

OWNER'S MANUAL

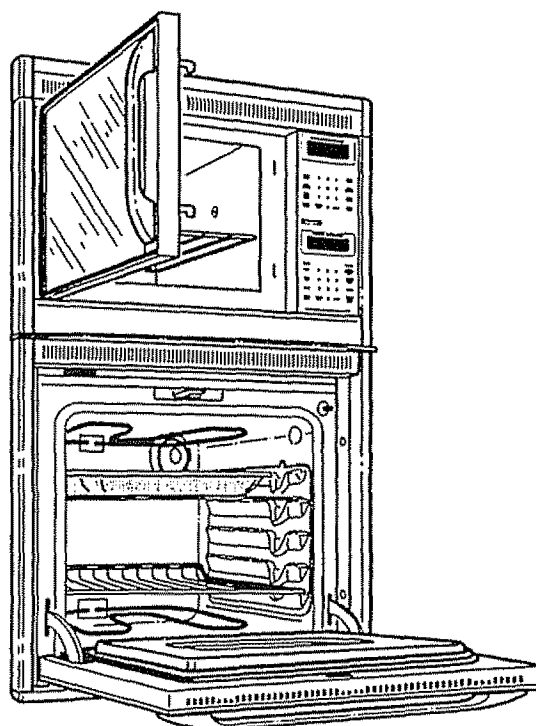


**DOUBLE 27" SELF-
CLEANING BUILT-IN
WALL OVEN WITH
UPPER MICROWAVE**

MODEL NO.

911.49475 *790*

911.49479 *790*



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**4020P112** (SR-10329)

Kenmore
TABLE OF CONTENTS

**SELF-CLEANING
WALL OVEN WITH MICROWAVE**

SAFETY INSTRUCTIONS

Oven Safety3-6

OPERATION

Removal of Packaging Tape 7
Features of Your Oven 7
Microwave Oven Control 8
Setting the Min/Sec Kitchen Timer
..... 9
Setting Delay Cooking 9
Time Defrost, Hold and Time Cook
..... 9
Setting Time Cooking 10
Setting Time Cook II 10
How to set Time Defrost 11
Auto Defrost 11
Temperature Probe 12
Setting Temp/Cook 12
Automatic Cooking 13
Cooking Codes 13
Auto Roast 13
To Set Auto Roast 13
Automatic Simmering 14
To Adjust Auto Cooking Codes
..... 14
Microwave Oven Shelf 15
Lower Oven Control 16

To Set the Clock 17
To Black Out The Clock Display
..... 17
To Set The Timer 17
Oven Cooking Tips 18-19
To Set Bake 20
To Set Timed Bake 20
To Set Delayed Start 20
Broiling 21

CARE AND CLEANING

Self-Clean Cycle 22-23
Microwave Interior 24
Microwave Oven Floor 24
Microwave Door Window 24
Outside Oven Surfaces 24
Control Panel 24
Broiler Pan and Grid 24
Oven Light Bulb 25
Oven Door 25
Microwave Oven Lamp 26
Removable Oven Rack 26

PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service
..... 27-29
Temperature Adjustment 30
Warranty 31
Consumer Service Numbers .. 32

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 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

Kenmore

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.
- **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.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **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.

Kenmore

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.
 - **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.
 - **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.



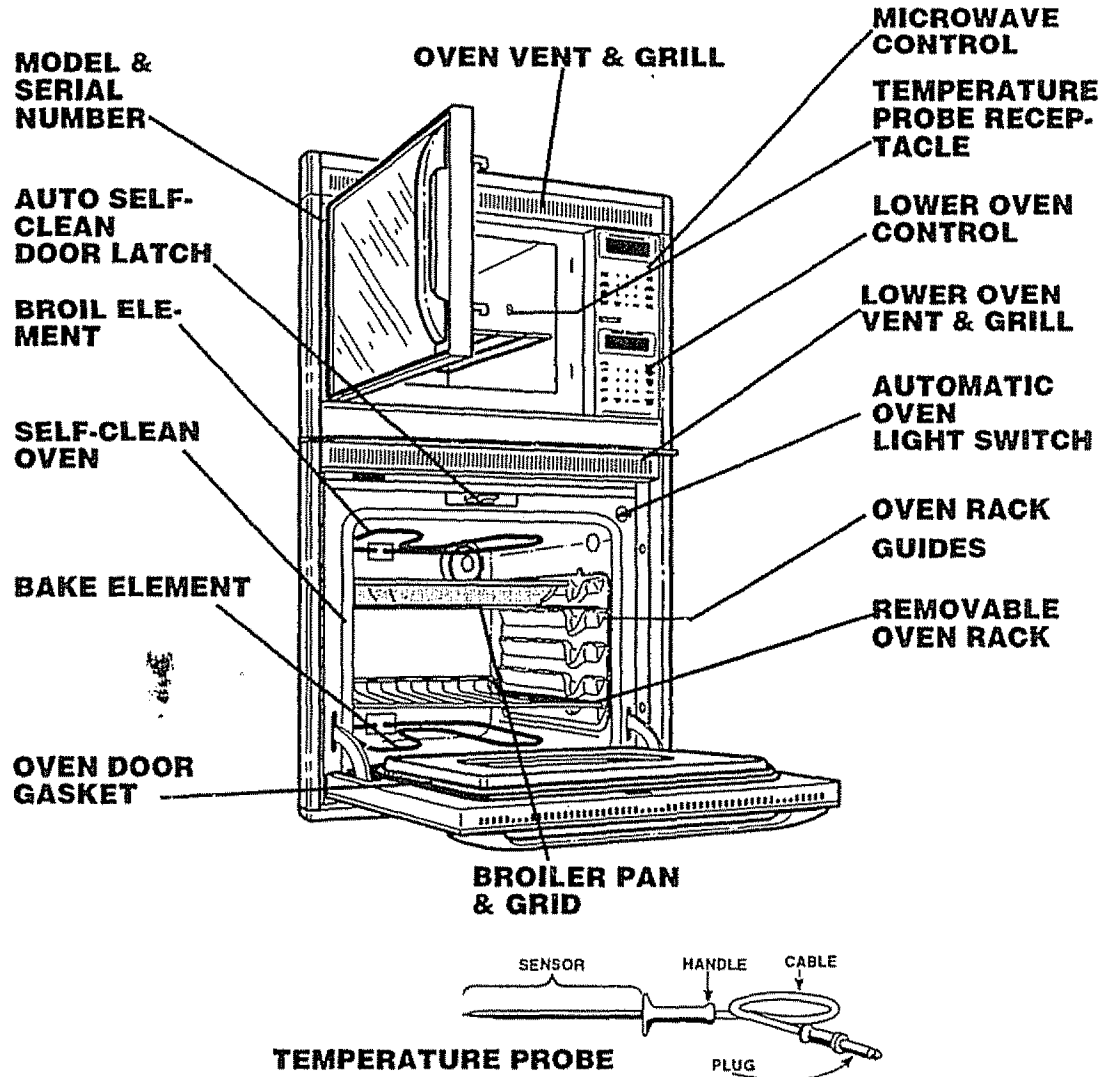
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **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.
- **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.



OPERATION

FEATURES OF YOUR OVEN



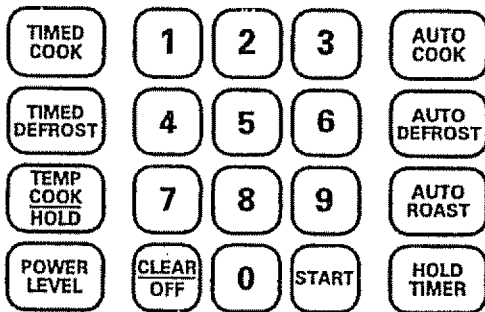
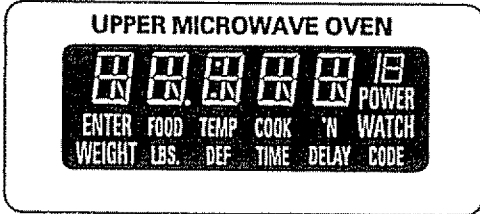
REMOVAL OF PACKAGING TAPE

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

Your Microwave Oven Control



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.

DISPLAY—Shows time or temperature during cooking, power level used, cooking mode and instructions.

TIMED COOK—Microwave using an High power level. You can also change the power level after entering the cooking time.

TIMED DEFROST—For automatic thawing at power level 3. You can change the power level after entering the defrost time.

TEMP COOK/HOLD—Cooking with the probe, the oven will automatically switch to the Hold function, to maintain the temperature until you open the door or press the Clear/Off pad.

POWER CONTROL—You can set your preferred power level for cooking by pressing the Power Control pad first.

AUTO COOK—The oven automatically microwaves at a pre-programmed power level, cooks for the exact amount of time and shuts off automatically.

AUTO DEFROST—When you enter the weight of foods, the oven automatically sets the power level and defrosting time.

AUTO ROAST—Using the probe and setting the temperature, this feature cooks meat automatically.

NUMBER PADS—Enters cooking, defrosting time, temperature and power levels.

START—Starts the microwaving process.

HOLD TIMER—Uses no microwave energy. It will hold foods between defrosting and cooking, act as a kitchen timer or aid in temperature cooking.

CLEAR/OFF—Shuts off the oven or erases all settings.

You may notice the microwave fan running while using the microwave and even after cooking is complete. This is normal. The fan helps cool internal parts.






OPERATION

The Microwave Hold Timer

The Hold Timer has three timing functions, with either of these selections the oven uses no microwave energy

- A Minute Kitchen Timer
- A Defrost Hold Timer
- A Delay Cooking Timer

SETTING THE MIN/SEC KITCHEN TIMER

-  1. Press the **HOLD TIMER** pad
-  2. Press the number pads to set the amount of time. For example press 3,0 and 0, to set 3 minutes.
-  3. Press the **START** pad.

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

When the time countdown reaches zero, the control will beep and the display flashes "**END**".

SETTING DELAY COOKING





1. Press either the **TIMED COOK**, **TEMP COOK/HOLD** or **AUTO ROAST** pad.
2. Press the number pads to enter the cook time, temperature or power level code
3. Press the **HOLD TIMER** pad.
4. Press the number pads to enter the amount of time you want to delay cooking.

(Be sure the probe is inserted into the food and oven receptacle.)

5. Press the **START** pad.

If the door is opened, the countdown will stop. To resume the delayed function, close the door and press the start pad.

HOW TO TIME DEFROST, HOLD AND TIME COOK

-  1. Press the **TIMED DEFROST** pad.
2. Press the number pads to set your defrosting time.
-  3. Press the **HOLD TIMER** pad.
4. Press the number pads to set your holding time.
-  5. Press the **TIMED COOK** pad
6. Press the number pads to set your cooking time
-  7. Press the **START** pad

As each function is automatically performed, the oven display shows the instructions entered and the function. When time is up, the oven signals and the display flashes "**END**". The oven shuts off.



Never let food such as dairy products, fish, meat, poultry, etc., sit for more than 1 hour before cooking starts, when you set your oven for a delay start. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.



OPERATION

Microwave Time Cooking

The time cooking feature allows you to preset the cooking time. The oven shuts off automatically at the end of the cooking time.

Power level 10 (High) is recommended for most cooking, but you may change this for more flexibility.

TO SET TIMED COOKING

- TIMED COOK** 1. Press the **TIMED COOK** pad.
- 2. Press number pads to enter cooking time.

Power level 10 will be displayed. If power level 10 is not desired, press **POWER CONTROL** and then press number pad to select new power level.

- START** 3. Press the **START** pad

When time is up, the oven signals and display flashes **"END"**. The oven light and fan shut off.

TIMED COOK II

TIMED COOK II lets you set two time cooking functions within one program. This is ideal when you want to change power levels during your cooking operations.

- TIMED COOK** 1. Press the **TIMED COOK** pad.
- 2. Press number pads to set cooking time.

Power level 10 will be displayed. If power level 10 is not desired, press **POWER CONTROL** and then press number pad to select new power level.

- TIMED COOK** 3. Press the **TIMED COOK** pad.
- 4. Press the number pads to set the second cooking time.

- START** 5. Press the **START** pad.

The display will show the cooking time countdown and the first power level. At the end of the first cooktime countdown the display will show the second cooking time countdown and the second power level.

When the time is up the oven will signal and the display will flash **"END"**.



OPERATION

Microwave Defrosting By Time

TO SET TIMED DEFROST

TIMED DEFROST

1. Press the **TIMED DEFROST** pad.
2. Press the number pads to set 1/2 of the defrosting time needed.

START

3. Press the **START** pad.
4. When the cycle is finished the control will beep and "END" will flash in the display. Turn foods over, stir or separate, then repeat the above steps.

DEFROSTING TIPS

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in package.
- Family-size, pre-packaged, frozen entrees can be defrosted and microwaved by removing foods from package and placing it on or into a microwave dish.
- For even defrosting, some foods may need to be broken apart or separated part of the way through the defrosting time.

AUTOMATIC DEFROSTING

The oven automatically sets the defrosting time and power levels for you. You choose the code number from 1 to 3 for the food you are defrosting, by pressing Auto Defrost and then the number pads, then enter the food weight in pounds and tenths of a pound. The oven sets the defrosting time and changes the power levels during the process.

STAND TIME—It is necessary to allow foods to stand in order to finish defrosting. Remove foods from the oven and let them stand in the refrigerator.

CONVERSION GUIDE—Most food weight is given in pounds and ounces. The ounces must be converted into tenths of a pound. This chart will help you understand that conversion.

OUNCES	TENTHS OF A POUND
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

TO SET AUTO DEFROST

AUTO DEFROST

1. Press the **AUTO DEFROST** pad.
2. Press the number pads to set code needed.
3. Press the number pads again. Enter the weight of foods.
4. Press the **START** pad.

START

Halfway through the defrosting process the control will beep and the display will flash "TURN". Open the door and turn foods. Close the door and press the **START** pad. When the defrosting process is finished, the oven will beep and the display will flash "END". Press the **CLEAR/OFF** pad.

CLEAR OFF



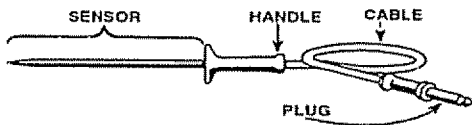
OPERATION

Microwave Temperature Cooking

Temp Cook/Hold takes the guesswork out of cooking because the oven automatically switches to **"HOLD"** setting after reaching the preset food temperature until you open the door or touch **CLEAR/OFF**.

TEMPERATURE PROBE

The temperature probe is a food thermometer that gauges the internal temperature of your food. The probe must be used when using **TEMP COOK/HOLD** or **AUTO ROAST**.



COOKING TIPS

- A lower power level will heat more evenly though requiring more time.
- Be sure frozen food is completely defrosted before inserting probe. Probe may break off if it is used in frozen foods.
- Cover foods loosely for moisture control and quick even heating.
- Delicate butter icings, ice cream, frozen toppings, etc., soften rapidly at warm temperatures. Batters, doughs, and frozen foods are also difficult to cook with the probe. It is best to **TIMED COOK** these foods.
- **"PROBE"** will flash if you do not seat the cable end of the probe securely into the receptacle in the oven wall or if you touch **AUTO ROAST** and forget to use the probe.

- **DO NOT** leave the probe in the oven if it is not inserted in food or you may damage the oven.

You can set a minimum temperature of 80°F and maximum temperature of 199°F.

PREPARE THE ROAST

Place roast on rack in microwave dish. Insert probe horizontally into the center meaty area, not touching bone or fat. Make sure the handle does not touch the sides of the oven. Cover with wax paper. Add 1/2 cup water to roast dish; cover with plastic wrap. Allow room for probe when covering. Place meat in oven with probe to the right. Insert cable end of probe firmly into the receptacle on oven wall.

TO SET TEMP/COOK

1. Insert sensor into food and plug into the receptacle on the oven wall. Close door.
 2. Press **TEMP COOK/HOLD**. **F** (Fahrenheit) in display. **ENTER TEMP** will flash in display.
 3. Press number pads to enter desired temperature.
 4. Press **POWER CONTROL**.
 5. Press number pads to enter power level.
 6. Press **START**. If internal temperature of the food is less than 80°F, the display will show **"COOL"**. If temperature is 80°F or above, display will show temperature counting up.
 7. When set temperature is reached, the oven will sound and display will show **"HOLD"**. The oven will then hold the temperature.
 8. Press **CLEAR/OFF** to stop the cycle.
- If you fail to use the probe and try to set **TEMP/COOK**, display will flash **"PROBE"**.
9. Remove probe and food from oven.



OPERATION

Microwave Auto Cooking

AUTOMATIC COOKING

Use **AUTO COOK** to eliminate your need to look up cooking time in your cookbook or guess how long to set cooking time. By sensing the steam that escapes as food microwaves, the control adjusts the oven's cooking time to various types and amounts of food.

This feature is best used with foods that you want to steam or retain moisture.

NOTE: Use of the metal shelf with Automatic Cooking is not recommended.

FOODS NOT RECOMMENDED for Auto Cooking—Foods that must be cooked uncovered, foods requiring constant attention, foods requiring additional ingredients during cooking, foods calling for a dry or crisp appearance, foods cooked using the probe should not be Auto Cooked.

COOKING CODES

Automatic Cooking Codes 1-9 are designed to give you easy automatic results with a number of foods.

CODE 1—Used for reheating foods quickly and turns off the oven automatically as soon as the sensor detects steam from foods.

CODE 2-9—When used, the oven will determine how much additional cooking time is needed after steam has been detected. The oven will automatically switch to **TIME COOK**. When the oven signals, foods are ready to be stirred, turned or rotated.

A guide behind the oven door lists cooking codes for frequently prepared fresh or uncooked foods

AUTO ROAST

AUTO ROAST uses the temperature probe to cook to the desired serving temperature. Auto Roast uses up to 3 power settings which automatically switch during roasting, providing tender, even cooking results without overcooking.

Just as in conventional roasting, only tender cuts of meats should be Auto Roasted until specified internal temperatures are reached. Less tender cuts of meat should be microwaved by time, according to your recipe.

TO SET AUTO ROAST

1. Press **AUTO ROAST**. "AUTO" and "TEMP" appear on display and "ENTER CODE" flashes.
2. Press number pad to set Auto Roast Code. See Auto Roast Guide.
3. Press **START**. Display shows "COOL" and "CODE" until Food temperature reaches 80°F. At 80°F, display switches to show meat's internal temperature.
4. When you select Auto Roast Codes 1, 2, 3, or 4, the oven signals with 4 beeps and "TURN" flashes on the display when it's time to turn the roast over. After you turn the roast, close the door and press **START** again. **(NOTE: Oven continues to cook after the signal whether or not roast is turned over.)**

After a pre-programmed food temperature is reached, oven signals with 4 beeps and "END" appears on display.



OPERATION

Microwave Auto Cooking

AUTOMATIC SIMMERING (AUTO ROAST CODE 6)

Your Auto roast code 6 is used for Automatic Simmering. Total time includes time to bring food to 180° F, and hold at that temperature until done. To set Auto Simmering, follow instructions for setting **AUTO ROAST**.

Display shows **"COOL"** until food is 80°F, then switches to show food temperature until 180°F. Oven switches to Hold at 180°F until you remove food and turn off oven. If stirring is recommended, you can reset oven by re-touching **START**. Press **CLEAR/OFF** after cooking.

TO ADJUST AUTO COOK CODES

You can set the oven to cook for 20% less time than the code would regularly provide by adding a 1 after any Auto Cook code. You can set the oven to cook for 20% more time than the code would regularly provide by adding a 9 after any Auto Cook code.

1. Press the **AUTO COOK** pad.
2. Press the number pad of code and press 1 to adjust the code to cook 20% less time or 9 to adjust the code to cook 20% longer.
3. Press **START**.

"AUTO" shows in the display **DO NOT OPEN THE DOOR** until the oven signals, then rotate dish 1/2 turn if needed. Close the door and press **START** to finish cooking

AUTO COOKING TIPS

- Do not open oven door during Auto cycles. When the oven signals and countdown time is in the display the door may be opened for stirring, turning or rotating foods.
- Match the amount of food to the size of container. Fill the containers at least 1/2 full.
- Most foods should be covered with a lid or wax paper to prevent splattering and to keep the oven clean.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- If food needs additional cooking, return to oven and use Auto Cook Code 1.
- Use preference control "1" or "9" to adjust cook times to suit your individual tastes.
- Use of Automatic Cooking feature with the Double Duty® Shelf is not recommended.
- Never use tight-seating plastic covers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook or container to burst.
- Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Stir or rotate some foods after a beeping signal.



OPERATION *Your Microwave Oven Shelf*



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

DO NOT STORE OR COOK with shelf on floor of oven. Product damage may result.

Use potholders when handling metal shelf and utensils. THEY MAY BE HOT.

DO NOT store microwave browning dish on metal shelf.

Use of shelf with Automatic Cooking is not recommended.

The wire shelf is designed for added capacity when heating and reheating in your microwave oven. More than one food may be heated or reheated and ready to serve at the same time.

When microwaving with the oven shelf, it is important to arrange foods properly. Cookware size is important. Be sure dishes will fit together on or under the shelf. Food size should be considered; foods over 4 inches high or 3 1/2 lbs., are not recommended for shelf cooking.

Batters and dough foods and also uncooked foods which need to be prepared from scratch should be cooked without the oven shelf following recipe directions.

Use potholders when handling foods heated together with your oven shelf, especially when heating larger amounts of food. Extra steam generated from multiple food cooking may make cookware hotter than with regular microwaving

POSITIONING THE SHELF

To position the microwave oven shelf, tip the back slightly and fit the shelf support guides onto the support guides located on each side of the oven in the rear.

Next, lower the front until the shelf support guides fit onto the support guides located at each side of the oven in the front.

When properly positioned, the shelf should fit snugly in place, be level and not touch the back wall of the oven.

If arcing occurs when using the shelf, turn the oven off. Make sure the shelf is positioned right side up on all four shelf supports and not touching oven walls.

REHEATING IN YOUR MICROWAVE

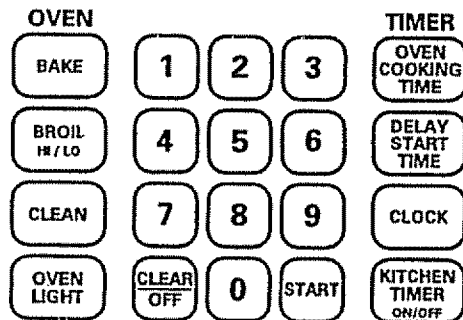
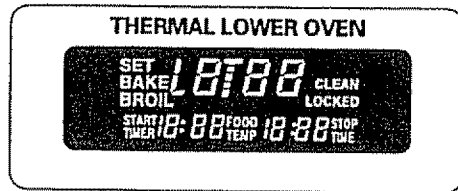
Tips for Reheating Different Types of Food

When heating different types of food together, foods which should be served hot must be placed on the oven floor, while foods which are only warmed should be placed on the shelf. Microwave energy enters the oven from the bottom only. It is important to remember that foods absorb microwave energy at different rates. You may need to start heating large or dense food a few minutes ahead of smaller or less dense foods. Stagger and rotate foods as described above



OPERATION

Your Lower Oven Control



* MICROWAVE FAN MAY OPERATE WHILE OVEN IS CLEANING

Clock must be set before any Conventional Oven Timer function will operate.

DISPLAY — Displays time of day, time or temperature during cooking, cooking mode, and tells you what to do next.

BAKE — Press to set oven to bake.

BROIL — Lets you broil at full power by touching **BROIL** and **START** pads. Lets you select Lo Broil for longer, slower broiling.

CLEAN — Press to select Self-Cleaning function. Follow all instructions in section on Self-clean cycle.

OVEN LIGHT — Press to turn oven light on and off.

OVEN COOKING TIME — Use to enter amount of time required for automatic baking.

DELAY START TIME—Use when baking or cleaning to enter the time of day you want oven to turn on.

CLOCK—Press to enter time of day or check time of day when display is showing other information.

KITCHEN TIMER ON/OFF—Lets you time any kitchen function.

START—Press to start any cooking or cleaning function.

CLEAR/OFF—Cancels all operations except the Clock and Timer.

NUMBER PADS—Press these pads to set any function requiring numbers; time of day, kitchen timer, oven temperature, starting times, and length of baking or clean times.





OPERATION

Clock and Kitchen Timer

TO SET THE CLOCK

To change the time of day, all lower oven controls must be off.

When power is first connected to your cooking center or after a power failure, the digital display on both the microwave and the lower oven control will show lighted 8's and 18's and all oven functions for about 15 seconds. Then all lights go off and "RESET" and "PF" appear in the lower display. **(Clock must be set before the lower oven control will work.)**

-  1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press the numbers pads to set the time of day.
-  3. Press the **START** pad.

TO RECALL THE TIME OF DAY

To check the time of day when the display is showing other information. Press the **CLOCK** pad. The time of day will show as long as the Clock pad is held down.

TO BLACK OUT THE CLOCK DISPLAY

When you black out the display, the Clock will maintain the correct time of day. It will reappear for the duration of any function that displays a start and stop time.

1. Press and hold, at the same time, the **CLOCK** and **STOP TIME** pads until the display goes blank.



To make the time of day reappear press the **CLOCK** pad.

TO SET THE TIMER

The Timer can be set up to 11 hours and 59 minutes. The Timer counts down in minutes until the last minute is reached, then seconds are displayed. When the timer reaches zero, "TIMER" flashes in the display.

The smallest amount of time you can set is 1 minute.

The timer does not control oven operations. The CLEAR/OFF pad will not cancel the Timer.

-  1. Press the **TIMER ON/OFF** pad.
2. Press the number pads to set the amount of time you will need.
-  3. Press the **START** pad.

If you make a mistake while setting or want to change the time, press the **TIMER ON/OFF** pad twice to reset the timer.

The Timer will immediately start to count down. After 1 minute has passed the display will change. When time countdown is complete, the control will beep four times and the display will flash. Press the **TIMER** pad to cancel.

To cancel the timer at any time, press the **TIMER** pad.



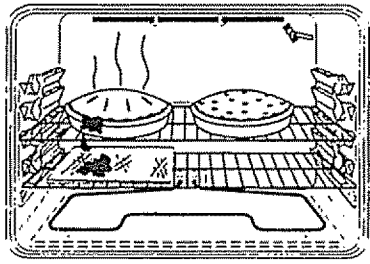
OPERATION Oven Cooking Tips

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.**

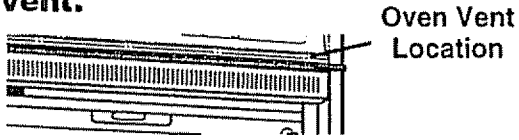
ALUMINUM FOIL

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

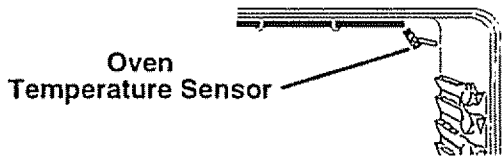
Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

PREHEATING

Preheating is bringing the temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating.

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.



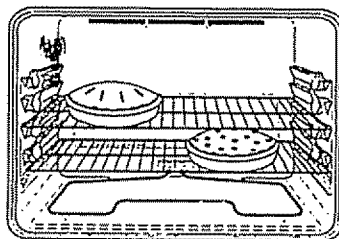
OPERATION Oven Cooking Tips

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.

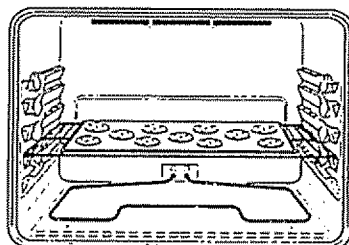
BAKEWARE PLACEMENT

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 BAKEWARE, 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.

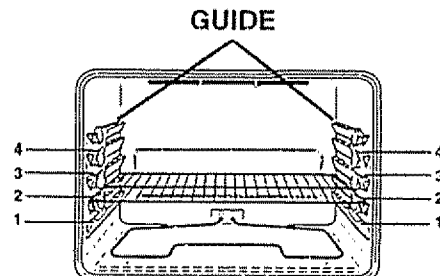
OVEN RACKS

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.

Bump in rack guide



Your oven has four (4) 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
2. Press the **number** pads to set the oven temperature you prefer to use.

START

3. Press the **START** pad.

CLEAR
OFF

4. When baking is finished press the **CLEAR/OFF** pad.

The display shows "**BAKE**" and "**TEMP**", the oven set temperature and the actual oven temperature as the oven heats. When the set temperature is reached, the control beeps six times and "**PrE**" flashes in the display. The display then shows the set temperature continuously.

HOW TO SET TIMED BAKE

To set the oven to cook for a specific time and automatically enter the HOLD MODE at the end of the cooking time.

BAKE

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

OVEN
COOKING
TIME

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

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

START

5. Press the **START** pad.

When cooking time is complete, the oven enters the hold mode. Press **CLEAR/OFF** when you take food out of the oven.

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.

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

OVEN
COOKING
TIME

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

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.

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

START

7. Press the **START** pad.

If the control displays "Err" and your cooking or start times, the times entered were not compatible. If this happens press the oven cooking time or delay start time pad to reenter your times.

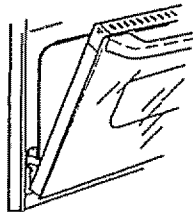
When the end of the cooking time is reached the oven automatically enters the hold mode. Press the **CLEAR/OFF** pad when you remove food from the oven.




OPERATION Broiling

GENERAL RULES

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

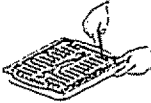


It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



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	9-11
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

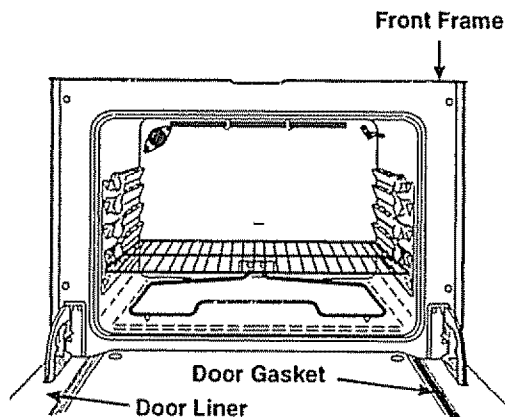
- 1a.** Press the **BROIL** pad. (**This will automatically set Hi Broil.**)
- 1b.** While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.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

Kenmore

OPERATION 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.

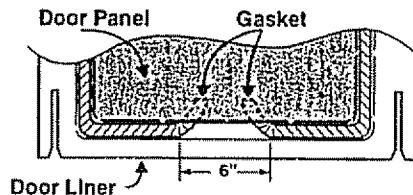


Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

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.

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.



Self-Cleaning Cycle

THE DOOR LOCK DEVICE

- To lock the oven door slide the handle to the right.
- When the door locks, **LOCKED DOOR** will show in the display. The words **LOCKED DOOR** will go out in the display when the oven clean cycle is finished and the handle is slid to the left or unlocked position.
- If **LOCK DOOR** flashes in the display, the door is not closed completely; simply press on the door.

TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle, including cool down time, is automatically set for 3 hours, but you may change this from 1 hour if oven is lightly soiled up to 4 hours if oven is heavily soiled.

- CLEAN**
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
- START**
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.

CARE AND CLEANING

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

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

Both the lower oven fan and the microwave fan may operate during or after the self-clean cycle and will continue to operate until the control compartment temperatures cool down.



CARE AND CLEANING

Cleaning

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

Wash with warm sudsy water. For harder to remove soil, gently rub with a nylon mesh scouring pad and not abrasive cleanser. Rinse thoroughly.

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, 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.

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners or bleach.

TO CLEAN:

Wipe with warm soapy water. Rinse and dry well.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS:

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

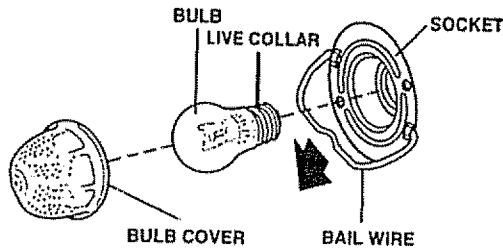
TO CLEAN:

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.



CARE AND 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. Hold your hand under cover and firmly push back the bail wire, until it clears and releases the bulb cover.

REPLACE THE LIGHT BULB:

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

TO REPLACE COVER:

1. Place the bulb cover into the groove of the bulb socket.
2. Pull the bail wire forward until it snaps into the indentation on top of the bulb cover.
3. Reconnect the electrical power to the oven.

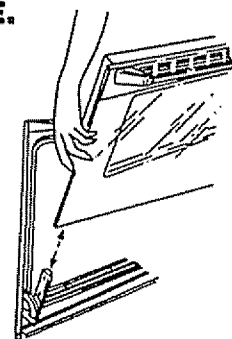



Do not touch a hot oven light bulb. Do not touch a bulb with wet hands or wet cloth. Never touch the electrically live collar on the bulb when removing or replacing the bulb. Do not remove any screws.

OVEN DOOR

TO REMOVE:

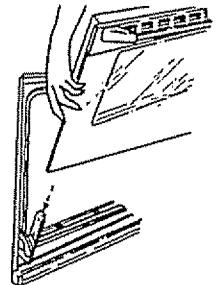
Open the door to the broil stop position. Grasp the door on each side and lift up and off the hinges. **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE.**

When the door is removed and the hinge arms are in the broil stop position, do not bump into the hinge arms. They could snap back and cause injury to hands and damage the porcelain finish of the front frame. Cover the hinge arms with empty paper towel rolls or towels while working in the oven area.

TO REPLACE:

Remove the paper towel rolls or towels. Make sure the hinges are still in the broil stop position. Grasp the door on each side. Lift the door over each hinge. Line the slots at the bottom of the door with the hinges. Slide the door down over the hinges as far as it will go.



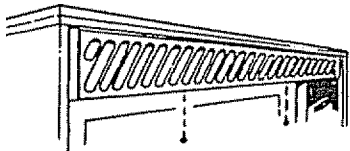
Kenmore

CARE AND CLEANING Removable Parts

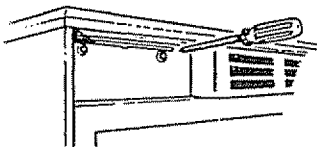
MICROWAVE OVEN LAMP

To replace:

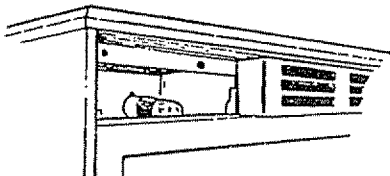
1. Disconnect power at main fuse or circuit breaker panel.
2. Open microwave oven door, then remove the two Phillips head screws from the bottom of the grille. Remove the grille.



3. Remove the light cover by removing the two Phillips head screws.



4. Remove the tape around the base of the light. The tape is there to prevent the light from loosening during shipment and door closings. Removing the tape may be difficult.
5. Unscrew the bulb carefully. Use a cloth to protect your hands in case the glass breaks.



NOTE: The light is not standard. Replace it with a similar 125 volt, 20 Watt bulb.

6. Screw replacement bulb into socket and replace light cover and grille. Reconnect power to cooking center.

MICROWAVE SHELF ACCESSORY

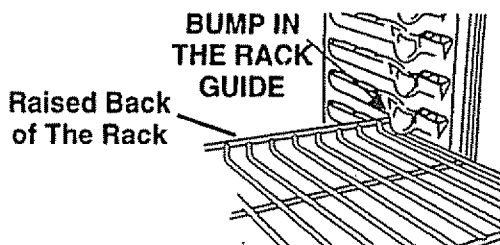
To position the Microwave Oven shelf, tip the back slightly and fit the shelf support guides onto the support guides located on each side of the oven in the rear.

Next, lower the front until the shelf support guides fit onto the support guides located at each side of the oven in the front.

When properly positioned, the shelf should fit snugly in place, be level and not touch the back wall of the oven.

NOTE: If electrical arcing occurs when using the shelf to cook more than one food at the same time, turn the oven off. Make sure the shelf is positioned right-side-up on all four shelf supports and not touching oven walls.

REMOVABLE OVEN RACKS



TO REMOVE:

1. Pull the racks out to the stop lock position.
2. Pull up the front of the rack and slide under the bump off the rack guide.

TO REPLACE:

1. Place the raised back of the rack onto the rack guides.
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides.
3. Slide the rack all the way back.



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.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	Range malfunction.	Press the CLEAR/OFF pad. Let the oven cool for 1 hour and enter an oven or cleaning operation. If code repeats, call for service.
Oven and oven control will not work	No power to range.	Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in.
Oven temperature seems inaccurate	Thermostat calibration	See the temperature adjustments described following this section.
Oven will not unlock	Clean cycle is not finished.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light will not work	a. Light switch in off position. b. Oven light bulb burned out.	a. Check oven light switch on the control panel. b. Check the oven light bulb.
Oven did not clean or results were poor	a. Controls were not set properly. b. Clean cycle was interrupted. c. Oven was soiled heavily.	a. Check the self-cleaning section of this manual. b. The normal clean cycle should last 4 hours for heavily soiled oven. c. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none">a. Dirty oven.b. Improper use of aluminum foil.c. Broiler pan containing grease left in the oven.	<ul style="list-style-type: none">a. Check for heavy spillover.b. Use of foil not recommended.c. Clean pan and grid after each use.
Foods do not bake properly.	<ul style="list-style-type: none">a. Oven is not preheated.b. Improper rack or pan placement.c. Oven vent blocked or covered.d. Improper use of foil.e. Improper temperature setting for utensil used.f. Recipe not followedg. Improper oven control calibration.h. Range and oven rack not level.	<ul style="list-style-type: none">a. Be sure to preheat until the tone sounds.b. Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking section.c. Keep vent clear.d. Racks should not be covered during baking.e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.f. Check recipe and measurement.g. Check the temperature adjustment following this section.h. Check the installation instructions for leveling.
Foods do not broil properly	<ul style="list-style-type: none">a. Improper rack position.b. Oven preheated.c. Improper use of foil.d. Oven door closed during broiling.e. Low voltage (208Volts)f. Improper broiling time.	<ul style="list-style-type: none">a. Check broil pan placement; see broiling section.b. Do not preheat when broiling.c. Check broiling sectiond. Open door to broil stope. Use higher rack position and/or longer cooking time.f. Check broiling chart in broiling section.



. BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods overcooked or undercooked in the microwave.	<p>a. Not enough time set when using Time Cook function because starting temperatures of foods varied widely.</p> <p>b. Probe not inserted properly.</p> <p>c. Incorrect power level entered.</p> <p>d. Dish not rotated, turned or stirred as called for in recipe.</p> <p>e. Too many dishes in oven at the same time.</p> <p>f. Food not thoroughly defrosted.</p> <p>g. Improper use of coverings.</p>	<p>a. Varying density and amount of foods will sometimes require more cooking.</p> <p>b. Check Auto Roast section of this manual.</p> <p>c. Is recipe tested and reliable:</p> <p>d. Follow recipe instructions.</p> <p>e. Do not overcrowd the oven.</p> <p>f. Check Defrost section of this manual.</p> <p>g. Follow instructions in this manual and recipe.</p>
"PROBE" appears in display.	<p>a. Probe not used, although Auto Roast pad is touched</p> <p>b. Probe not inserted properly into oven receptacle or food.</p>	See PROBE section in this manual.
"ERROR" appears in display.	When using Auto Roast Code 7 to Temp Cook/ Hold, you have entered a temperature of less than 80° or more than 199°F.	See Auto Roast section of manual for instructions.

All these are normal on your Microwave Oven:

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around the door or outer case.
- Dull thumping sound while the oven is in use.
- Microwave fan may operate with both ovens off. It is cooling the control and will turn itself off.
- Dimming oven light and change in blower sound may occur while operating at power levels other than high.
- Some TV-Radio interference might be noticed while using your microwave oven. It is similar to the interference caused by other small appliances and does not indicate a problem with your oven.



“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

1. Press the **BAKE** pad.

2. Press the number pads to set 525° F.

3. IMMEDIATELY, press and hold the **BAKE** pad for about 4 seconds. The display will show **“ADJ”** and **“TEMP”** will flash in the display.

BAKE

Continue to hold Bake until the display changes to show the preset oven temperature adjustment.

4. The temperature can be adjusted up to **+35°F** hotter or **-35°F** cooler. Press 1 to increase in 5° increments. Press 0 to decrease in 5° increments.

START

5. When you have made the adjustment, push **START** to return the display to the time of day. Use your oven as you would normally.

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.

Pressing **CLEAR/OFF** or any function in the adjustment mode will cancel the mode and any changes to the adjustment will not be saved.



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
1 Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	W	MA	MA
2 Mechanical Adjustment	90 DAYS W	MA	MA
3 Porcelain and Glass Parts	30 DAYS W	MA	MA
4 Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

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.

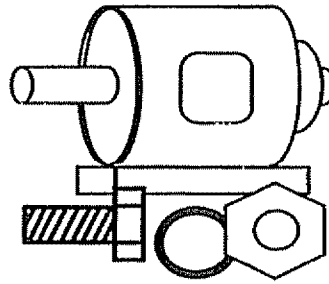


For the repair or replacement parts you need delivered directly to your home

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

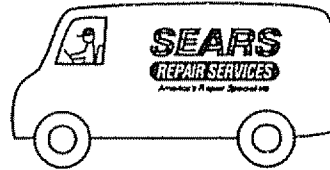


For in-home major brand repair service

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



America's Repair Specialists

**MANUAL DEL
CONSUMIDOR**

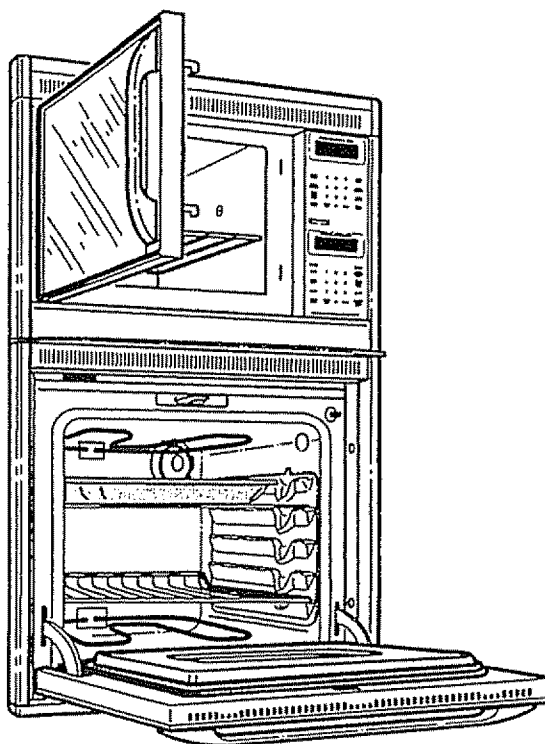


**HORNO DOBLE DE 27" DE
PARED CON
AUTOLIMPIEZA Y
MICROONDAS SUPERIOR**

MODELO NO.

911. 49475

911. 49479



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.

229C4020P112 (SR-10329)



INDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

OPERACION

Cómo sacar la cinta de empaque	7
Características de su horno	7
Control del horno microondas	8
Programación de Min/Seg en el cronómetro de la cocina	9
Cómo programar para cocinar en forma demorada	9
Tiempo para descongelar, Tiempo y Mantención del tiempo para cocinar	9
Programación de tiempo para cocinar	10
Programación de tiempo para cocinar II	10
Cómo programar el tiempo para descongelar	11
Descongelación automática	11
Medidor de temperatura	12
Cómo programar para Cocinar/Temperatura	12
Cómo cocinar en forma automática	13
Códigos para cocinar	13
Asado automático	13
Cómo programar para asar automáticamente	13
Calentado a fuego lento automático	14

HORNO DE PARED CON AUTOLIMPIEZA Y MICROONDAS

Cómo ajustar los códigos para cocinar en forma automática	14
Parrilla del microondas	15
Control del horno inferior	16
Cómo programar el reloj	17
Cómo poner el reloj en blanco	17
Cómo programar el cronómetro	17
Consejos para cocinar en el horno	18-19
Cómo programar para hornear	20
Cómo programar para hornear automáticamente	20
Cómo programar un comienzo demorado	20
Cómo asar a la parrilla	21

CUIDADO Y LIMPIEZA

Ciclo de autolimpieza	22-23
Interior del microondas	24
Fondo del microondas	24
Ventana de la puerta del microondas	24
Superficies exteriores del horno	24
Panel de control	24
Cacerola y parrilla para asar	24
Foco de la luz del horno	25
Puerta del horno	25
Foco del horno microondas	26
Parrilla del horno removible	26

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 de la estufa, no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta del horno o cualquier parte de la estufa.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en los gabinetes sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **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 horna 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 horna 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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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.
- **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.
- **SIEMPRE TENGA CUIDADO** cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **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".



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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.
 - **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.
 - **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.



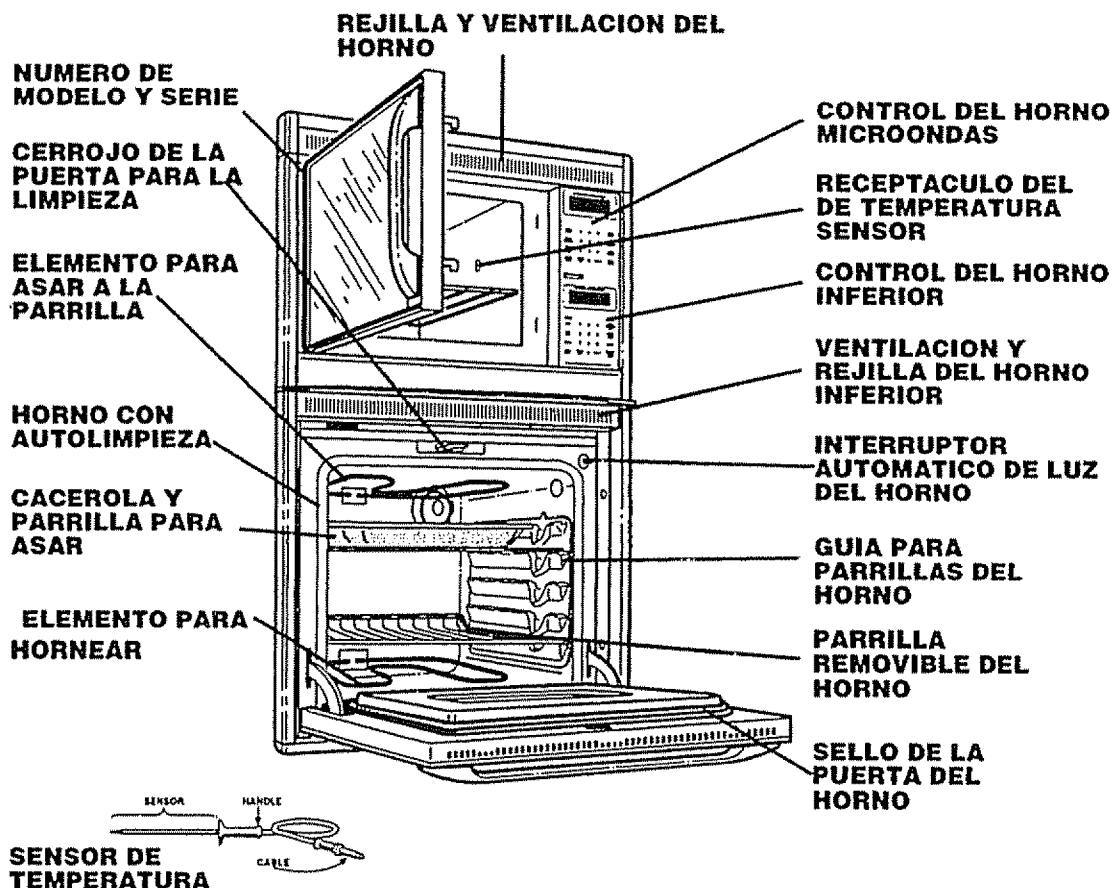
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **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.
- **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.



OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU HORNO



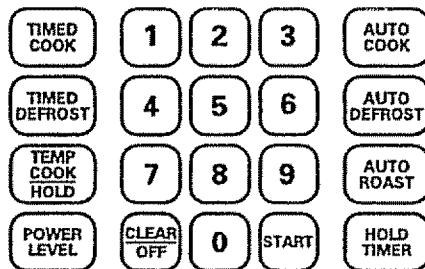
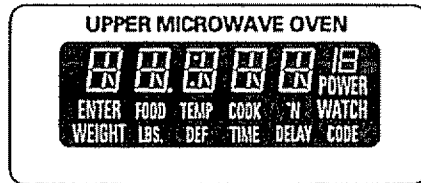
COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

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, Área del panel de control, Moldura de la puerta y Área del horno



OPERACION
Control De Su Horno
Microondas

HORNO MICROONDAS SUPERIOR



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.

DIAL—Muestra el tiempo y la temperatura durante la cocción, el nivel de poder que se está usando, módulo para cocinar y las instrucciones.

TIMED COOK— Para microondas usando un nivel de poder automático. Usted también puede cambiar el nivel de poder después de programar el tiempo de cocción.

TIMED DEFROST— Para descongelación automática en el nivel de poder 3. Usted puede cambiar el nivel de poder después de programar el tiempo para descongelar.

TEMP COOK/HOLD—Cuando cocine con el termómetro, el horno cambiará automáticamente a la función de mantención, para mantener la temperatura hasta que usted abra la puerta o empuje el botón Clear/Off.

POWER CONTROL—Usted puede seleccionar su nivel de poder preferido para cocinar empujando el botón para Control de Poder (Power Control) primero.

AUTO COOK—El horno cocina a microondas automáticamente a un nivel de poder previamente programado, cocina por una exacta cantidad de tiempo y se apaga automáticamente.

AUTO DEFROST— Cuando programa el peso de los alimentos, el horno programa automáticamente el nivel de poder y la cantidad de tiempo para descongelar.

AUTO ROAST—Usando el termómetro y programando la temperatura, esta función cocina la carne automáticamente.

NUMBER PADS (Botones con los Números)—Programa la cantidad de tiempo para cocinar y descongelar, la temperatura y los niveles de poder.

START—Hace comenzar el proceso a microondas.

HOLD TIMER—No usa energía microondas. Mantendrá los alimentos entre descongelamiento y cocción, actúa como cronómetro de la cocina a ayuda en la temperatura para cocinar.

CLEAR/OFF—Apaga el horno o borra todos los programas.

Usted podría notar que el ventilador del microondas funciona mientras usa el microondas e incluso después que la cocción ha sido completada. Esto es normal. El ventilador ayuda a enfriar las partes internas.



OPERACION

El Cronómetro Del Microondas (Hold Timer)

El Cronómetro tiene tres funciones de tiempo, con cualquiera de estas selecciones del horno no usa energía microondas.

- Cronómetro de cocina a minutos
- Mantenedor de tiempo para la descongelación
- Cronómetro para cocinar en forma demorada

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO DE LA COCINA MIN/SEC



1. Empuje el botón **HOLD TIMER**.



2. Empuje los botones con los números para programar la cantidad de tiempo. Por ejemplo, empuje 3, 0, y 0, para programar 3 minutos.



3. Empuje el botón **START**.

El cronómetro de la cocina se puede programar hasta 99 minutos y 99 segundos. El cronómetro funcionará sin usar energía microondas.

Cuando el tiempo llegue a cero, el control hará sonar un tono y el dial hará pestañear "END" (Fin).

COMO PROGRAMAR PARA COCINAR EN FORMA DEMORADA

1. Empuje el botón **TIMED COOK**, **TEMP COOK/HOLD** o **AUTO ROAST**.
2. Empuje los botones con los números para programar la hora, la temperatura o el código para el nivel de poder.
3. Empuje el botón **HOLD TIMER**.
4. Empuje los botones con los números para programar la cantidad de tiempo que desea para cocinar.

(Asegúrese que el termómetro está insertado en el alimento y en el receptáculo del horno.)

5. Empuje el botón **START**.

Si la puerta se abre, la cuenta se detendrá. Para continuar la función demorada, cierre la puerta y empuje el botón start.

COMO SELECCIONAR EL TIEMPO PARA DESCONGELAR, MANTENER Y COCINAR



1. Empuje el botón **TIMED DEFROST**.

2. Empuje los botones con los números para programar el tiempo para descongelar.



3. Empuje el botón **HOLD TIMER**.

4. Empuje los botones con los números para programar el tiempo de mantención.



5. Empuje el botón **TIMED COOK**.

6. Empuje los botones con los números para programar la cantidad de tiempo para la cocción.



7. Empuje el botón **START**.

Como cada función opera automáticamente, el dial del horno muestra las instrucciones programadas y la función.

Cuando el tiempo termina, el horno avisa y el dial hace pestañear "END" (FIN). El horno se apaga.



Nunca permita que los alimentos tales como productos lácteos, pescado, carne, ave, etc., se expongan al ambiente por más de una hora antes de empezar a cocinar, cuando usted programe su horno para cocinar en forma demorada. La temperatura ambiental promueve el crecimiento de bacterias dañinas.



OPERACION

Comó Programar El Tiempo de Coccion En El Microondas

Esta función le permite programar la cantidad de tiempo para cocinar con anterioridad. El horno se apaga automáticamente al fin de la cantidad de tiempo para cocinar.

El nivel de poder 10 (ALTO) se recomienda para la mayoría de las cocciones, pero usted podría cambiar esto para más flexibilidad.

COMO PROGRAMAR EL TIEMPO PARA COCINAR

**TIMED
COOK**

1. Empuje el botón **TIMED COOK**.
2. Empuje los botones con los números para programar el tiempo de cocción.

Se mostrará el nivel de poder 10. Si no desea el nivel 10, empuje **POWER CONTROL** y entonces empuje los números para seleccionar un nuevo nivel de poder.

START

3. Empuje el botón **START**.

Quando el tiempo termina, el horno avisa y el dial hace pestañear "**END**" (**FIN**). La luz y el ventilador del horno se apagan.

EL TIEMPO PARA COCINAR II

EL TIEMPO PARA COCINAR II le permite programar dos funciones de tiempo dentro de un programa. Esto es ideal cuando usted desea cambiar niveles de poder durante las operaciones para cocinar.

**TIMED
COOK**

1. Empuje el botón **TIMED COOK**.
2. Empuje los botones con los números para programar el tiempo para cocinar.

Se mostrará el nivel de poder 10. Si no desea el nivel de poder 10, empuje **POWER CONTROL** y entonces empuje el botón con el número para seleccionar el nuevo nivel de poder.

**TIMED
COOK**

3. Empuje el botón **TIMED COOK**.
4. Empuje los botones con los números para programar el segundo tiempo para cocinar.

START

5. Empuje el botón **START**.

El dial mostrará la cuenta del tiempo para cocinar y el primer nivel de poder.

Al fin de la cuenta del primer tiempo el dial mostrará la cuenta del segundo tiempo para cocinar y el segundo nivel de poder.

Quando el tiempo termine, el horno avisará y el dial hará pestañear "**END**" (**FIN**).



OPERACION

Tiempo Para Descongelar En El Microondas

COMO PROGRAMAR EL TIEMPO PARA DESCONGELAR

TIMED DEFROST

1. Empuje el botón **TIMED DEFROST**
2. Empuje los botones con los números para programar la mitad del tiempo que se necesita para descongelar.

START

3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando el ciclo termina, el control hará sonar un tono y "END" pestañeará en el dial. Dé vuelta los alimentos, revuélvalos o sepárelos, entonces repita los pasos de arriba.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

- Los alimentos congelados en papel o plástico se pueden descongelar en el paquete
- Las comidas preempaquetadas de tamaño para familia pueden ser descongeladas y cocinadas en el microondas sacándolas del paquete y colocándolas sobre o dentro de un utensilio para microondas.
- Para una descongelación pareja, algunos alimentos tienen que ser quebrados o separados a la mitad del tiempo de descongelación

DESCONGELACION AUTOMATICA

El horno programa automáticamente el tiempo para la descongelación y el nivel de poder por usted. Usted selecciona el número del código de 1 a 3 para el alimento que va a descongelar, entonces entre el peso de los alimentos en libras y en décimos de libra. El horno programa el tiempo de descongelación y cambia los niveles de poder durante el proceso.

TIEMPO DE REPOSO—Es necesario que permita que los alimentos reposen para que terminen de descongelarse. Saque la comida del horno y déjelos reposar en el refrigerador.

GUIA DE CONVERSION—La mayoría de los pesos de los alimentos se dan en libras y en onzas. Las onzas se deben convertir en décimos de libra. Esta tabla le ayudará a comprender esa conversión.

ONZAS	DECIMOS DE LIBRA
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

COMO DESCONGELAR AUTOMATICAMENTE

AUTO DEFROST

1. Empuje el botón **AUTO DEFROST**.
2. Empuje los botones con los números para programar el código necesario.
3. Empuje los botones con los números nuevamente, entre el peso de los alimentos.

START

4. Empuje el botón **START**.

A medio camino del proceso de descongelación el control hará sonar un tono y el dial pestañeará "**TURN (DE VUELTA)**". Abra la puerta y dé vuelta los alimentos. Cierre la puerta y empuje el botón **START**. Cuando el proceso de descongelación termina, el horno hará sonar un tono y el dial hará pestañear "**END**". Empuje el botón **CLEAR/OFF**.

CLEAR OFF



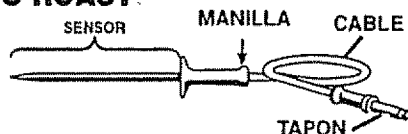
OPERACION

Temperatura Para Cocinar En El Microondas

La función Temp CookHold (Mantención de Temperatura para Cocinar) elimina el tener que adivinar cuando cocina porque el horno cambia automáticamente al programa **"HOLD"** después de alcanzar la temperatura preprogramada para la comida hasta que usted abra la puerta o empuje el botón **CLEAR/OFF**.

TERMOMETRO

El termómetro es un termómetro para comida que mide la temperatura interna de los alimentos. El termómetro debe ser usado cuando use **TEMP COOK/HOLD** o **AUTO ROAST**.



CONSEJOS PARA COCINAR

- Use un nivel de poder bajo; calentará en forma más pareja aunque requiera más de tiempo.
- Asegúrese que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertar el termómetro. El termómetro se podría quebrar si se usa en comidas congeladas.
- Cubra los alimentos sueltamente para controlar la humedad y para obtener un calentamiento pareja.
- Las cremas de mantequilla delicadas, helados, cremas para queques, etc., se ablandan fácilmente a temperaturas tibias. Los batidos, masas, y comidas congeladas son difíciles de cocinar con el termómetro. Es mejor cocinar estos alimentos con la función **TIMED COOK**.
- **"PROBE" (TERMOMETRO)** pestañeará si usted no pone la punta del cable del termómetro firmemente en el receptáculo en la pared del horno o si usted toca **AUTO ROAST** y se olvida usar el termómetro.

- **NO** deje el termómetro en el horno si no está insertado en un alimento o podría dañar el horno.

Usted puede programar una temperatura mínima de 80°F y una temperatura máxima de 199°F.

PREPARE EL ASADO

Coloque el asado sobre la parrilla en la bandeja del microondas. Inserte el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más carnosa, sin tocar el hueso o la grasa. Asegúrese que la manilla no toca los lados del horno. Cubra con papel de cera. Agregue 1/2 taza de agua a la bandeja del asado; cubra con papel de plástico. Provea lugar para el termómetro cuando cubra. Coloque la carne en el horno con el termómetro hacia la derecha. Inserte la punta del cable del termómetro firmemente en el receptáculo en la pared del horno.

COMO PROGRAMAR LA TEMPERATURA PARA COCINAR

1. Inserte el termómetro en la comida y en el receptáculo en la pared del horno. Cierre la puerta.
2. Empuje **TEMP COOK/HOLD**. F (Fahrenheit) en el dial. **ENTER TEMP** pestañeará en el dial.
3. Empuje los botones con los números para entrar la temperatura deseada.
4. Empuje **POWER CONTROL**.
5. Empuje los botones con los números para programar el nivel de poder.
6. Empuje **START**. Si la temperatura interna de la comida es menos de 80°F, el dial mostrará **"COOL" (FRIO)**. Si la temperatura es de 80°F o más, el dial mostrará la temperatura contando hacia arriba.
7. Cuando se alcance la temperatura programada, el horno sonará y el dial mostrará **"HOLD" (MANTENCION)**. El horno entonces mantendrá la temperatura.
8. Empuje **CLEAR/OFF** para detener el ciclo.
Si usted no usa el termómetro y trata de usar **TEMP/COOK**, el dial hará pestañear **"PROBE"**.
9. Saque el termómetro y la comida del horno.

Kenmore

OPERACION **Cómo Cocinar** **Automáticamente En El** **Microondas**

COMO COCINAR **EN FORMA AUTOMATICA**

Use **AUTO COOK** para eliminar la necesidad de mirar el tiempo de cocción en su libro de cocina o adivinar en cuánto tiempo tiene que programar para cocinar. Midiendo el vapor que escapa a medida que la comida se cocina en el microondas, el control ajusta la cantidad de tiempo para cocinar al horno de varios tipos y cantidades de alimento.

Esta función se usa mejor con comidas que usted desea hacer al vapor o que desea que retengan humedad.

NOTA: El uso de la parrilla de metal no se recomienda con la Cocción Automática.

ALIMENTOS NO RECOMENDADOS PARA COCCION AUTOMATICA—

Alimentos que tienen que ser cocinados destapados, comidas que requieran una atención constante, alimentos que requieran ingredientes adicionales mientras se cocinan, comidas que requieren una apariencia seca y quebradiza, alimentos cocinados usando el termómetro no deberían ser cocinados automáticamente.

CODIGOS PARA COCINAR

Los códigos para la cocina automática 1-9 están diseñados para darle resultados automáticos fáciles con un número de alimentos.

CODIGO 1—Usado para recalentar la comida rápidamente y apagar el horno automáticamente tan pronto como el sensor detecta el vapor de los alimentos.

CODIGO 2-9—Si se usa, el horno determinará la cantidad de tiempo adicional que se necesita después que el vapor ha sido detectado. El horno cambiará a **TIME COOK (COCCION A TIEMPO)** automáticamente. Cuando el horno dé la señal que la comida está lista para ser revuelta, hágala dar vueltas o hágala rotar.

Una guía detrás de la puerta del horno lista los códigos para cocinar los alimentos frescos o crudos que se preparan más frecuentemente.

ASADO AUTOMATICO

EL ASADO AUTOMATICO usa el termómetro para cocinar a la temperatura de servir deseada. El asado automático usa hasta 3 posiciones de poder que cambian automáticamente durante el asado, proveyendo resultados blandos y parejos sin cocinar demasiado.

Tal como el asado convencional, solamente carnes blandas se deberían asar automáticamente hasta que se alcancen las temperaturas internas especificadas. Carnes menos blandas deberían ser asadas en el microondas a tiempo, de acuerdo a su receta.

COMO PROGRAMAR UN ASADO AUTOMATICO

1. Empuje **AUTO ROAST**. "**AUTO**" y "**TEMP**" aparecen en el dial y "**ENTER CODE**" pestaña.
2. Empuje los botones con los números para programar un Código para Asado Automático. Vea la Guía de Códigos par Asar.
3. Empuje **START**. El dial muestra "**COOL (FRIO)**" y "**CODE (CODIGO)**" hasta que la temperatura de la comida llega a 80°F. A 80°F, el dial cambia para mostrar la temperatura interna de la carne.
4. Cuando selecciona los Códigos para Asado Automático 1, 2, 3, o 4, el horno avisa con 4 tonos y "**TURN**" pestaña cuando es hora de dar vuelta el asado. Después que dé vuelta el asado, cierre la puerta y empuje **START** nuevamente. **(NOTA: El horno continúa cocinando después del aviso aunque el asado no se dé vuelta.)**

Después que se llegue a la temperatura preprogramada para la comida, el horno avisa con 4 tonos y "**END (FIN)**" aparece en el dial.



OPERACION

Comó Cocinar Automáticamente En El Microondas

ASADO LENTO AUTOMATICO (CODIGO PARA ASADO AUTOMATICO 6)

Su código para asado automático 6 se usa para asar lentamente en forma automática. El tiempo total incluye el tiempo para subir la temperatura a 180° F, y mantener esa temperatura hasta que esté hecho. Para programar un asado lento automático, siga las instrucciones para programar **AUTO ROAST (ASADO AUTOMATICO)**.

El dial muestra "**COOL**" (**FRIO**) hasta que la temperatura de la comida llega a 80°F, entonces cambia para mostrar la temperatura de la comida hasta 180°F. El horno cambia para mantener 180°F hasta que usted saque la comida y apague el horno. Si se recomienda revolver, usted puede reprogramar el horno tocando el botón **START** nuevamente. Empuje **CLEAR/OFF** después de cocinar.

COMO AJUSTAR LOS CODIGOS PARA COCINAR AUTOMATICOS

Usted puede programar el horno para que cocine 20% menos de tiempo que lo que el código provee normalmente agregando un 1 después de cualquier código automático para cocinar. Usted puede programar el horno para que cocine 20% más de tiempo que lo que el código proveería normalmente agregando un 9 después de cualquier código automático para cocinar.

1. Empuje el botón **AUTO COOK**.
2. Empuje el número del código y empuje 1 para ajustar el código para que cocine 20% menos de tiempo o 9 para que cocine 20% más de tiempo.
3. Empuje el botón **START**.

"AUTO" se muestra en el dial. **NO ABRA LA PUERTA** hasta que el horno avise, entonces haga girar el plato 1/2 vuelta si es necesario. Cierre la puerta y empuje **START** para terminar de cocinar.

CONSEJOS PARA COCINAR AUTOMATICAMENTE

- No abra la puerta durante los ciclos automáticos. Cuando el horno avisa y la cuenta del tiempo está en el dial, la puerta se puede abrir para revolver o hacer girar los alimentos.
- Haga coincidir el tamaño de la comida con el tamaño del contenedor. Llene los contenedores por lo menos hasta la mitad.
- La mayoría de las comidas se deberían cubrir con una tapa o con papel de cera para prevenir salpicaduras y para mantener el horno limpio.
- Asegúrese que el contenedor esté seco por fuera y que el horno esté seco por dentro.
- Si la comida necesita cocción adicional, colóquela nuevamente en el horno y use el Código Automático 1.
- Use el control de preferencia "1" o "9" para ajustar los tiempos de cocción para satisfacer su preferencia personal.
- El uso de la función para Cocinar Automáticamente con la parrilla "Double Duty@" del horno no se recomienda.
- Nunca use cubiertas de plástico apretadas—pueden prevenir que el vapor escape y causar que los alimentos se cocinen demasiado o que el contenedor explote.
- Asegúrese que el exterior del contenedor y que el interior del horno estén secos antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de agua que se transforman en vapor podrían engañar al sensor.
- Revuelva o haga rotar algunos alimentos después de los tonos de aviso.



OPERACION

Parrilla Del Horno Microondas



INFORMACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

NO ALMACENE O COCINE con la parrilla en el fondo del horno. El producto se podría dañar.

Use agarraderas cuando tome la parrilla de metal y los utensilios. PODRIAN ESTAR CALIENTES.

NO almacene el plato para dorar del microondas sobre la parrilla de metal.

El uso de la parrilla no es recomendado para cocinar en forma automática.

La parrilla está diseñada para agregar capacidad para calentar y recalentar en su horno microondas. Más de una comida puede ser calentada o recalentada para ser servidas a la misma vez.

Cuando use el microondas con la parrilla, es importante colocar los alimentos correctamente. El tamaño de los utensilios es importante. Asegúrese que los utensilios quepan bien juntos sobre o bajo la parrilla. El tamaño de la comida tiene que ser considerado; los alimentos de más de 4" de alto o 3 1/2 lbs. no son recomendados para ser cocinados en la parrilla.

Lo batidos y alimentos de masa y también los alimentos sin cocinar que son preparados a mano deberían ser cocinados sin la parrilla del horno siguiendo las direcciones de la receta.

Use agarraderas para tomar los alimentos que se calientan juntos sobre la parrilla, especialmente cuando cocine cantidades grandes de comida. La cantidad adicional de vapor generada por la cocción de comidas múltiples podría causar que los utensilios se calienten más que con una cocción a microondas normal.

COMO COLOCAR LA PARRILLA

Para colocar la parrilla del horno microondas, levante levemente la parte de atrás y ponga las guías de soporte de la parrilla sobre las guías de soporte ubicadas sobre cada lado en la parte posterior del horno.

Luego, baje el frente hasta que las guías de soporte de la parrilla calcen sobre las guías de soporte ubicadas en cada lado del frente del horno.

Cuando está colocada correctamente, la parrilla debe estar bien ajustada en su lugar, debe estar nivelada y no debe tocar la pared trasera del horno.

Si se producen arcos eléctricos cuando use la parrilla, apague el horno.

Asegúrese que la parrilla está colocada con el lado correcto hacia arriba sobre los cuatro soportes y que no esté tocando las paredes del horno.

COMO RECALENTAR EN SU MICROONDAS

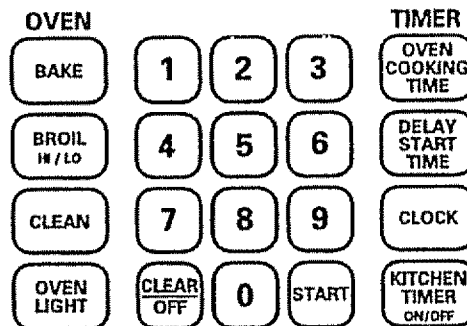
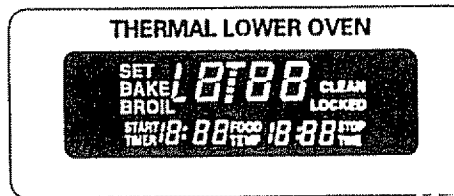
Consejos Para Recalentar Diferentes Tipos De Comida

Cuando caliente juntos diferentes tipos de comida, los alimentos que se deberían servir caliente deben ser colocados en el fondo del horno, mientras que las comidas que deben estar sólo tibias deberían colocarse sobre la parrilla. La energía microondas entra por el fondo del horno solamente. Es importante recordar que los alimentos absorben la energía de microondas en diferentes proporciones. Usted podría tener que empezar a calentar las cantidades de comidas más grandes o más densas unos pocos minutos antes que las comidas más pequeñas o menos densas. Cambie de posición y haga rotar los alimentos como se describe arriba.



OPERACION Control Del Horno Inferior

HORNO INFERIOR



X MICROWAVE FAN MAY OPERATE WHILE OVEN IS CLEANING

El reloj se debe poner a la hora antes que cualquier función convencional del cronómetro del horno opere.

DISPLAY (DIAL) — Muestra la hora del día, tiempo o temperatura durante la cocción, y le dice que hacer después

BAKE (HORNEAR) — Empuje para programar que el horno hornee.

BROIL (ASAR A LA PARRILLA) — Le permite asar a la parrilla a todo poder empujando los botones BROIL y START. Le permite seleccionar "Lo Broil" para asar más largo y lentamente.

CLEAN (LIMPIEZA) — Empuje para seleccionar Autolimpieza. Siga las instrucciones en la sección acerca del ciclo para Autolimpieza.

OVEN LIGHT — Empuje para encender o apagar la luz del horno.

OVEN COOKING TIME — Se usa para programar la cantidad de tiempo requerida para hornear automáticamente.

DELAYED START TIME (HORA DE COMIENZO DEMORADA)—Se usa para hornear o limpiar para programar la hora del día en la cual desea que el horno se encienda

CLOCK (RELOJ)—Empuje para poner la hora del día o revisar la hora del día cuando el dial está mostrando otra información.

KITCHEN TIMER ON/OFF (CRONOMETRO)—Le permite medir cualquier función de cocina.

START (COMIENZO)—Empuje para comenzar cualquier función de cocción o limpieza.

CLEAR/OFF (APAGADO)—Cancela todas las operaciones excepto el Reloj y el Cronómetro

NUMBER PADS (BOTONES CON NUMEROS)—Empuje estos botones para programar cualquier función que requiera números; hora del día, cronómetro, temperatura del horno o cantidad de tiempo para hornear o limpiar.

Kenmore

OPERACION

Reloj y Cronómetro De La Cocina

COMO PROGRAMAR EL RELOJ

Para cambiar la hora del día, todos los controles del horno inferior deben estar apagados.

Cuando la electricidad es conectada por primera vez a su horno, o después de un corte de corriente, los diales digitales del control del microondas y del horno inferior encenderán los números 8 y 18 y todas las funciones del horno por unos 15 segundos. Luego, todas las luces se apagan y "RE-SET" y "PF" aparecen en dial inferior. **(El Reloj debe ponerse a la hora antes que el control del horno inferior pueda funcionar).**

CLOCK

1. Empuje el botón **CLOCK (RELOJ)**.

2. Empuje los botones con los números para poner la hora del día.

START

3. Empuje el botón **START (COMIENZO)**.

COMO HACER REAPARECER LA HORA DEL DIA

Para ver la hora del día cuando el dial está mostrando otra información, empuje el botón **CLOCK (RELOJ)**. La hora del día se mostrará mientras el botón Clock se mantenga presionado.

PARA PONER EL RELOJ EN BLANCO EN EL DIAL

Cuando pone el dial en blanco, el Reloj mantendrá la correcta hora del día. Reaparecerá por la duración de cualquier función que muestra una hora de comienzo y una hora de paro.

1. Empuje y sujete, a la misma vez, los botones **CLOCK** y **STOP TIME** hasta que el dial se pone en blanco.

Para hacer que la hora del día reaparezca, empuje el botón **CLOCK**.

COMO PROGRAMAR EL CROMETRO

El cronómetro se puede programar hasta 11 horas y 59 minutos. El cronómetro cuenta en minutos hasta que llega al último minuto, entonces se muestran los segundos. Cuando el cronómetro llega a cero, "TIMER" pestañea en el dial.

La cantidad de tiempo más pequeña que puede programar es 1 minuto.

El cronómetro no controla las operaciones del horno. El botón CLEAR/OFF no cancelará el cronómetro.

TIMER ON/OFF

1. Empuje el botón **TIMER ON/OFF**.

2. Empuje los botones con los números para programar la cantidad de tiempo que necesita.

START

3. Empuje el botón **START**.

Si usted hace un error mientras programa o desea cambiar la cantidad de tiempo, empuje el botón **TIMER ON/OFF** dos veces para reprogramar el cronómetro.

El cronómetro empezará a contar inmediatamente. Después que pase 1 minuto, el dial cambiará. Cuando la cuenta esté completa, el control hará sonar 4 tonos y el dial pestañeará. Empuje el botón **TIMER** para cancelar.

Para cancelar el cronómetro en cualquier momento, empuje el botón **TIMER**.



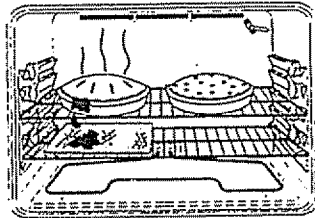
OPERACION Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLOR FUERTE

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

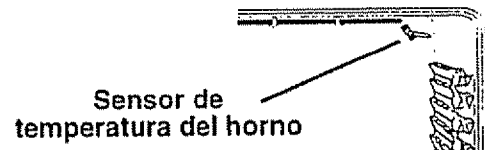
Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es subir la temperatura a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento.

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.



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

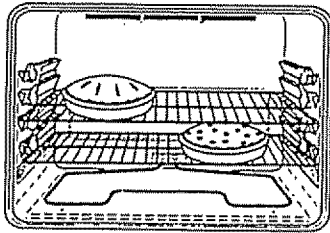
Consejos Para Cocinar En El Horno

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.

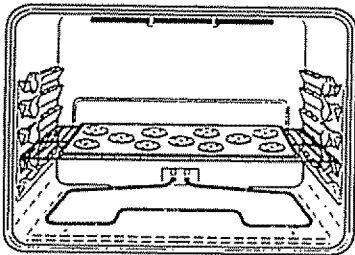
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

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.



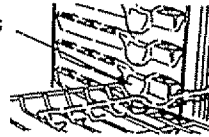
Los utensilios brillantes son perfectos para que los queques y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

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.

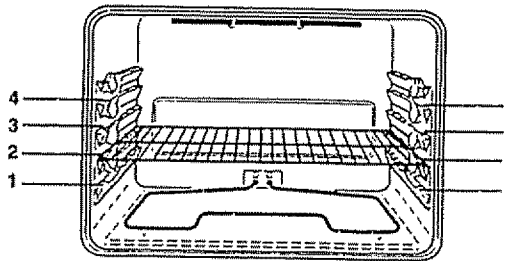
PARRILLAS DEL HORNO

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.



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

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**.
2. Empuje los botones con los **números** para seleccionar la temperatura que prefiere usar.

START

3. Empuje el botón **START**.

El dial muestra "**BAKE**" y "**TEMP**", la temperatura programada en el horno y la temperatura actual del horno mientras el horno se calienta. Cuando se llega a la temperatura programada, el control hace sonar 6 tonos y "**PrE**" pestaña en el dial. El dial entonces muestra la temperatura programada continuamente.

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para que el horno cocine por un tiempo específico y entre HOLD MODE (MODULO DE MANTENCION) automáticamente al final del tiempo de cocción

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**.
2. Empuje los **números** para seleccionar la temperatura que prefiere usar.

OVEN
COOKING
TIME

3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
4. Empuje los **números** para programar la cantidad de tiempo en que prefiere que los alimentos se cocinen.

START

5. Empuje el botón **START**.

Cuando el tiempo de cocción termina, el horno entra el módulo HOLD MODE. Empuje **CLEAR/OFF** cuando saque la comida del horno.

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Cómo programar para que el horno comience en forma demorada, cocine por una cantidad de tiempo específica y se apague automáticamente.

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**

2. Empuje los **números** para programar la temperatura que desea usar

OVEN
COOKING
TIME

3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.

4. Empuje los **números** para programar la cantidad de tiempo en que prefiere que los alimentos se cocinen.

DELAY
START
TIME

5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.

6. Empuje las flechas **UP** o **DOWN** para programar la hora del día en que desea que el horno se sobre.

START

7. Empuje el botón **START**.

Si el control muestra "Err" y su hora de paro y comienzo, los tiempos que se programaron no son compatibles. Si esto sucede, empuje el botón oven cooking time o delay start time para reprogramar los tiempos.

Cuando se llega a la hora de parada, el horno automáticamente entra el MODULO DE MANTENCION (HOLD MODE). Empuje el botón **CLEAR/OFF** cuando saque la comida del horno.

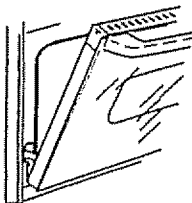
Kenmore

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.

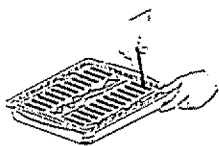


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



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

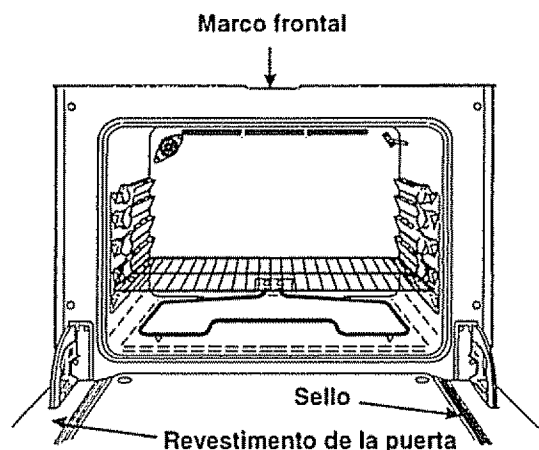
- 1a.** Empuje el botón **BROIL** (Esto automáticamente programa **ASADO** en **HI-ALTO**)
- 1b.** Mientras el indicador de programa pestaña en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)**. Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de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



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.



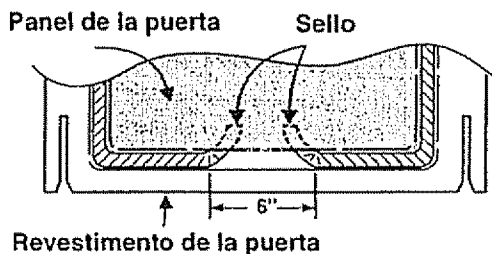
Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

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.

CUIDADO 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.

Kenmore

CUIDADO Y LIMPIEZA **Ciclo De Autolimpieza**

DISPOSITIVO PARA ENGANCHAR LA PUERTA

- Para enganchar la puerta del horno mueva la manilla hacia la derecha.
- Cuando la puerta está enganchada, **LOCKED DOOR** aparecerá en el dial. Las palabras **LOCKED DOOR** (PUERTA ENGANCHADA) desaparecerá del dial cuando el ciclo de limpieza termine y la manilla de cierre se deslice hacia la izquierda o se coloque en posición de desenganche.
- Si **LOCKED DOOR** pestañea en el dial, la puerta no está completamente cerrada; simplemente empuje la puerta.

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza está programado automáticamente para 3 horas, pero usted puede cambiar esto desde 1 hora y 30 minutos si el horno está levemente sucio hasta 4 horas si el horno está muy sucio.

CLEAN

1. Empuje el botón **CLEAN (LIMPIEZA)** 4 horas aparecerá en el dial
2. Si desea cambiar la cantidad del tiempo para limpiar, empuje los botones con los **números**.

START

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, fríéguelas 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 PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO

CLEAN

1. Empuje el botón **CLEAN**
2. Si desea cambiar la cantidad del tiempo para limpiar, empuje los botones con los **números**.

**DELAY
START
TIME**

3. Empuje el botón **DELAY START TIME**.
4. Empuje los números para programar la hora en que desea que el ciclo termine.

START

5. Empuje el botón **START**.

Los ventiladores del horno inferior y del microondas podrían operar durante el ciclo de autolimpieza y continuarán funcionando hasta que las temperaturas del compartimiento de control se enfríen.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

INTERIOR DEL HORNO (Paredes, 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 DEL INTERIOR DEL HORNO MICROONDAS

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Lanilla para fregar de nilón no abrasiva
- Limpiadores no abrasivos
- Agua tibia
- detergente para platos

COMO LIMPIAR

Lave con jaboncillo tibio. Para suciedad más difícil de limpiar, friegue suavemente con una lanilla de nilón y un limpiador que no sea abrasivo. Enjuague bien.

INTERIOR DEL VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

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

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

PARA LIMPIAR

Limpie con agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

COMO LIMPIAR

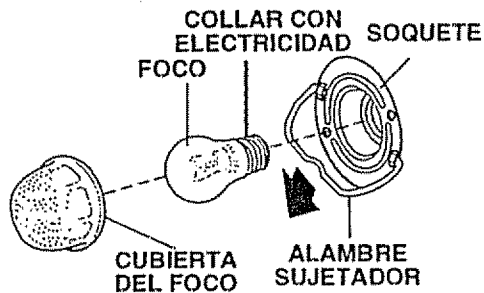
Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

Kenmore

CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



COMO SACAR LA CUBIERTA

1. Desconecte la electricidad hacia el horno en el circuito principal o en la caja de los fusibles.
2. Coloque la mano debajo de la cubierta y tire firmemente el alambre sujetador hasta que suelte la cubierta del foco.

REEMPLACE EL FOCO DE LA LUZ

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

PARA RECOLOCAR LA CUBIERTA

1. Coloque la cubierta en la ranura del socket del foco.
2. Tire el alambre sujetador hacia adelante hasta que caiga en la indentación sobre la cubierta del foco.
3. Reconecte la electricidad hacia el horno.

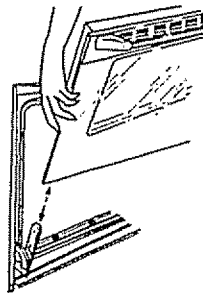


No toque el foco de la luz caliente del horno. No toque un foco con las manos mojadas o con un paño mojado. Nunca toque el collar con electricidad de un foco cuando lo saque o lo reemplace. No saque ninguno de los tornillos.

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**

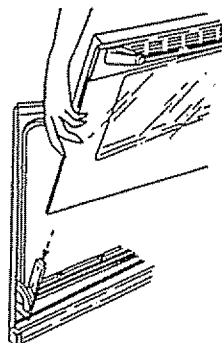


Cuando la puerta se saca y los brazos de las bisagras están en la posición de tope

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.





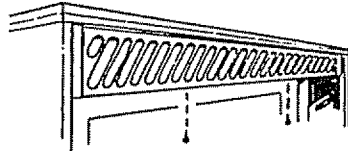
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

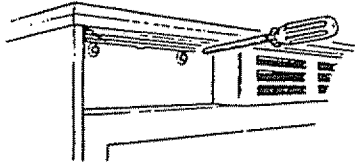
FOCO DEL HORNO MICROONDAS

Cómo Reemplazar

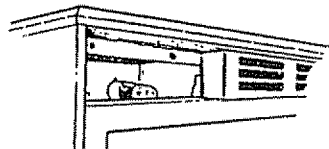
1. Desconecte la electricidad en el fusible principal o en el panel de circuito principal.
2. Abra la puerta del horno microondas, entonces saque los dos tornillos de cabezas Phillips del fondo de la rejilla. Seque la rejilla.



3. Saque la cubierta de la luz removiendo los dos tornillos de cabeza Phillips.



4. Saque la cinta alrededor de la base de la luz. La cinta está ahí para prevenir que la luz se suelte durante el transporte y para los cierres de la puerta. Sacar la cinta podría ser difícil.
5. Desatornille el foco cuidadosamente. Use un paño para protegerse las manos en caso que el vidrio se quiebre.



NOTA: La luz no es estándar. Reemplácela con un foco similar de 125 voltios, 20 watts.

6. Atornille el foco nuevo en el soquete y coloque nuevamente la cubierta de la luz y la rejilla. Reconecte la electricidad al horno.

PARRILLA DE ACCESORIO DEL MICROONDAS

Para colocar la parrilla de horno microondas, levante levemente la parte de atrás y ponga las guías de soporte de la parrilla sobre las guías de soporte ubicadas sobre cada lado en la parte posterior del horno.

Luego, baje el frente hasta que las guías de soporte de la parrilla calcen en las guías de soporte ubicadas a cada lado de la parte frontal del horno.

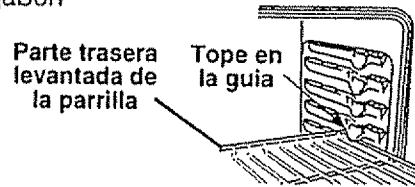
Cuando está bien colocada, la parrilla debería quedar bien ajustada en su lugar, debería estar nivelada y no debería tocar la pared trasera del horno.

NOTA: Si se producen arcos eléctricos cuando se usa la parrilla para cocinar más de un alimento a la misma vez, apague el horno. Asegúrese que la parrilla está colocada con el lado correcto hacia arriba sobre los cuatro soportes y que no está tocando las paredes del horno.

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lanitas para fregar o lanilla de acero con jabón



COMO SACAR

1. Tire las parrillas hasta la posición de tope.
2. Levante el frente de la parrilla y deslice bajo el tope de la guía para las parrillas.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías.
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías.
3. Deslice la parrilla hasta atrás.



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
El dial del control pestañea una "F" seguida por un número o letra.	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.
El horno y los controles del horno no funcionan.	No pasa electricidad a la estufa.	Revise la caja del circuito o los fusibles. Asegúrese que el cordón de la corriente esté enchufado.
La temperatura del horno parece estar inexacta.	Calibración del termostato.	Vea los temperatura ajustes descritos que siguen esta sección.
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.
La luz del horno no funciona.	a. Interruptor de la luz en posición de apagado. b. Foco de la luz está quemado.	a. Revise la posición del interruptor de la luz del horno. b. Revise el foco de la luz del horno.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	a. Los controles no se pusieron bien. b. El ciclo de limpieza fue interrumpido. c. El horno estaba demasiado sucio.	a. Lea la sección de autolimpieza de este manual. b. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas. c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none">a. Horno sucio.b. Mal uso de papel de aluminio.c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.	<ul style="list-style-type: none">a. Vea que no hayan derrames grandesb. No se recomienda el uso del papel de aluminio.c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none">a. El horno se precalentób. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerolac. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.d. Uso incorrecto del papel de aluminio.e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado.f. No se siguió la receta.g. Mala calibración del control del hornoh. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas	<ul style="list-style-type: none">a. Asegurese de precalentar hasta que suene el tonob. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para cocinar en el Horno.c. Mantenga la ventilación despejada.d. No cubra las parrillas cuando horneee. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.f. ¿Es la receta confiable y probada?g. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.h. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.
Los alimentos no se asan adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none">a. Posición incorrecta de la parrilla.b. El horno se precalentóc. Mal uso de papel de aluminio.d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.e. Bajo voltage (208 Voltios).f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.	<ul style="list-style-type: none">a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.b. No precaliente cuando ase a la parrilla.c. Lea la sección para asar a la parrilla.d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.e. Use una posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Las comidas se cocinan demasiado o muy poco	<p>a. Insuficiente cantidad de tiempo cuando se cocina con la función de tiempo porque las temperaturas iniciales de los alimentos varían mucho.</p> <p>b. Termómetro insertado incorrectamente</p> <p>c. Se programó un nivel de poder incorrecto.</p> <p>d. El plato no se hizo girar, no se revolvió como lo requiere la receta.</p> <p>e. Demasiados platos en el horno a la misma vez.</p> <p>f. Los alimentos no se descongelaron bien.</p> <p>g. Mal uso de las cubiertas.</p>	<p>a. La variación de la densidad de la comida algunas veces requiere más tiempo de cocción.</p> <p>b. Revise la sección de asado automático de este manual.</p> <p>c. ¿Es la receta probada y confiable?</p> <p>d. Siga las instrucciones de la receta.</p> <p>e. No llene demasiado el horno.</p> <p>f. Vea la sección de la descongelación del manual.</p> <p>g. Siga las instrucciones en este manual y en la receta.</p>
"PROBE" aparece en el dial.	<p>a. No se usó el termómetro, aunque se empujó el botón</p> <p>b. Termómetro insertado incorrectamente en el receptáculo del horno o la comida.</p>	Vea la sección Asado Automático en este manual para instrucciones.
"ERROR" aparece en el dial.	Cuando usó el código 7 para asado automático TEMP/COOK HOLD, usted programó una temperatura menor a 80°F o más de 199°F.	Vea la sección Asado Automático en este manual para instrucciones

Todo esto es normal en su Horno Microondas:

- Escape de vapor alrededor de la puerta.
- Reflección de luz alrededor del marco exterior de la puerta.
- Ruido apagado mientras el horno está en uso.
- El ventilador del microondas podría operar con ambos hornos apagados. Está enfriando el control y se apagará solo.
- Disminución de la luz del horno y cambio en el sonido del ventilador podrían ocurrir si se opera a un nivel de poder que no sea alto.
- Algo de interferencia con la TV y radio se podría notar cuando use el horno microondas. Es similar a la interferencia causada por otros aparatos eléctricos pequeños y no indica un problema con su horno.



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 (quema 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

1. Empuje **BAKE**
2. Empuje los números para programar 525°F.

BAKE

3. **INMEDIATAMENTE**, empuje y sujete **BAKE** por unos 4 segundos. El dial mostrará "**ADJ**" y "**TEMP**" pestañeará.

Continúe sujetando BAKE hasta que el dial cambie y muestre el ajuste de temperatura preprogramado.

START

4. La temperatura puede ser ajustada +35°F hacia arriba o -35°F hacia abajo. empuje 1 para aumentar en cambios de 5°. Empuje 0 para disminuir en cambios de 5°.
5. Cuando haya hecho el ajuste, empuje **START** para volver el dial a la hora del día. Use su horno como lo haría normalmente.

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.

Si empuje **CLEAR/OFF** of cualquier función en el módulo de ajuste cancelará el módulo y cualquier cambio al ajuste no será memorizado.



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	2º año	3er año
1 Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	AM	AM
2 Ajuste mecánico	90 DAYS G	AM	AM
3 Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS G	AM	AM
4 Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

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.



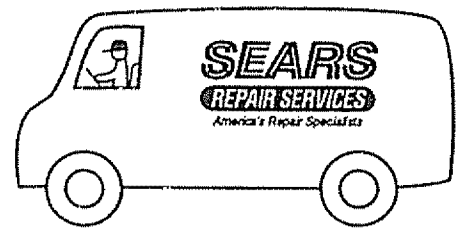
Sears se complace en ofrecer a sus clientes servicio de reparación de aparatos electrodomésticos y electrónicos de todas las marcas.

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

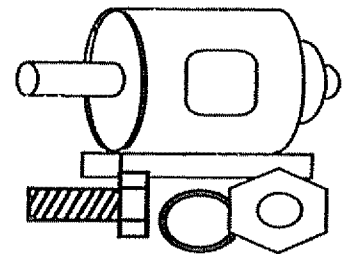
1 800-676-5811



Para ordenar piezas con entrega a domicilio,

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

1 800-659-7084



SEARS

SERVICIO DE REPARACIONES