detergent
- Warm water

Clean with mild dishwashing detergent and water, then rinse well with damp cloth. If desired, a container of water can be boiled in the oven using microwave energy. This will help loosen soil. For hard-to-clean soil, clean gently with a plastic scouring pad. **Do not use abrasive cleaners which could scratch or damage the surface.**

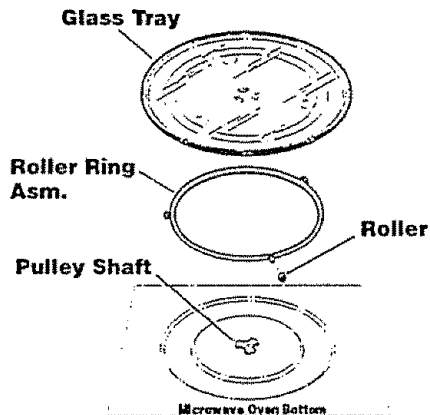
### INTERIOR MICROWAVE OVEN FLOOR

#### CLEANING MATERIALS

- Non abrasive nylon mesh scouring pad
- Non abrasive cleanser
- Warm water
- Dishwashing detergent

#### TO REMOVE THE GLASS TURNTABLE

1. Grasp the glass turntable on both sides and lift straight up.
2. Lift out the roller ring.



#### TO CLEAN

Wash with warm sudsy water. For harder to remove soil, gently rub with a nylon mesh scouring pad and nonabrasive cleanser. Rinse thoroughly.

#### REPLACE THE GLASS TURNTABLE

1. Replace the roller ring.
2. Replace the glass turntable. Make sure the glass turntable finger fits between the pulley shaft fingers.

### INSIDE MICROWAVE OVEN DOOR WINDOW

#### CLEANING MATERIALS

- Soft cloth
- Warm water
- Dishwashing detergent

Wipe off spills or spatters while they are still warm. Use mild dishwashing detergent and warm water, then rinse with clean water, and dry with soft cloth.

### OUTSIDE OVEN SURFACES

#### CLEANING MATERIALS

- Warm water
- Soft cloth
- Dishwashing detergent

Clean with mild dishwashing detergent and warm water. Rinse with clean water and dry with soft cloth.

### MICROWAVE CONTROL PANEL

#### CLEANING MATERIALS

- Soft cloth

Open the oven door to prevent the oven from turning on while cleaning. Wipe the control panel with a damp cloth. Dry immediately with a dry cloth to prevent spotting.



## **CARE AND CLEANING** *Cleaning Lower Oven*

### **CONTROL PANEL**

#### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

**Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.**

### **BROILER PAN AND GRID**

#### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

#### **TO CLEAN**

Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel. Rinse and dry well. Scour as needed. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

### **OVEN RACKS**

#### **CLEANING MATERIALS**

- Dishwashing detergent
- Soap-filled scouring pad or steel wool pad
- Warm water

#### **TO CLEAN**

Wash and rinse well.

#### **TO REMOVE**

Pull the racks out and up to remove.

#### **TO REPLACE**

Set the raised back of the rack on the pair of rack guides. Push until you reach the stop locks, lift the front of the rack until it slides easily under the bump. Push back into the oven.

### **WALLS OF THE OVEN**

Clean only as touch up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water, or soap-filled steel wool pad. Rinse well after cleaning and dry.

#### **NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.**

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor located on the back wall of the oven.

### **GLASS**

#### **CLEANING MATERIALS**

- Glass cleaner
- Paper towels
- Baking soda

#### **TO CLEAN**

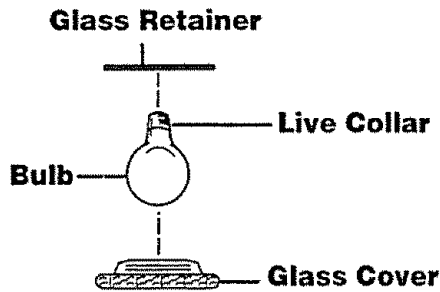
For everyday cleaning, use glass cleaner and a paper towel. For stubborn soil, use paste of baking soda and water. Rinse thoroughly.



## CARE AND CLEANING


### Cleaning Removable Parts

### REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



#### TO REMOVE THE COVER

1. Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box.
2. Unscrew the glass cover and remove.



**Do not touch a hot oven light bulb. Do not touch a bulb with wet hands or wet cloth. Never touch the electrically live collar on the bulb when removing or replacing the bulb. Do not remove any screws.**

#### REPLACE THE LIGHT BULB

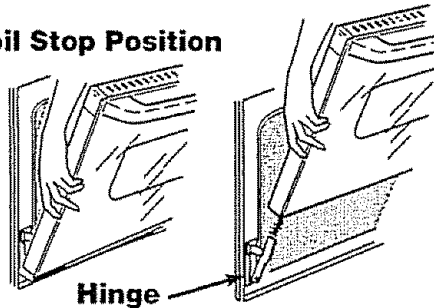
Unscrew the light bulb and replace it with a 40-watt home appliance bulb.

#### TO REPLACE COVER

1. Screw down the glass cover.
2. Reconnect electrical power.

### OVEN DOOR

#### Broil Stop Position



#### TO REMOVE

1. Open the door to the broil stop position.
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT LIFT DOOR BY THE HANDLE.**



**CAUTION: When the door is removed and the hinge arms are at the broil stop position, as a precaution, cover the hinge arms with toweling or an empty paper towel roll. Do not bump or try to move the hinge arms while working in the oven area. They could snap back causing injury to the hands or damage the porcelain finish of the front frame.**

#### TO REPLACE

1. Remove the paper towel rolls or towels.
2. Make sure the hinge arms are in the broil stop position.
3. Lift the door by the sides.
4. Line up the slots at the bottom edge of the door with the hinge arms.
5. Slide the door down onto the hinge arms as far as it will go.
6. Close the door.



## BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your range. If the problem is something you cannot fix use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls have the Model No., Repair Parts list, Use and Care Manual and the Date of Purchase available.**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.</b>	Range malfunction.	Press the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Let the oven cool for 1 hour and enter an oven or cleaning operation. If code repeats, call for service.
<b>Oven will not work; totally inoperative.</b>	No power to range.	<b>a.</b> Check the circuit breaker or fuse.
<b>Foods do not bake properly.</b>	<b>a.</b> Oven is not preheated. <b>b.</b> Improper rack or pan placement. <b>c.</b> Oven vent blocked or covered. <b>d.</b> Improper use of foil. <b>e.</b> Improper temperature setting for utensil used. <b>f.</b> Recipe not followed. <b>g.</b> Improper oven control calibration. <b>h.</b> Oven and oven rack not level.	<b>a.</b> Be sure to preheat until the tone sounds. <b>b.</b> Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking section. <b>c.</b> Keep vent clear. <b>d.</b> Racks should not be covered during baking. <b>e.</b> Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans. <b>f.</b> Check recipe and measurement. <b>g.</b> Check the temperature adjustment following this section <b>h.</b> Check the installation instructions for leveling.



## BEFORE CALLING FOR SERVICE

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Oven temperature seems inaccurate.</b>	Oven control calibration.	See oven cooking section.
<b>Oven light does not work.</b>	<b>a.</b> Light switch is in off position. <b>b.</b> Bulb needs to be replaced.	<b>a.</b> Check switch setting. <b>b.</b> Check or replace light bulb.
<b>Oven will not accept bake setpoint.</b>	Degrees - Celsius option selected.	See special Features section.
<b>Foods do not broil properly.</b>	<b>a.</b> Improper rack position. <b>b.</b> Oven preheated. <b>c.</b> Improper use of foil. <b>d.</b> Oven door closed during broiling. <b>e.</b> Low voltage (208 volts). <b>f.</b> Improper broiling time.	<b>a.</b> Check broil pan placement; see broiling section. <b>b.</b> Do not preheat when broiling. <b>c.</b> Check broiling section. <b>d.</b> Open door to broil stop position. <b>e.</b> Use higher rack position and/or longer cooking time. <b>f.</b> Check broiling chart in broiling section.
<b>Oven will not unlock.</b>	Clean cycle is not finished.	Oven must drop below the lock temperature before the door will unlock.
<b>Oven did not clean or results were poor.</b>	<b>a.</b> Controls were not set properly. <b>b.</b> Clean cycle was interrupted. <b>c.</b> Oven was soiled heavily.	<b>a.</b> Check the self-cleaning section of this manual. <b>b.</b> The normal clean cycle should last 4 hours. <b>c.</b> Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle.





## **. BEFORE CALLING FOR SERVICE**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Oven smokes.</b>	<b>a.</b> Dirty oven. <b>b.</b> Improper use of aluminum foil. <b>c.</b> Broiler pan containing grease left in the oven.	<b>a.</b> Check for heavy spillover. <b>b.</b> Use of foil not recommended. <b>c.</b> Clean pan and grid after each use.
<b>Oven emits odor.</b>	<b>a.</b> Oven insulation may emit odor during the first few usages. <b>b.</b> Failure to wipe out excess soil prior to the self-clean cycle.	<b>a.</b> Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off". <b>b.</b> Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.
<b>Cannot microwave cook</b>	Microwave kitchen timer operating.	Use lower oven timer. (Microwave cooking and microwave kitchen timer cannot be used independently at the same time.)



## “DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than oven thermometers, to check the temperature setting of your new oven. These thermometers can vary by 20-40 degrees. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this “test” should give you an idea of how much the temperature should be changed.

### TO MAKE THE ADJUSTMENT

BAKE

+

BROIL

BAKE

1. While the oven is not in use, press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pad, for 3 seconds, until the display shows **SF**.

2. Press the **BAKE** pad. A factory set 2 digit number will show in the display, usually 00.

**If you think the oven is not hot enough,**

1

- 3a. Press the **NUMBER** pad to **increase (+)** the temperature up to **+35°F**.

**If you think the oven is too hot,**

BAKE

1

- 3b. Press the **BAKE** pad again and the **NUMBER** pads to **decrease (-)** the temperature down to **-35°F**.

START

4. Press the **START** pad.

This increased or decreased temperature setting will remain in memory until the above steps are repeated. A power failure will not affect this setting.

The broil and self-clean temperatures will not be affected.



## RANGE WARRANTY

### FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS

If, within one year from the date of installation, any part, other than a glass part, fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, free of charge.

### FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

### FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

If the range is subjected to other than private family use, the above warranty coverage is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER/ DEPARTMENT IN THE UNITED STATES

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. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

### To further add to the value of your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage		1st Year	2nd Year	3rd Year
<b>1</b>	Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	<b>W</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>
<b>2</b>	Mechanical Adjustment	90 DAYS <b>W</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>
<b>3</b>	Porcelain and Glass Parts	30 DAYS <b>W</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>
<b>4</b>	Annual Preventive Maintenance Check at your request	<b>MA</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

Kenmore Ranges are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency.

The chart above compares the warranty and Maintenance Agreement and shows you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Contact your Sears Sales Associate or Local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

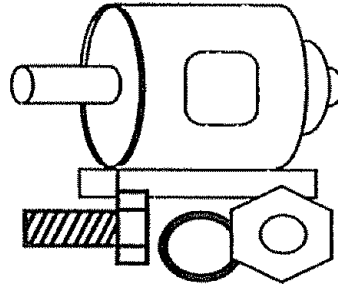


**For the repair or replacement parts you need delivered directly to your home**

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART**

(1-800-366-7278)

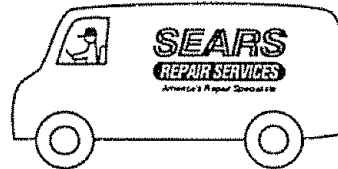


**For in-home major brand repair service**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-REPAIR**

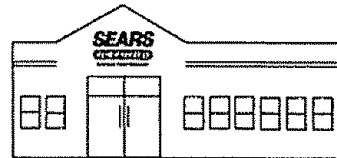
(1-800-473-7247)



**For the location of a Sears parts and Repair Center in your area**

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**



**For information on purchasing a Sears Maintenance Agreement or to inquire about an existing Agreement**

Call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

**1-800-827-6655**



**MANUAL DEL CONSUMIDOR**

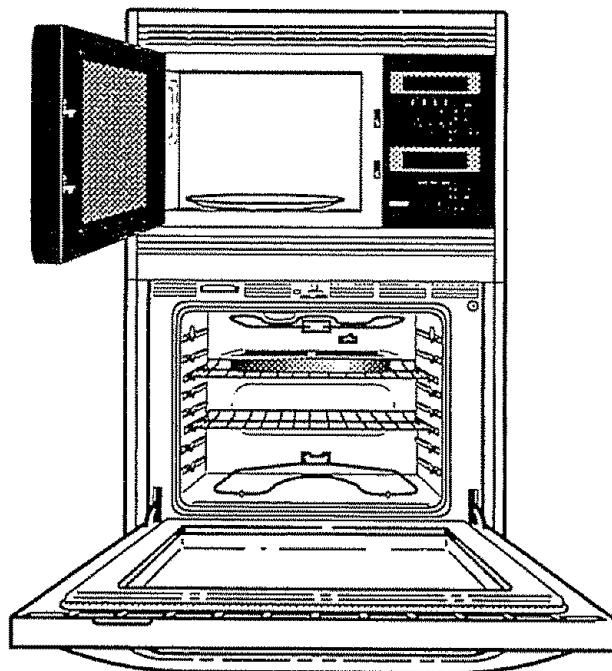


**HORNO DOBLE DE 30" DE  
PARED CON  
AUTOLIMPIEZA Y  
MICROONDAS SUPERIOR**

**MODELO NO.**

**911. 41475**

**911. 41479**



**PRECAUCION:**

**Lea y siga todas las  
reglas y las instrucciones  
para el funcionamiento  
antes de usar este  
producto por primera vez.**

- **Instrucciones de Seguridad**
- **Funcionamiento**
- **Cuidado y Limpieza**
- **Cómo Resolver Problemas**

---

**Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.**

---

**229C4020P131 (SR-10345)**



# HORNO DE PARED CON AUTOLIMPIEZA Y MICROONDAS

## Indice

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso del horno ... 3-6

### OPERACION

Cómo sacar la cinta de empaque ..... 6

Características de su horno ..... 7

Control del horno microondas ... 8

Cocinado automático ..... 9-11

Para empezar a cocinar ..... 9

Cronómetro de la cocina ..... 9

Mantención de tiempo ..... 9

Tiempo para descongelar ..... 10

Agregue 30 segundos ..... 11

Popcorn (palomitas, cabritas) 11

Sensor automático para cocinar ..... 12-15

Cómo activar el sensor automático ..... 12

Más/Menos ..... 13

Información Generales ..... 13

Cómo recalentar ..... 14

Descongelación automática ... 15

Control del horno Inferior ..... 16

Dial del horno inferior ..... 17

Reloj y Cronómetro ..... 18

Tonos ..... 19

Consejos para cocinar en el horno ..... 20-21

Comó hornear ..... 22

Comó asar a la parrilla ..... 23

Funciones especiales ..... 24-25

### CUIDADO Y LIMPIEZA

Ciclo de limpieza ..... 26-27

Cómo programar un ciclo de limpieza ..... 27

Cómo detener un ciclo ..... 27

Después del ciclo ..... 27

Cómo programar un ciclo de limpieza demorado ..... 27

Paredes del horno ..... 27

Interior del horno fondo y techo ..... 28

Fondo interior del horno ..... 28

Interior del vidrio del la puerta del horno microondas ..... 28

Superficies exteriores del horno ..... 28

Panel de control microondas . 28

Panel de control ..... 29

Cacerola y parrilla para asar a la parrilla ..... 29

Parrillas del horno ..... 29

Cavidad del horno ..... 29

Vidrio ..... 29

Cómo reemplazar el foco de la luz ..... 30

Puerta del horno ..... 30

### COMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio ..... 27-29

Ajustes a la temperatura ..... 30

Garantía ..... 31

Números de servicio para el consumidor ..... 32

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba los números de modelo y serie en el espacio que se provee. Están ubicados en el marco frontal detrás de la puerta.

**NUMERO DE MODELO:**

**NUMERO DE SERIE:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando use aparatos a gas o eléctricos, se deberían seguir precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:



**IMPORTANTE:** Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad.

**ASEGÚRESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños solos o sin supervisión cerca de una estufa en funcionamiento.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte del horno, no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta del horno.
- **PRECAUCIÓN: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en los gabinetes sobre el horno. Los niños que se suban sobre el horno podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de del horno a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **NUNCA USE** su horno para entibiar o calentar una habitación.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente del horno.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarraderas y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las superficies calientes.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la horno despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar.

Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.

- **SIEMPRE MANTENGA** la horno despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables).
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión puede causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA DEJE** frascos o latas con grasa o goteaduras dentro o cerca de la estufa.
- **NUNCA TRATE** de limpiar una cubierta caliente. Una esponja o un paño caliente puede causar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos sobre una superficie caliente.
- **ASEGÚRESE** que el horno esté instalado firmemente en un gabinete que esté bien pegado a la pared.
- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

## SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **SIEMPRE TENGA CUIDADO** cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.



## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA**, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para forrar el fondo del horno. El uso inadecuado del papel de aluminio podría resultar en un golpe de corriente o en un incendio.
- **NUNCA OBSTRUYA** la abertura de la ventilación del horno.

### **SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA**

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA USE** limpiadores para hornos. Ningún limpiador comercial se debería usar dentro o alrededor de ninguna parte del horno.

### **¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!**

**California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.**

### **¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!**

**Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.**

#### **FUEGO EN EL HORNO:**

**¡No trate de mover la cacerola!**

1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta, arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".

### **SEGURIDAD EN EL USO DEL MICROONDAS**



**Quando use aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, golpes de corriente, incendio, heridas personales o exposición excesiva a energía de microondas:**

- **Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.**
- **Read and follow the specific, Microwave safety instructions.**

- **No trate** de operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no desconectar o interferir con los sistemas de seguridad.
- **No coloque** ningún objeto entre el frente del horno y la puerta o permita la acumulación de suciedad o residuo de limpiadores en las superficies de cierre.
- **No haga funcionar el horno** si está dañado. Es particularmente importante que el horno cierre correctamente y que no haya daño a: Puerta, Bisagras y Cerrojos, o Sello de la Puerta.
- **El horno** no debería ser ajustado o reparado por nadie excepto por un servicio de personal especializado.





## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

- **Este aparato** debe hacer tierra. Conecte solamente a un receptáculo que haga tierra. Vea las instrucciones para hacer tierra en las instrucciones para la instalación.
- **Use este aparato** solamente para su uso apropiado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este horno a microondas está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos, y no tiene un propósito industrial o de laboratorio.
- **Instale o ubique** este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones para instalación que se proveen.
- **No cubra** u obstruya ninguna abertura de este aparato.
- **Do not cover** or block any openings on the appliance.
- **Este horno microondas** no está aprobado o probado para uso marítimo.
- **No haga funcionar** este aparato si no está funcionando bien o si ha sido dañado o se ha dejado caer.
- **Como cualquier otro aparato eléctrico**, se necesita una vigilancia muy de cerca cuando se usa por los niños.
- **No sobrecocine** la comida. Vigile el horno cuidadosamente si papel, plástico u otros materiales combustibles se han colocado dentro del horno para facilitar la cocción.
- **Saque las amarras de alambre** de las bolsas de papel o plástico antes de ponerlas en el horno.
- **No use** su horno microondas para secar periódicos.
- **No use** productos de papel reciclado. Las toallas y las servilletas de papel reciclado y el papel de cera pueden contener partículas de metal que podrían producir arcos o incendiarse. Los productos de papel que contienen nilón o filamentos de nilón deberían evitarse.
- **Do not** heat food in closed containers, such as glass jars, which may explode.
- **No prepare** "pop corn" en su horno microondas a menos que use un "pop corn" que sea marcado para uso en los hornos microondas.
- **No cocine demasiado** las papas. Se podrían deshidratar e incendiarse, causando daño a su horno.
- **No haga funcionar** el horno microondas si está vacío.
- **No use** su horno microondas para almacenar cosas.
- **Si el material dentro** del horno se incendia, cierre la puerta, apague el horno y desconecte la electricidad al aparato.
- **Alimentos de tamaño grande** y utensilios de metal demasiado grande no deberían usarse en un horno microondas. Se podría producir un golpe de corriente o un incendio.
- **No limpie** con lanillas para fregar de metal. Se podrían quebrar fragmentos de la lanilla, causando un golpe de corriente.
- **No descongele** bebidas congeladas que tienen botellas de cuello angosto. Podría subir la presión y causar que la botella explote.
- **Use agarraderas** cuando saque los utensilios del horno. Los utensilios se podrían calentar cuando cocine debido a la transferencia del calor desde la comida.
- **Tenga cuidado** si toca las paredes o el fondo del horno durante y después que cocine. Las paredes y el fondo podrían estar calientes.
- **No hierva** huevos en un horno microondas. La subida de presión dentro de la yema del huevo podría causar que el huevo explote.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **Use contenedores** de plástico que sean aprobados por el fabricante para uso con microondas. No permita que los niños usen contenedores de plástico a menos que estén siendo vigilados. No exponga contenedores vacíos a las microondas.
- **Alimentos con piel o cáscara entera**, tales como papas, salchichas, tomates, manzanas, hígado de pollo, yemas de huevo y otras partes del pollo, deberían tener hoyos para permitir que el vapor escape durante la cocción.
- **Asegúrese que los envoltorios de plástico** que use cuando cocine a microondas sean aprobados para uso con microondas.
- **Ebullición espontánea.** Bajo ciertas circunstancias, los líquidos podrían empezar a hervir durante o poco tiempo después que se sacan del horno. Revuelva el líquido.
- **No caliente comida para los bebés** en frascos de vidrio con microondas.
- **A las bolsas** para cocinar hervibles y bolsas de plástico herméticamente cerradas se les deberían hacer hoyos, tajaduras o deberían ser ventiladas como se instruye en el paquete. Si no son ventiladas de alguna manera, la presión causará que se revienten.

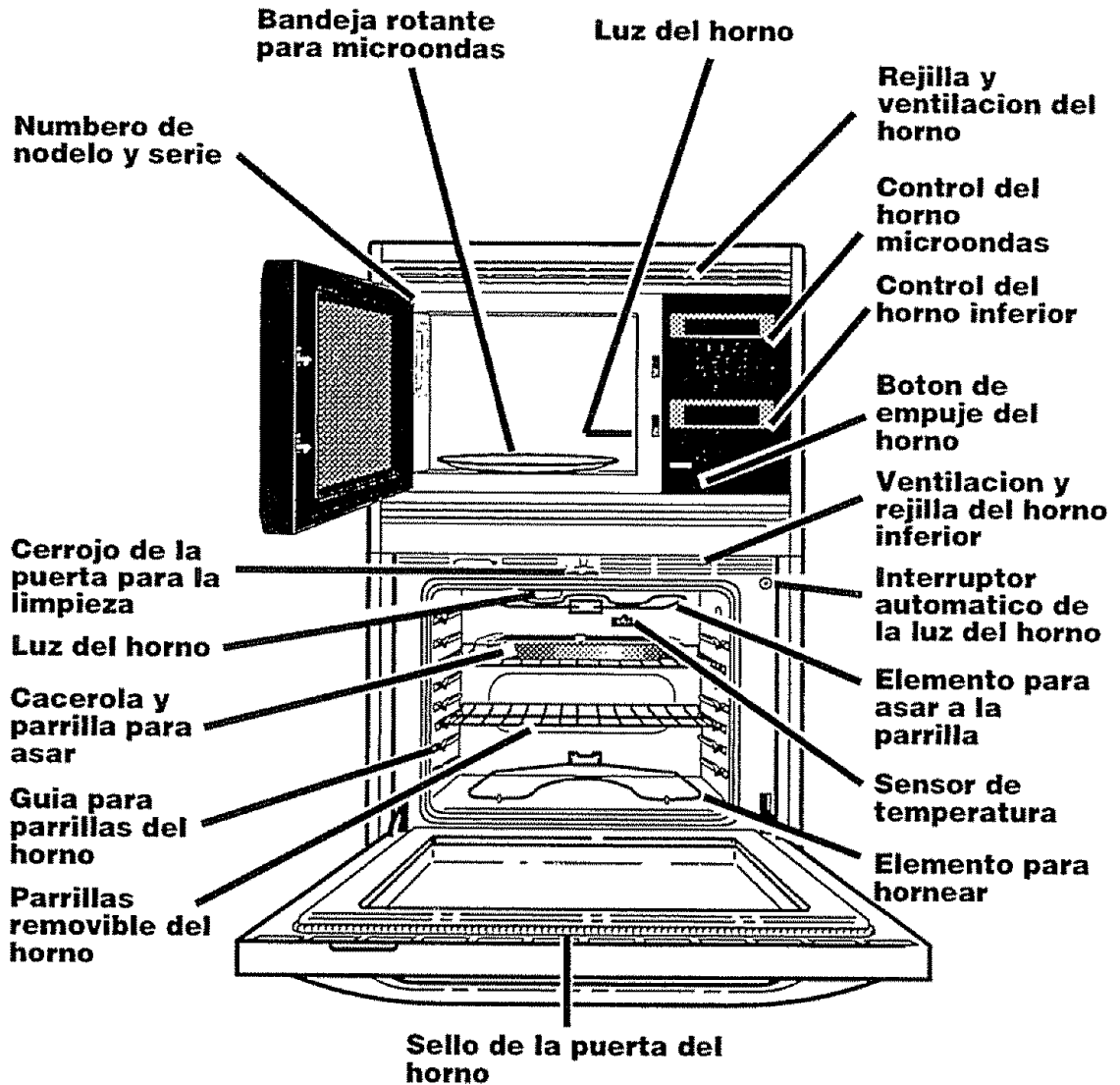
### COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido para lavar platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para hornos para asegurarse que el horno no ha sido dañado. **Esto se debería hacer antes que el horno se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno ha sido calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las áreas siguientes: Manilla de la puerta, Area del panel de control, Moldura de la puerta y Area del horno



## OPERACION

### CARACTERISTICAS DE SU HORNO



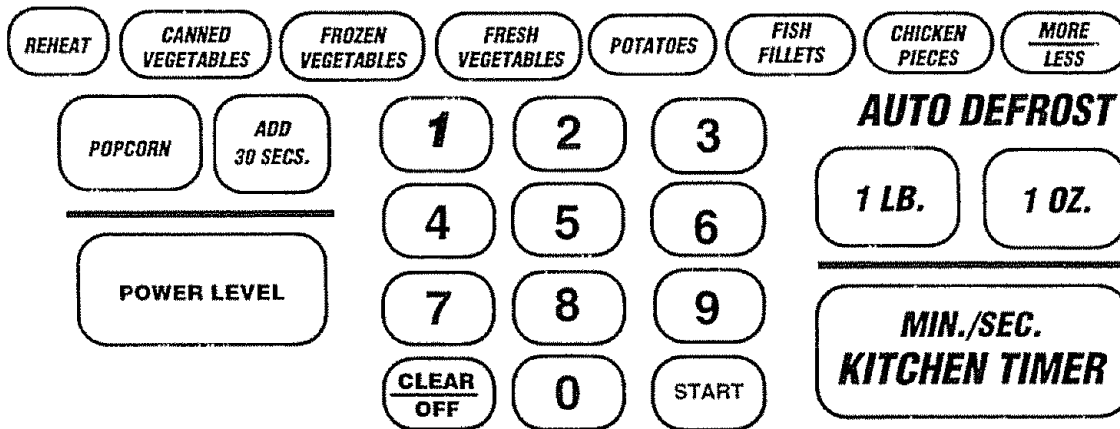


## OPERACION

### HORNO MICROONDAS SUPERIOR

**EL DIAL ESTARA EN BLANCO HASTA QUE EL HORNO MICROONDAS ESTE EN USO**

#### AUTO SENSOR CONTROLS



Su nuevo horno microondas ofrece una gran variedad de maneras en la cual cocinar la comida. El horno microondas usa ondas de radio cortas y de alta frecuencia que se mueven a través de los alimentos para generar calor. Es muy conveniente para recalentar y descongelar porque el tiempo y la preparación son muy cortos.

**COMO COCINAR CON UN COMIENZO DEMORADO** — le permite comenzar a cocinar en forma demorada programando la hora en la cual usted prefiere que el horno se encienda. **Vea la página 9 acerca de Cómo Cocinar en Forma Demorada.**

**COMO COCINAR EN FORMA AUTOMATICA**—le permite programar la cantidad de tiempo que desea para cocinar, descongelar, u horas de comienzo demorado usando el nivel de poder que usted prefiere. **Vea la páginas 9-11 para las instrucciones detalladas de Programar para Cocinar en Forma Automática.**

**DESCONGELADOR AUTOMATICO** — El Descongelador Automático programa automáticamente el tiempo y el nivel de poder que se necesita para descongelar. Entre el peso de los alimentos en libras y décimos de libra y el horno hará el resto

**Vea la página 15 para usar el Programa para Descongelar Automático.**

**SENSOR PARA COCINAR AUTOMATICO** — usando el Sensor Automático y el Recalentamiento Automático, su sensor del horno microondas detectará la cantidad de vapor que se escapa de los alimentos y ajustará automáticamente el nivel de poder y el tiempo para cocinar. Este método elimina todo el proceso de tener que adivinar cuando cocine. El control apaga automáticamente el horno cuando termina de cocinar. **Vea páginas 8-11 para instrucciones detalladas de cómo usar el Programa de Sensor Automático.**

**DEACTIVACION DEL CONTROL** — Su control le puede permitir desactivar los botones para que no puedan ser activados cuando se les empuja. Si a usted le preocupa dejar el horno sin supervisión, active esta característica empujando el botón **START** 3 veces. Su control está ahora desactivado. Para eliminar esta condición empuje el botón **CLEAR/OFF** 3 veces.



## OPERACION Cocinado Automatico

### COMO EMPEZAR A COCINAR

1. Empuje el botón **POWER LEVEL** una vez para usar el Nivel de Poder Alto. La mayoría de la cocción usa el Nivel de Poder Alto, pero usted podría usar el nivel que prefiera
2. Empuje los **BOTONES DE LOS NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo en el cual desea cocinar la comida. Por ejemplo, empuje 1,0,0, para programar 1 minuto de tiempo de cocción.
3. Empuje el botón **START (comienzo)**.

**TABLA DE NIVEL DE PODER**

EMPUJE	NIVEL DE PODER	% DE PODER
1 vez	ALTO	100%
2 veces	DESCONGELAR	30%
3 veces	MEDIO ALTO	70%
4 veces	MEDIO	55%
5 veces	MEDIO BAJO	30%
6 veces	BAJO	10%

### COMO USAR EL CRONOMETRO DE MIN/SEC DE LA COCINA Y COCINAR AUTOMATICAMENTE

El Cronómetro de Min/Sec de la cocina tiene 3 funciones:

- **Cronómetro de la Cocina**
- **Programa un comienzo demorado automático**
- **Mantiene un tiempo**

El Cronómetro de la Cocina se puede programar hasta 99 minutos y 99 segundos. El cronómetro correrá sin usar energía microondas

### COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO DE LA COCINA

1. Empuje el botón **MIN./SEC. KITCHEN TIMER**.
2. Empuje los botones de los **NUMEROS** para programar los Minutos y los Segundos que necesitará. Por ejemplo, empuje 1,3,0, para programar 1 minuto y 30 segundos
3. Empuje el botón **START**.

Después que el cronómetro de la cocina empieza a contar, usted no podrá programar una función a microondas hasta que la cuenta del cronómetro llegue a cero o el cronómetro haya sido cancelado.

### COMO PROGRAMAR UNA HORA DE COMIENZO DEMORADO

1. Empuje el botón **MIN./SEC. KITCHEN TIMER**.
2. Empuje los botones de los **NUMEROS** para seleccionar la cantidad de tiempo demorado.
3. Empuje el botón **POWER LEVEL** para seleccionar el nivel de poder necesitado.
4. Empuje los botones de los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo para cocinar.
5. Empuje el botón **START (comienzo)**.

### NOTAS ACERCA DE COCINAR EN FORMA DEMORADA

- Un comienzo demorado no se puede programar con ninguna Función de Sensor Automático.
- Si el horno se abre durante la porción demorada del programa, el cronómetro continuará su cuenta. **La puerta debe estar cerrada antes que la porción para cocinar del programa puede comenzar.**

### COMO PROGRAMAR LA MANTENCION DE UN TIEMPO

El Cronómetro de la Cocina también puede ser usado para programar la mantención de un tiempo entre las funciones para cocinar a microondas o cuando la cocción termine. El tiempo puede variar desde 1 segundo hasta 99 minutos y 99 segundos. Un tiempo de mantención podría ser encontrado en algunas de sus recetas o en libros de cocina. Vea la página



## OPERACION Cocinado Automatico

### DESCONGELADO AUTOMATICO

Aunque su nuevo horno microondas está equipado con una función de Descongelación Automática, usted también tiene la opción de seleccionar su propio tiempo de descongelación.

1. Empuje el botón **POWER LEVEL 2** veces. Usted verá **DEFROST**.
  2. Empuje los botones de los Números para seleccionar en cuánto tiempo desea descongelar la comida. Por ejemplo: empuje 5, 0, 0 para programar 5 minutos.
  3. Empuje el botón **START**
- COSAS QUE DEBE RECORDAR CUANDO DESCONGELE AUTOMATICAMENTE.**

- Los alimentos congelados en papel o plástico pueden ser descongelados en el paquete. A los paquetes bien cerrados se les debe hacer hoyos, cortes o deben ser ventilados después que los alimentos se hayan descongelado parcialmente. Los contenedores de plástico deberían ser parcialmente abiertos.
- Las cenas congeladas pueden ser descongeladas y cocinadas a microondas. Si los alimentos están en papel de aluminio, transfíralos a un plato adecuado para microondas.
- Para una descongelación pareja, algunos alimentos necesitan ser separados o quebrados durante el tiempo de descongelación.
- Los alimentos que se echan a perder fácilmente, tales como la leche, rellenos, ave y cerdo no se deberían exponer al aire libre por más de una hora después de ser descongelados. La temperatura ambiente de la habitación promueve el crecimiento de bacterias.

### TABLA DE TIEMPO PARA DESCONGELAR

ALIMENTO	TIEMPO DE DES- CONGELACION	DIRECCIONES
Filetes de pescado	(min por libra) 6 - 8 min	Dé vuelta y arregle a medio descongelar.
Langostino med	8-10 min	Quiebre cuando esté a medio descongelar Saque langostino descongelado.
Escalopas	14 - 16 min	Quiebre cuando estén a medio descongelar Saque escalopas descongeladas.
Chuletas	8 -10 min	Separe. dé vuelta, y arregle a medio descongelar.
Pollo	8-10 min	Separe a medio descongelar

### COMO PROGRAMAR UNA COMBINACION AUTOMATICA PARA DESCONGELAR Y COCINAR

1. Empuje el botón **POWER LEVEL 2** veces.
  2. Empuje los botones de los números para seleccionar por cuánto tiempo desea descongelar la comida.
  3. Empuje el botón **POWER LEVEL** hasta que vea el Nivel de Poder que desea usar para cocinar.
  4. Empuje los botones de los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo en que desea cocinar. Por ejemplo: empuje 3, 0, 0 para programar 3 minutos.
  5. Empuje el botón **START**.
- Usted puede empujar el botón Power Level (Nivel de Poder) para ver cuál función está en proceso.



## OPERACION

### Cocinado Automatico

**COMO PROGRAMAR UNA COMBINACION AUTOMATICA PARA DESCONGELAR, PARA MANTENER UN TIEMPO Y PARA SELECCIONAR UN TIEMPO PARA COCINAR.**

1. Empuje el botón **POWER LEVEL** hasta que vea **DEFROST**.
2. Empuje los botones de los números para seleccionar el tiempo en el cual desea descongelar los alimentos.
3. Empuje el botón **MIN./SEC. KITCHEN TIMER**.
4. Empuje los botones de los números para programar por cuánto tiempo desea mantener el tiempo.
5. Empuje el botón **POWER LEVEL** hasta que vea el Nivel de Poder que desea usar.
6. Empuje los botones de los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo para cocinar. Ejemplo: empuje 3, 0, 0 para programar 3 minutos.
7. Empuje el botón **START**.
8. Para terminar la función empuje el botón **CLEAR/OFF** dos veces.

Usted puede empujar el botón power level durante la cocción para ver cuál función está en proceso.

### COMO CAMBIAR O CANCELAR UNA FUNCION

Si usted ha programado una función y se ha arrepentido, tendrá que empujar el botón **CLEAR/OFF** 2 veces para cancelar su programa.

### AGREGADO DE 30 SEGUNDOS

La función de AGREGADO DE 30 SEGUNDOS provee una manera conveniente para extender el tiempo de cocción por 30 segundos mientras el dial del horno está contando. Agregará 30 segundos al tiempo cada vez que el botón se empuja.

### POPCORN

Entre el peso del paquete de popcorn para microondas que va a preparar.

Empuje:

<b>Popcorn 1 vez -</b>	<b>3.5 oz.</b>
<b>Popcorn 2 veces -</b>	<b>3.0 oz.</b>
<b>Popcorn 3 veces -</b>	<b>1.75 oz.</b>

Después de hacer su selección, empuje el botón **START**.

### NOTAS ACERCA DEL BOTON PARA POPCORN.

- Use popcorn empaquetado para microondas a temperatura ambiente. Lea las instrucciones del fabricante.
- Coloque el paquete en el horno de acuerdo a las direcciones del fabricante.
- Prepare un paquete a la vez.
- Después de ser preparado, abra el paquete con cuidado. El popcorn y el vapor están extremadamente caliente.
- No recaliente los granos de maíz que no están hechos y no reuse el paquete.
- Nunca deje el horno sin vigilancia cuando esté haciendo popcorn.



**PRECAUCION: Si el popcorn preempaquetado es de un peso diferente al peso recomendado, no use la posición para popcorn. Se podría obtener un mal resultado y se podría causar un incendio. Siga las instrucciones del fabricante del popcorn.**



## OPERACION

### Como Cocinar Con El Auto Sensor

El Auto Sensor para cocinar le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas sin tener que seleccionar tiempos y niveles de poder para cocinar. El control del horno microondas hará esto por usted.

### COMO ACTIVAR EL AUTO SENSOR

1. Empuje el botón **Auto Sensor** para el tipo de comida que desea cocinar. Ejemplo: Verduras en conserva.
2. Empuje el botón **START**.

### NOTAS ACERCA DE COCINAR CON EL AUTO SENSOR:

- El sistema del Auto Sensor trabaja detectando la acumulación de vapor por el sensor. A medida que los alimentos se cocinan se produce vapor. Cuando el vapor es detectado por el sensor, el control calcula automáticamente el resto del tiempo de cocción. El tiempo restante se mostrará en el dial.
- Cuando use el sistema Auto Sensor, la puerta no se debería abrir por más de un minuto. El abrir la puerta podría causar malos resultados de cocción. El tiempo ideal para abrir la puerta del horno para revolver, dar vuelta, o agregar alimentos es cuando el tiempo para cocinar empieza a contar en el dial.
- La temperatura de la habitación no debería ser más de 95 grados cuando use la función para cocinar con el Auto Sensor.
- Los alimentos de menos de 4 onzas se deberían cocinar por poder y tiempo solamente, no con el sistema de Auto Sensor.
- Cuando use la función para cocinar con el Auto Sensor asegúrese que la bandeja en el horno está seca, para asegurar buenos resultados.

- Para buenos resultados cuando cocine usando el Auto Sensor, asegúrese de cubrir todos los alimentos, excepto las papas. **NO cubra las papas.** Coloque la comida en una cacerola con una tapa ajustada que no la selle. **NO USE cierres de plástico a presión sobre las tapas.** Si usted no tiene una tapa, puede usar una cubierta de papel de plástico que sea ventilada.

### TABLA PARA COCINAR CON AUTO SENSOR

<b>VERDURAS EN CONSERVA</b>	10 oz	Las verduras deberían estar a temperatura ambiente Cuando tiempo restante aparece en el dial, abra la puerta y revuelva los alimentos
<b>VERDURAS CONGELADAS</b>	10-28 oz	Cubra las verduras con tapa o papel de plástico ventilado en una esquina No use verduras congeladas con salsa o mantequilla
<b>VERDURAS FRESCAS</b>	1/2-2 lbs (Antes de pelar, recortar, etc.)	Cubra las verduras con tapa o papel de plástico ventilado en una esquina.
<b>PAPAS</b>	1-4 papas enteras 8-9 oz cada una	Debe hacerles varios hoyos antes de cocinarlas Ponga las papas enteras en un plato para microondas. <b>No cubra las papas.</b>
<b>FILETES DE PESCADO</b>	1/2-2 lbs	Ponga los filetes en un plato uno al lado del otro Cubra el plato con papel de plástico ventilado en una esquina. Cuando el tiempo aparezca en el dial, cámbielos de posición
<b>PRESAS DE POLLO</b>	1/2-3 lbs	Cubra las presas de pollo con papel de plástico ventilado en una esquina Cuando el tiempo aparezca en el dial, cámbielos de posición





## OPERACION

### Como Cocinar Con El Auto Sensor

#### MAS/MENOS (MORE/LESS)

Después de cocinar con el Auto Sensor varias veces, usted podría determinar que preferiría sus comidas un poco más o un poco menos cocida. Usando el botón Más/Menos, los programas del Auto Sensor ajustarán el tiempo de cocción a más o menos tiempo. Si usted está satisfecho con los resultados de cocina usando solamente los botones para cocinar con el Auto Sensor, usted no necesitará el uso del botón Más/Menos

#### COMO USAR EL BOTON MAS/MENOS (MORE/LESS)

1. Empuje el botón **Auto Sensor**.
- 2a. Empuje el botón **More/Less** una vez para cocinar más.
- o
- 2b. Empuje el botón **More/Less** dos veces para cocinar menos.
3. Empuje el botón **START**.

#### INFORMACION GENERAL ACERCA DE COMO COCINAR CON EL AUTO SENSOR

#### MANTENGA LA PUERTA CERRADA

No abra la puerta del horno cuando se vean las palabras "Auto" o "Reheat" - el vapor que escape del horno afectará los resultados de la cocción. **Si la puerta se abre, cierre la puerta y toque el botón START inmediatamente.**

#### CONTENEDORES, TAPAS Y PLASTICOS

Use cacerolas o bolos para las comidas de fondo y verduras que sean para uso en microondas. Cubra con tapas que ajusten. Si no tiene tapas disponibles, use papel de plástico.



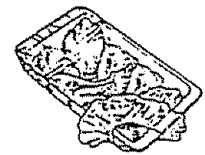
El papel de plástico debería ser ventilado sobre la comida para permitir que escape el vapor. Selle empujando el papel de plástico firmemente alrededor de las orillas

Para comidas congeladas en bandejas de metal saque el envoltorio de aluminio, coloque nuevamente la bandeja en la caja y cierre las puntas de la caja

Haga cortes de 1 pulgada en las bolsas como se muestra. Quiebre bien la comida después que el horno da la señal.



Las cubiertas de papel de plástico deberían ser ventiladas sobre los alimentos para permitir que escape el vapor.



Selle presionando el envoltorio de plástico firmemente alrededor de las orillas.

No use platos de papel cuando cocine con el Auto Sensor - se podrían usar para cocinar por tiempo o para descongelar.



## OPERACION

### Comó Cocinar Con El Auto Sensor

#### RECALENTAMIENTO DE COMIDAS



#### NO USE EL BOTON PARA RECALENTAR DEL AUTO SENSOR PARA:

- Recalentar productos de pan y pasteles. Use el poder y el tiempo manual.
- Recalentar alimentos crudos o sin cocinar.
- Recalentar bebidas.
- Recalentar comidas congeladas.
- Recalentar alimentos si la cavidad del horno está tibia. Si la cavidad del horno microondas está demasiado caliente, los resultados de la cocción podrían variar. Si usted usa el horno y el sensor detecta que la cavidad está demasiado caliente, el dial le mostrará **TOO HOT (DEMASIADO CALIENTE)**. Si esto sucede, usted todavía podría usar el programa de tiempo.

#### COMO USAR EL AUTO SENSOR PARA RECALENTAR

1. Empuje el botón **REHEAT**.
2. Empuje el botón **START**.

El sensor detectará el vapor de los alimentos y ajustará el nivel de poder y la cantidad de tiempo para calentar por usted.

#### CONSEJOS PARA RECALENTAR LA COMIDA:

Para obtener buenos resultados siga las direcciones que se ofrecen. Use un contenedor adecuado. Para cubrir contenedores que no tienen tapas use papel de plástico que esté ventilado. Los platos grandes podrían necesitar dos pedazos de papel de plástico. Moldee bien el papel alrededor de los lados del plato. Los huesos no deberían pasar a través del papel.



**PRECAUCION: El vapor se acumula debajo del papel de plástico y de las tapas. Tenga cuidado cuando los saque de los contenedores. Lo mejor es sacar el papel o la tapa de la orilla opuesta a usted primero para que escape el vapor.**

#### PARA MEJORES RESULTADOS CUANDO RECALIENTE CON EL SENSOR, SIGA ESTAS RECOMENDACIONES:

- Todos los alimentos deben estar cocinados previamente y deben estar a temperatura de la habitación o del refrigerador.
- **Los alimentos siempre deberían estar cubiertos sueltamente** con papel de plástico ventilado o con tapas de cacerola que no sellen. **(No use tapas que se cierran con cerradores a presión).**
- Los alimentos que pesan menos de 4 onzas y más de 32 onzas deberían ser recalentados por poder y por tiempo solamente



## OPERACION

### Comó Cocinar Con El Auto Sensor

#### DESCONGELACION AUTOMATICA

Esta función le permite descongelar carne, ave, y mariscos por peso, usando el descongelador automático de su horno microondas. El sensor programa automáticamente el tiempo y el nivel de poder correcto para descongelar cuando usted programa el peso de los alimentos que serán descongelados. Después de descongelar automáticamente, la carne necesita dejarse sola por unos 5 minutos. Usted podría sacar la comida del horno para hacer esto si desea.

#### COMO USAR EL DESCONGELADOR AUTOMATICO

**Usted debe programar el peso de los alimentos en libras y onzas.**

Las carnes empaquetadas en las tiendas vienen marcadas en libras y centésimos de libra. Usted necesitara convertir este peso a onzas.

**TABLA DE CONVERSION para Descongelación Automática**

ONZAS	CENTECIMOS DE LIBRA	DECIMOS DE LIBRA
0	.96-.95	0.0
1-2	.06-.15	0.1
3-4	.16-.25	0.2
5	.26-.35	0.3
6-7	.36-.45	0.4
8	.46-.55	0.5
9-10	.56-.65	0.6
11-12	.66-.75	0.7
13	.76-.85	0.8
14-15	.86-.95	0.9

#### COMO PROGRAMAR LA DESCONGELACION AUTOMATICA

1. Empuje el botón **1LB** para programar el peso en libras.
2. Empuje el botón **1oz** para programar las onzas que necesita.
3. Empujef el botón **START**.

Si los alimentos se deben dar vuelta durante la descongelación, control sonará para avisarle cuándo dar vuelta los alimentos.

#### INFORMACION GENERAL PARA DESCONGELAR AUTOMATICAMENTE

- La forma y el tamaño de la comida determinará el peso máximo que el horno puede acomodar. El peso máximo recomendado es:

**4 Libras - Para Carnes**

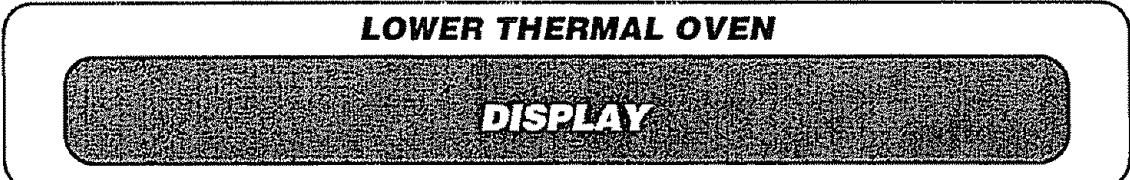
**6 Libras - Para Ave**

**3 Libras - Para mariscos**

- El tiempo de descanso o el nivel de poder para cocinar pueden ser programados después que se empuja el botón Auto Defrost (Descongelación automática). Seleccione un tiempo de descanso o nivel de poder y entonces empuje el botón START.
- Para descongelar con éxito, las carnes deberían ser envueltas correctamente para ser congeladas. Congele las carnes, ave y pescado en paquetes con solamente dos corridas de alimento. Para ayudar a separar las corridas, coloque dos pedazos de papel de cera entre las corridas. Empaquete en envoltorios, bolsas, o papel para congeladores de plástico pesado.
- Coloque los asados o aves enteras sobre una parrilla para hornos microondas en un plato diseñado para uso en un horno microondas. Revise los puntos calientes de los alimentos a mediado de la descongelación, y proteja estas áreas con pequeños pedazos de foil.



# OPERACION



## OVEN

BAKE	BROIL HI/LO	1	2	3
		4	5	6
OVEN LIGHT ON/OFF	SELF CLEAN	7	8	9
		CLEAR OFF	0	START

## OVEN TIMER

OVEN COOKING TIME	DELAY START TIME
CLOCK	HOURL/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF

Su nuevo control a botones le permitirá seleccionar muchas funciones del horno con facilidad. Abajo están las funciones del control del horno y la descripción de cada una.

### FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

**HORNEAR** — Cocina la comida en un horno termal tradicional con una temperatura de 170°F a 550°F

**ASAR A LA PARRILLA** — Cocina la carne a 550°F desde el calor directo del elemento superior dentro del horno

### FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

**HORNEADO AUTOMATICO** — Seleccione hornear y la temperatura que prefiere usar. Luego programe la cantidad de tiempo que desea usar para cocinar la comida.

**HORNEADO Y LIMPIEZA DEMORADA** — Seleccione hornear o limpiar y la temperatura que prefiere usar, programe la hora del día en que desea que el horno se encienda, programe la cantidad de tiempo que desea para cocinar la comida.

**AUTOLIMPIEZA** — Limpia el horno por 4 horas, pero usted puede cambiar esta cantidad de tiempo a entre 3 y 5 horas.

### BOTONES

**1** Los botones para los números programan la temperatura del horno, hora del día, tiempo demorado, tiempo para cocción, tiempo para limpieza y cronómetro de la cocina

**START** El botón **START** debe ser empujado para activar cualquier función.

**OVEN COOKING TIME** El botón **OVEN COOKING TIME** se usa para programar la cantidad de tiempo para hornear.

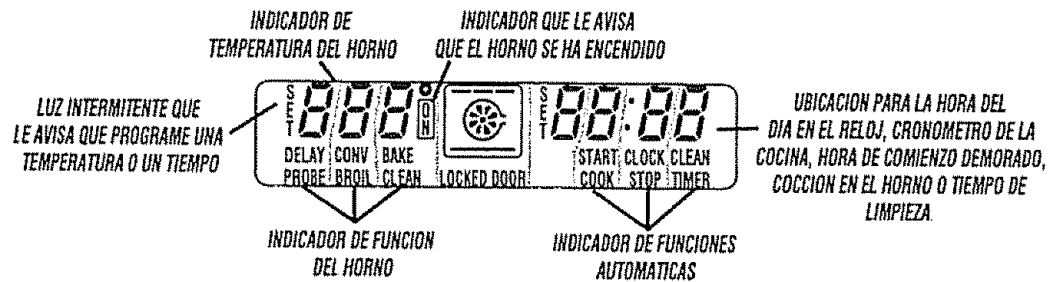
**DELAY START TIME** El botón **DELAY START TIME** se usa para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda y empiece a hornear o limpiar.

**CLEAR OFF** El botón **CLEAR/OFF** se usa para cancelar cualquier función del horno y del tono de fin de ciclo. **No cancelará el Cronómetro de la Cocina.**

**HOURL/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** Empuje para programar o cancelar **HOURL/MIN Kitchen Timer ON/OFF**



## OPERACION Reloj , Cronómetro De La Cocina y Control Del Horno



El panel es una referencia fácil de usar mientras usa los controles. Abajo está la descripción de cómo funciona.

**INDICADOR DE LA TEMPERATURA DEL HORNO** — Este indicador tiene un propósito múltiple

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de error—**  
“ERR” - Si el indicador de temperatura del horno pestañea “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para despejar el control y reprogramar la función del horno.
- **Muestra problemas del control —**  
Si el control hace pestañear “F” y un número o letra, ha experimentado un problema con el horno. Por favor lea la sección **F-CODES** en su manual.

**INDICADOR ENCENDIDO** — Se encenderá cuando se programa una función del horno.

**INDICADORES DE PROGRAMA** — El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: “**SET**” y “**BAKE**” pestañearán para avisarle que tiene que programar la temperatura para hornear.

**INDICADOR DE LA HORA** — Muestra la hora del día, tiempo de cocción, hora de comienzo demorado, hora de limpieza o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

**Muestra un código para recordar —**  
“**PUSH START**” - Si el indicador de la temperatura del horno pestañea las palabras “**PUSH**” y “**START**”, entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

**INDICADORES DE LAS FUNCIONES DEL HORNO** — Muestran qué función ha sido programada, cuando la puerta del horno está enganchada, y si la función es demorada.



## OPERACION

### Reloj y Cronómetro De La Cocina

#### RELOJ

El reloj debe ponerse a la correcta hora del día antes que una función demorada del horno funcione correctamente. La hora del día no se puede cambiar durante una función demorada del horno

#### COMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón **CLOCK**
2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.

#### PARA VOLVER AL RELOJ

Mientras esté usando el horno para cocinar, empuje el botón **CLOCK**, si desea ver la hora del día. La hora presente del día se verá en el dial.

#### CORTE ELECTRICO

Si ocurre un corte de corriente, la hora que se muestra en el dial estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

Cualquier función para cocinar del horno que estaba en proceso tendrá que ser reprogramada

#### CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los últimos 60 segundos. Cuando la cuenta llegue a :0, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que se empuje el botón **HOUR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF**.

#### COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Empuje el botón **HOUR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF**
2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a :0, empuje el botón **HOUR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, empuje el botón **HOUR/MIN KITCHEN TIMER ON/OFF** dos veces



## OPERACION

### Control Del Horno, Reloj y Cronómetro De La Cocina

#### TONOS

El nuevo control tiene una serie de tonos que sonarán a tiempos diferentes. Estos tonos pueden sonar mientras usted programa una función del horno, o al final de una función del horno. También le avisará si existe un problema con una de las funciones. Más abajo están los tipos de tonos y una breve descripción de cada uno.

#### TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL

Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo.

#### TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMATICO

Después de una función para cocinar automática, usted escuchará tres tonos cortos seguidos por un tono cada 6 segundos. El tono de cada 6 segundos seguirá sonando hasta que empuje el botón **CLEAR/OFF** o usted decida seleccionar el programa especial para cancelar y evitar que el tono de 6 segundos suene al final de un ciclo futuro.

#### COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez, por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono cancelado).
4. Empuje el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial.

Si desea volver a los tonos de cada 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje **"start"** (comienzo).

#### TONO DE ATENCION

Este tono sonará si hace un error u omite algo mientras programa una función del horno.

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función automática y el tiempo que se use es incorrecto.
- c. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.

Cualquiera de estos se puede identificar rápidamente con mirar el dial.

#### TONO DE PRECALENTAMIENTO

Cuando programa una temperatura en el horno, el horno empieza a calentarse automáticamente. Cuando la temperatura dentro del horno llega a la temperatura que usted programó, sonará un tono para avisarle que el horno está listo para hornear.

#### CODIGO F

Si usted programa una función del horno y el control hace sonar un tono mientras una **"F"** y un número o **"FI"** están pestañeando en el dial, podría existir un problema con el control. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar la función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestaña y llame para un servicio. Dígale al técnico qué código estaba pestañeando.



## OPERACION

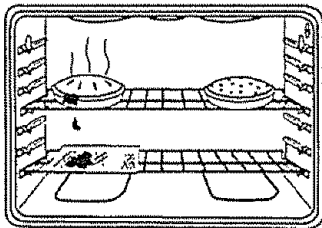
### Consejos Para Cocinar En El Horno

#### OLOR U OLORES FUERTES

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

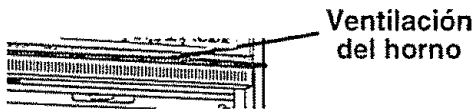
#### PAPEL DE ALUMINIO

**IMPORTANTE:** Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno.



#### VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada bajo el panel de control. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



#### NO MIRE

Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

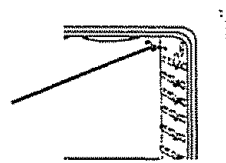
#### PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es subir la temperatura a la temperatura que va a usar cuando hornee.

#### SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

En la parte trasera del horno usted notará un pequeño tubo. Esto es un sensor de calor que mantiene la temperatura del horno. Nunca mueva o doble este tubo.

Sensor de temperatura del horno



#### ZONA DE TEMPERATURA BAJA

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener tibios los alimentos que se han cocinado calientes. Sin embargo, los alimentos no se deberían mantener a estas bajas temperaturas por más de 2 horas.

#### CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO

Cuando use su conveniente operación de Comienzo Demorado, los alimentos tales como productos lácteos, pescado, aves, etc., nunca se deberían dejar expuestos por más de una hora antes de ser cocinados. La temperatura ambiente y el calor de la luz del horno promueven el crecimiento de bacterias.





## OPERACION

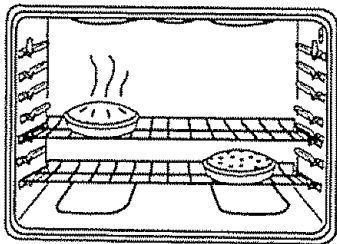
### Consejos Para Cocinar En El Horno

#### CICLO DE LOS ELEMENTOS

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los elementos harán un ciclo de encendido y apagado mientras el horno cocina.

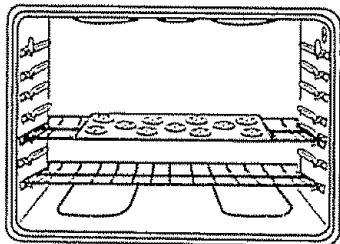
#### COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1 1/2" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



#### UTENSILIOS

Las bandejas bajas para galletas permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



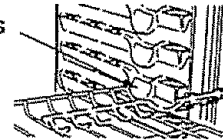
Los utensilios brillantes son perfectos para que los queques y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

**UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD** son perfectos para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25°F.

#### PARRILLAS DEL HORNO

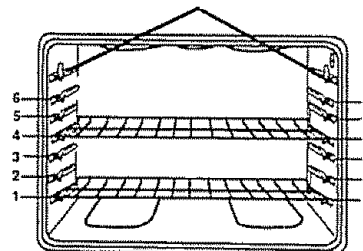
Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad cuando las parrillas están colocadas correctamente en el horno, las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta cuando se sacan del horno.

Tope en las guías para las parrillas



La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.

Guide



**Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.**




#### AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Vea Ajustes-Hágalos Usted Mismo en la parte de atrás de este manual para hacer los ajustes si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia.








## OPERACION Cómo Hornear

### COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

-  1. Empuje el botón **BAKE**.
-  2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
-  3. Empuje el botón **START**.








### COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo específico y se apague automáticamente

-  1. Empuje el botón **BAKE**.
-  2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
-  3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
-  4. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo que prefiere para cocinar los alimentos
-  5. Empuje el botón **START**.

### COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno empiece en forma demorada, cocine por un tiempo específico y se apague automáticamente.

-  1. Empuje el Botón **BAKE**
-  2. Empuje los botones con los **NUMEROS** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
-  3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**
-  4. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la cantidad de tiempo que prefiere para cocinar los alimentos.
-  5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.
-  6. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la hora del día en la cual prefiere que el horno se encienda
-  7. Empuje el botón **START**.

**Estas operaciones del horno se pueden usar para asar.**

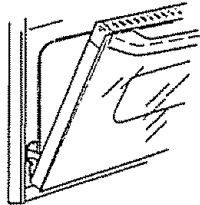
El horno se apagará al término del tiempo para cocinar a menos que el programa para mantención de temperatura se haya activado.




## OPERACION Cómo Asar A La Parrilla

### REGLAS GENERALES

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla

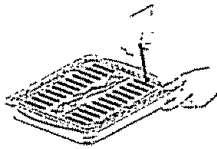


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



**Cuando use papel de aluminio, el papel de aluminio debe estar moldeado firmemente a la parrilla y los cortes en el papel deben coincidir con los cortes de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.**

**Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.**



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos nota que las carnes cocinadas crudas son populares, pero que la carne que se cocina hasta sólo 140°F, (cruda) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera.

Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Bistec 1" de grueso	3	9-11
Tortas de carne molida-1" de grueso	3	16-18
Chuletas de cerdo-1/2" de grueso	3	27-29
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55

### COMO ASAR A LA PARRILLA

- 1a.** Empuje el botón **BROIL** (Esto automáticamente programa **ASADO en HI-ALTO**)
- 1b.** Mientras el indicador de programa pestaña en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)** Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado
- 2.** Empuje el botón **START**
- 3.** Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**



## OPERACION

### Comó Seleccionar Programas Especiales Del Control

El nuevo control a botones tiene programas adicionales que usted puede seleccionar. Las funciones para cocinar, limpiar y cronómetros no deben estar en uso.

#### APAGADO DESPUES DE HORNEAR POR 12 HORAS Y DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA POR 3 HORAS

El control se programa automáticamente para apagarse después de hornear por 12 horas o después de asar a la parrilla por 3 horas en caso que se le olvide y deje el horno encendido. Si desea eliminar este programa:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL**, hasta que el dial muestre **SF**
2. Empuje el botón **DELAY START TIME**. El dial muestra **12shdn** (apagado en 12 horas)  
Empuje el botón **DELAY START TIME** nuevamente. El dial mostrará **no shdn** (no apagado).
3. Empuje el botón **START**.

#### SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

El control del horno está programado para la selección de temperaturas en Fahrenheit. La mayoría de las recetas se dan usando la escala Fahrenheit. Selección de temperatura en grados Fahrenheit y Centígrados. Usted puede cambiar esto para usar la selección en Centígrados. Se hace así:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**

2. (a) Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y **F**.  
(b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F** (Fahrenheit) a **C** (Centígrado).
3. Empuje el botón **START**

#### RELOJA 12 HORAS, HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO

Su control está programado para usar el reloj en 12 horas. Si usted prefiere usar Hora Militar de 24 horas o poner el dial en blanco, se hace así:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL** hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLOCK**. El dial mostrará **12hr**. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**.  
o  
(b) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial mostrará **24hr**.  
Ejemplo: 5:00 en el reloj de 12 horas leerá 17:00 en el reloj de 24 horas. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**.  
o  
(c) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará **OFF** (La hora no se mostrará en el dial). Si ésta es su selección, empuje **START**. La hora no se mostrará en el dial. La función para programas demorados no funciona cuando el reloj está apagado.



## OPERACION

### Comó Seleccionar Programas Especiales Del Control

#### CONTROL DE CIERRE

El control le permitirá cerrar los botones de manera que no se puedan activar cuando los empuje. Si se preocupa de dejar el horno sin supervisión, active este programa. Se hace así:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos, los botones **BAKE** y **BROIL** hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLEAN**. El dial muestra **LOC OFF** (cierre inactivo).  
(b) Empuje el botón **CLEAN nuevamente**. El dial mostrará **LOC ON** (cierre activado).
3. Empuje el botón **START**.

**Este programa se puede seleccionar solamente cuando el horno no está en uso.**

Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará **LOC**, si se empuja un botón.

#### MANTENCION DE TEMPERATURA

El nuevo control tiene un programa de mantención de temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá la comida que ha sido cocinada tibia hasta 3 horas después que el cocinado automático termina. Para activar este programa:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, por 3 segundos los botones **BAKE** y **BROIL** hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**. El dial mostrará **HLD OFF**.  
(b) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME nuevamente para activar este programa**. El dial mostrará **HLD ON**.
3. Empuje el botón **START**.

#### COMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LOS BOTONES CON LAS FLECHAS

Este Programa Especial le permitirá cambiar la velocidad. #1 significa que el cambio de velocidad es lento hasta #5 que significa que el cambio de velocidad es rápido. Para seleccionar la velocidad que prefiere, siga estos pasos:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. Empuje el botón con la flecha **SUBIR**. El dial le mostrará una posición de velocidad entre 1 y 5.
3. Empuje la flecha **SUBIR** para aumentar la velocidad hasta el número 5.  
o  
Empuje el botón con la flecha **BAJAR** para disminuir la velocidad hasta el número 1.
4. Empuje el botón **START**.

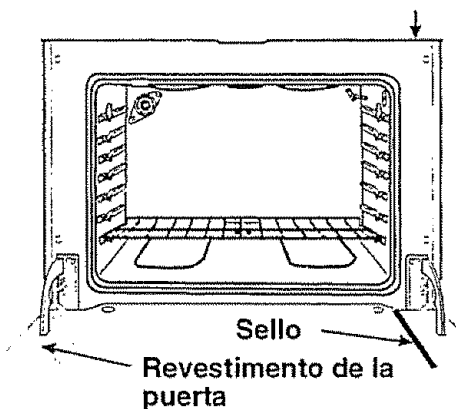


## El Ciclo De Autolimpieza

### COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, la parrilla del horno, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. La suciedad en el frente del marco, 1" dentro del horno, y alrededor del sello de la puerta del horno tendrá que ser limpiada a mano.

Macro frontal



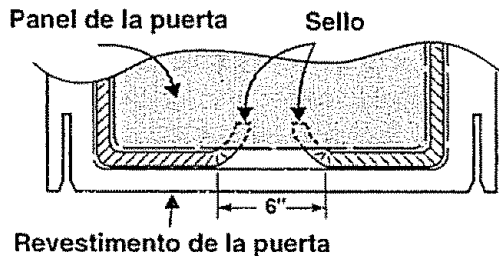
Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno
4. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si nota que se está gastando, trizando, o saliendo de la puerta, debería ser reemplazado.

## GUIDADO Y LIMPIEZA

### SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

El sello de la puerta está diseñado para que tenga un espacio de 5-6" en el fondo del horno.



Esto permite la circulación adecuada del aire. Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta del horno mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



**Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de limpieza.**

**Las parrillas del horno se podrían limpiar durante el ciclo de autolimpieza, pero perderán su brillo y se pondrán difíciles de deslizar. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, páseles aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.**

**Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación.**






## **GUIDADO Y LIMPIEZA**

### **Ciclo De Autolimpieza**

#### **COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA**

El Ciclo de Limpieza está programado para 4 horas, pero usted podría cambiar esto desde 3 horas si el horno esta levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio

-  1. Empuje el botón **CLEAN**. Mostrará 4 horas en el dial.
-  2. Si desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje el botón de los **NUMEROS**
-  3. Empuje el botón **START**.

#### **COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA**

Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF**. Usted necesitará esperar a que la temperatura del horno baje más que la temperatura de enganche (aprox. 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta. "Locked Door" desaparecerá del dial.






#### **DESPUES DEL CICLO**

Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, fríguelas con una lanilla de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

**Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.**

#### **COMO EMPEZAR UN CICLO DEMORADO**

-  1. Empuje el botón **CLEAN**
-  2. Si desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje el botón de los **NUMEROS**.
-  3. Empuje el botón **DELAY START TIME**.
-  4. Empuje los botones con los **NUMEROS** para programar la hora de comienzo del ciclo.
-  5. Empuje el botón **START**.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Limpieza Microondas

#### INTERIOR DEL HORNO (Fondo y Techo)

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Paño húmedo
- Lanilla para fregar de plástico
- Detergente líquido para platos
- Agua tibia

Limpie con un detergente para platos suave y agua, entonces enjuague bien con un paño húmedo. Si desea, puede hacer hervir un contenedor con agua en el horno usando energía de microondas. Esto ayudará a soltar la suciedad. Para suciedad difícil de limpiar, limpie cuidadosamente con una lanilla para fregar de plástico.

**No use limpiadores abrasivos que puedan rayar o dañar la superficie.**

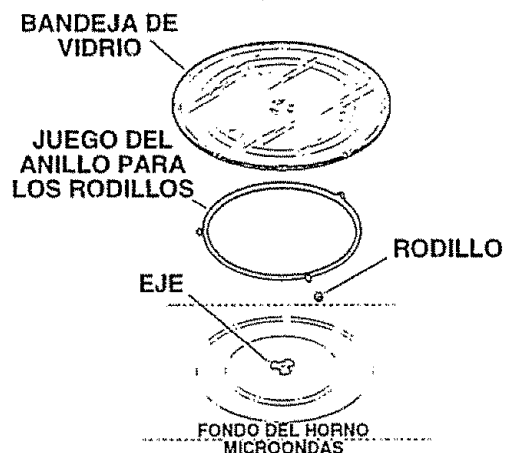
#### FONDO INTERIOR DEL HORNO

##### MATERIALES DE LIMPIEZA:

- Lanillas de nilón que no sean abrasivas
- Limpiadores no abrasivos
- Agua tibia
- Detergente para platos

##### COMO SACAR LA BANDEJA GIRATORIA:

1. Tome la bandeja giratoria de ambos lados y levántela derecho hacia arriba
2. Levante el anillo para los rodillos



##### COMO LIMPIAR:

Lave con agua tibia con jabón. Para suciedad más difícil de limpiar, frote levemente con una lanilla de nilón para fregar y un limpiador que no sea abrasivo.

##### COMO COLOCAR LA BANDEJA GIRATORIA DE VIDRIO:

1. Coloque el anillo para los rodillos.
2. Coloque la bandeja giratoria de vidrio, asegúrese que la bandeja giratoria queda bien ajustada sobre los contornos del eje.

#### INTERIOR DEL VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO MICROONDAS

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Paño suave
- Agua tibia
- Detergente para platos

Limpie las salpicaduras o derrames mientras están tibios. Use un detergente para platos suave y agua tibia, luego enjuague con agua limpia, seque con un paño suave.

#### SUPERFICIES EXTERIORES DEL HORNO

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Agua tibia
- Paño suave
- Detergente para platos

Limpie con un detergente para platos suave y agua tibia. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

#### PANEL DE CONTROL MICROONDAS

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Paño suave

Abra la puerta del horno para prevenir que el horno se encienda mientras lo está limpiando. Limpie el panel de control con un paño húmedo. Seque inmediatamente con un paño seco para prevenir manchas.





## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **Limpieza Horno Inferior**

#### **PANEL DE CONTROL**

##### **QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR**

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

**No use limpadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanqueadores (cloro).**

#### **CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA**

##### **QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR**

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Lanillas de acero con jabón
- Limpiador comercial para hornos

##### **COMO LIMPIAR**

Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

#### **PARRILLAS DEL HORNO**

##### **QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR**

- Detergente para platos
- Lanillas de acero con jabón
- Agua tibia

##### **PARA LIMPIAR**

Lave y enjuague bien.

##### **PARA SACAR**

Tire las parrillas hacia afuera y hacia arriba.

##### **PARA COLOCARLAS NUEVAMENTE**

Coloque la parte levantada de la parrilla sobre un par de guías para parrillas. Empuje hasta que llegue a un tope, levante el frente de la parrilla hasta que la parte de atrás se deslice fácilmente bajo el tope. Empuje la parrilla hacia el horno.

#### **PAREDES DEL HORNO**

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lanillas de acero con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

##### **NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.**

Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

#### **VIDRIO**

##### **QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR**

- Limpiador para vidrio
- Toallas de papel
- Soda para hornear

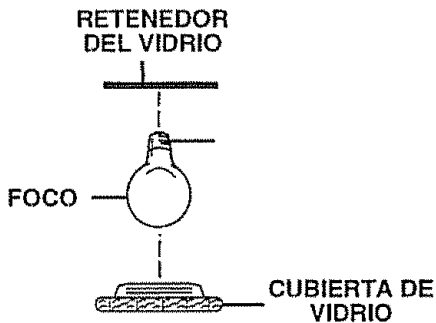
##### **PARA LIMPIAR**

Para limpieza diaria, use un limpiador para vidrios y una toalla de papel. Para suciedad pesada, use una pasta de soda para hornear y agua. Enjuague bien.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles



### COMO SACAR LA CUBIERTA

1. Desconecte la electricidad hacia el horno en el circuito principal o en la caja de fusibles
2. Desatornille la cubierta de vidrio y sáquela



**No toque el foco de la luz caliente del horno. No toque un foco con las manos mojadas o con un paño mojado.**

**Nunca toque el collar con electricidad de un foco cuando lo saque o lo reemplace. No saque ninguno de los tornillos.**

### REEMPLACE EL FOCO DE LA LUZ

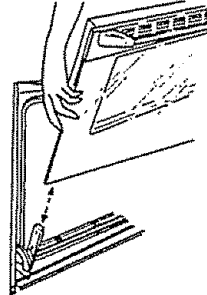
Desatornille el foco de la luz y reemplácelo con un foco para hornos residenciales de 40 watts.

1. Atornille la cubierta de vidrio.
2. Reconecte la electricidad hacia el horno.

## PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

### COMO SACAR

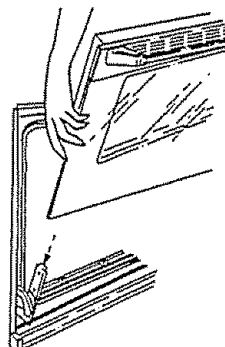
Abra la puerta hasta la posición de tope para asar a la parrilla. Tome la puerta de cada lado y levántela de las bisagras. **NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANILLA.**



**Cuando la puerta se saca y los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla, no pase a llevar los brazos de las bisagras. Se podrían devolver de golpe y causarían heridas en las manos y dañar el acabado de porcelana en el marco fronta. Cubra los brazos de las bisagras con rollos de toallas de papel o toallas mientras trabaja en el área del horno.**

### PARA REEMPLAZAR

Saque los tubos de toallas vacíos o las toallas. Asegúrese que los brazos de las bisagras todavía están en la posición de tope para asar. Tome la puerta de cada lado. Levante la puerta sobre cada bisagra. Ponga las ranuras del fondo de la puerta en línea con las bisagras. Deslice la puerta hacia abajo sobre las bisagras lo más posible.





## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su estufa. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
<b>El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra.</b>	Mal funcionamiento de la estufa.	Empuje el botón CLEAR/OFF. Permita que la estufa se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
<b>El horno y los controles del horno no funcionan.</b>	No pasa electricidad a la estufa.	Revise la caja del circuito o los fusibles. Asegúrese que el cordón de la corriente esté enchufado.
<b>Los alimentos no se hornean adecuadamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. El horno se precalentó.</li><li>b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola.</li><li>c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.</li><li>d. Uso incorrecto del papel de aluminio.</li><li>e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado.</li><li>f. No se siguió la receta.</li><li>g. Mala calibración del control del horno.</li><li>h. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono.</li><li>b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para cocinar en el Horno.</li><li>c. Mantenga la ventilación despejada.</li><li>d. No cubra las parrillas cuando hornee.</li><li>e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.</li><li>f. ¿Es la receta confiable y probada?</li><li>g. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.</li><li>h. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.</li></ul>



## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La temperatura del horno parece estar inexacta.	Calibración del termostato	Vea los temperatura ajustes descritos que siguen esta sección.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Interruptor de la luz en posición de apagado.</li> <li>b. Foco de la luz está quemado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición del interruptor de la luz del horno.</li> <li>b. Revise el foco de la luz del horno.</li> </ul>
El horno no acepta programa para hornear.	Se seleccionó la opción en grados Centígrados.	Vea la sección de funciones especiales.
Los alimentos no se asan adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Posición incorrecta de la parrilla</li> <li>b. El horno se precalentó.</li> <li>c. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</li> <li>e. Bajo voltage (208 Voltios).</li> <li>f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>b. No precaliente cuando ase a la parrilla</li> <li>c. Lea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.</li> <li>e. Use una posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.</li> <li>f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</li> </ul>
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado.	La temperatura del horno debe bajar a menos de la temperatura de enganche antes que la puerta pueda abrirse.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Los controles no se pusieron bien</li> <li>b. El ciclo de limpieza fue interrumpido.</li> <li>c. El horno estaba demasiado sucio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lea la sección de autolimpieza de este manual</li> <li>b. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas.</li> <li>c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo</li> </ul>



## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
<b>El horno humea.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Horno sucio.</li><li>b. Mal uso de papel de aluminio.</li><li>c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Vea que no hayan derrames grandes.</li><li>b. No se recomienda el uso del papel de aluminio.</li><li>c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</li></ul>
<b>El horno emite un olor.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. El aislante del horno podría emitir un olor duante los primeros usos.</li><li>b. No limpiar el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor.</li><li>b. Limpie el exceso de suciedad antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.</li></ul>
<b>No se puede cocinar en el microondas.</b>	El cronómetro de la cocina está en operación	Use el cronómetro del horno inferior. (No se puede cocinar en el microondas y usar el cronómetro de la cocina independientemente a la misma vez).



## AJUSTES DE TEMPERATURA - "HAGALOS USTED MISMO"

Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quemara la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro para hornos, para controlar la posición de la temperatura de su nuevo horno. Estos termómetros pueden variar entre 20-40 grados. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno.

Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta "prueba" le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

## COMO HACER LOS AJUSTES

BAKE

+

BROIL

1. Mientras el horno no está en uso, empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.

BAKE

2. Emuje el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente 00.

**Si piensa que el horno no está suficientemente caliente,**

1

- 3a. Empuje el botón con la flecha **NUMEROS** para aumentar (+) la temperatura hasta +35°F si usted cree que el horno no está funcionando lo suficientemente caliente, o

**Si piensa que el horno está demasiado caliente,**

BAKE

1

- 3b. Empuje el botón con la flecha **BAKE** y **NUMEROS** para bajar (-) la temperatura hasta -35°F. Si cree que el horno está funcionando demasiado caliente.

START

4. Empuje el botón **START**.

Este aumento o disminución en la posición de la temperatura permanecerá en la memoria hasta que los pasos de arriba sean repetidos. Un corte de corriente no afectará esta posición.

Las temperaturas para asar a la parrilla no serán afectadas.



## GARANTIA DE LA ESTUFA

### TODO UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA LAS FUNCIONES DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte que no sea de vidrio funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará sin costo alguno.

### GARANTIA TOTAL DE 30 DIAS PARA LAS PARTES DE VIDRIO Y EL ACABADO DE ESMALTE PORCELANIZADO, PARTES DE METAL PINTADO O BRILLANTE

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte sin costo alguno.

### GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

Durante 90 días a partir de la fecha de instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

### Para Ampliar El Valor De Su Estufa, Compre Un Contrato De Mantenimiento Sears.

Años de cobertura de la propiedad	1er año	2' año	3er año
<b>1</b> Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	<b>G</b>	<b>AM</b>	<b>AM</b>
<b>2</b> Ajuste mecánico	90 DAYS <b>G</b>	<b>AM</b>	<b>AM</b>
<b>3</b> Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS <b>G</b>	<b>AM</b>	<b>AM</b>
<b>4</b> Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	<b>AM</b>	<b>AM</b>	<b>AM</b>

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

Las estufas Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears, le brinda protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le asegura que disfrute de la máxima eficiencia de la estufa.

La tabla de arriba compara el contrato de Garantía y de Mantenimiento y le muestra los beneficios de tener un Contrato de Mantenimiento para su estufa Sears.

Póngase en contacto con su vendedor de Sears o con el centro de servicio Sears de la localidad hoy mismo y compre un contrato de Mantenimiento Sears



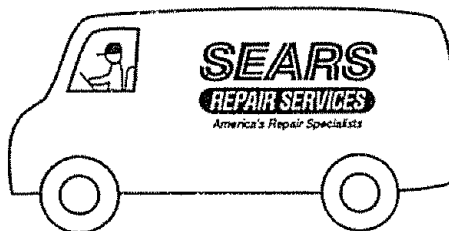
**Sears se complace en ofrecer a sus clientes servicio de reparación de aparatos electrodomésticos y electrónicos de todas las marcas.**

**En Sears, usted puede contar con operadores en español, a los que puede llamar sin cargo alguno.**

**Para servicio de reparación a domicilio,**

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

**1 800-676-5811**



**Para ordenar piezas con entrega a domicilio,**

Llame de 7 am a 7 pm, 7 días a la semana

**1 800-659-7084**

