

Use & Care Guide  
Manual de Uso y Cuidado

English / Español

Models/Modelos: 721.66993

**Kenmore**®  
**Microwave Oven**  
**HORNO DE MICROONDAS**

\* = color number, número de color

P/No.: MFL40407601  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



ENGLISH

ESPAÑOL

# TABLE OF CONTENTS

<b>WARRANTY</b> .....	2	<b>USING THE PIZZA OVEN</b> .....	17, 18
<b>SAFETY</b> .....	3-5	Cooking with Auto Pizza .....	17
Precautions to Avoid Possible Exposure		Cooking with the Bake Feature.....	18
to Excessive Microwave Energy .....	3	<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	19-21
Grounding Instructions .....	3	Questions and Answers .....	19, 20
Electronic Interference .....	3	Before Calling for Service .....	21
Important Safety Instructions .....	4, 5	Federal Communications Commission Radio	
<b>UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN</b> .....	6-9	Frequency Interference Statement .....	21
Specifications .....	6	<b>MASTER PROTECTION AGREEMENTS</b> .....	42
Installation .....	6		
Parts and Accessories .....	7		
Control Panel Features .....	7		
Cookware Guide .....	8		
Tips for Microwave Cooking.....	9		
Cleaning .....	9		
<b>USING YOUR MICROWAVE OVEN</b> .....	10-17		
Clock/Kitchen Timer/Child Lock/Add 30 Seconds.....	10		
More & Less Functions/Timed Cooking/			
Multistage Cooking.....	11		
Microwave Power Levels .....	12		
Quick Touch Cooking .....	13		
Reheat.....	14		
Auto Defrost/Auto Defrost Table .....	15		
Cooking Tips .....	16, 17		

## WARRANTY

### One-Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

### This warranty covers only defects in material and workmanship.

#### Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation, or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated, or maintained according to all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse, or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals, or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

### Disclaimer of implied warranties, limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States and Canada.

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

**Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179**  
**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

## SAFETY

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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 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 (bent),
  - hinges and latches (broken or loosened),
  - door seals and sealing surfaces.
- DO NOT place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- THE OVEN should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

### GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded! If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance

is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. Insert the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

#### WARNING

**If you use the grounding plug improperly, you risk electric shock.**

Ask a qualified electrician or the Sears Service Department if you do not understand the grounding instructions or if you are not certain whether the appliance is properly grounded.

This appliance has a short power supply cord to reduce the risk of anyone tripping over or becoming entangled in the cord. You may use an extension cord if you are careful.

**If you use an extension cord, be sure that:**

- The extension cord has the same electrical rating as the appliance.
- The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.
- The extension cord is a grounding-type 3-wire cord.
- The extension cord does not drape over a countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- The electrical cord is dry and not pinched or crushed in any way.

**NOTE: This oven draws 12.5 amperes at 120 volts, 60 hz.**

### ELECTRONIC INTERFERENCE

1. Microwave oven operation may interfere with TV, phone, or radio reception.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - a. Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
  - b. Reorient the receiving antenna of radio or TV.
  - c. Relocate the microwave oven in relation to the TV, phone, or radio.
  - d. Move the microwave oven away from the receiver.
  - e. Plug the microwave oven into a different outlet so the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

# SAFETY

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your microwave oven to avoid harm to yourself or damage to your oven.

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

1. **Read all the instructions before using your microwave oven.**
2. **Do not allow children to use this oven without close supervision!**
3. Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 3.
4. **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door!** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
5. **When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.**
6. **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
7. **To avoid a fire hazard:**
  - a) **Do not severely overcook foods.** It can cause a fire in the oven.
  - b) **Do not use recycled paper products in your oven.** They can contain particles that can cause arcing or may ignite.
  - c) **Do not overcook potatoes.** Overcooking could cause a fire.
  - d) **Do not store combustible items** (bread, cookies, etc.) **in the oven** because if lightning strikes the power lines, it may cause the oven to turn ON.
  - e) **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to remove them before placing the item in the oven.
  - f) **Do not use the cavity for storage purposes.** Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
8. **If a fire should start:**
  - a) **Keep the oven door closed.**
  - b) **Turn the oven off.**
  - c) **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**
9. **Do not use this oven for commercial purposes.** This microwave is made for household use only.
10. **Install or locate this appliance in accordance with the provided installation instructions.**
11. **To avoid electric shock:**
  - a) **This appliance must be grounded!** Connect it only to a properly grounded outlet. (See the Grounding Instructions on page 3.)
  - b) **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug,** if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
  - c) **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
  - d) **Keep the cord away from heated surfaces.**
  - e) This appliance should be serviced only by qualified service personnel.
12. Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:
  - 1) Do not overheat the liquid.
  - 2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - 3) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container once heating has begun.
  - 4) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - 5) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
13. **Keep the glass tray and the turntable roller rest in the oven when you are cooking.**
14. **Do not use the oven outdoors. Do not store the oven outdoors. Do not use this product near water.**
  - For example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar location.
15. **Do not cover or block any openings in the oven.**
16. **Do not run the microwave oven empty.**
17. **Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.**
18. **Do not heat glass turntable excessively.**
  - Do not cook bacon directly on the glass turntable.
  - Do not allow the gray film on special microwave cooking packages to touch the glass turntable. Put the package on a microwave-safe dish.
  - Keep a browning dish at least 3/16 in. (.5 cm) above the glass turntable. If you use the browning dish incorrectly, you could break the glass turntable.
19. **Be careful not to chip or scratch the edges of the turntable.** Chips or scratches may cause the turntable to break during use.
20. Some items (such as whole eggs and sealed containers, for example, closed glass jars) are able to explode and should not be heated in this oven.
21. **Use this appliance only for its intended use as described in this manual.** Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not intended for industrial or laboratory use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

## SAFETY – PIZZA OVEN

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**⚠️ WARNING** – When using electrical appliances, especially around children, basic safety precautions should also be followed, including the following:

1. Read all the instructions before using your pizza oven.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
8. Keep the cord away from heated surfaces. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, as it could be pulled off.
9. Do not use outdoors.
10. Do not use on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than its intended use.
12. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into this appliance, as they may create a fire or electrical hazard.
13. A fire may occur if this oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc. when in operation.
14. Do not attempt to dislodge food when this appliance is plugged in.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Do not use paper products when operated in pizza oven mode.
17. Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
18. Do not cover racks, tray, or any other part of the oven with aluminum foil. This will cause overheating of the oven.
19. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
20. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn controls to OFF then remove plug from wall outlet.
21. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
22. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
23. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, or plastic.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## SPECIFICATIONS

Power Supply		120 VAC, 60 Hz
Rated Power Consumption	Microwave	1,450 W
	Pizza Oven	1,400 W
Power Output	Microwave	1,000 W*
	Pizza Oven	1,400 W
Frequency		2,450 MHz
Rated Current	Microwave	12.5 A
	Pizza Oven	12.5 A
Overall Dimensions (W x H x D)		19 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> " x 15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 17 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " (51 x 39 x 44 cm)
Oven Cavity Dimensions (W x H x D)		14 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> " x 8 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 13 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " (37 x 23 x 34 cm)
Capacity of Oven Cavity		1.1 Cu. Ft.

\*IEC 60705 RATING STANDARD

Specifications subject to change without prior notice.

## INSTALLATION

Carefully remove your Kenmore microwave oven from the shipping carton. Be sure to remove all packing materials from the oven cavity and pizza cavity before use.

### A. Circuits

For safety purposes this oven must be plugged into a 20-amp circuit. No other electrical appliances or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.

### B. Placement of the Oven

Your microwave oven can be placed easily in your kitchen, family room, or anywhere else in your home. Place the oven on a flat surface such as a kitchen countertop or a specially designed microwave oven cart at least 39.4 in. (100 cm) from the floor. Do NOT place your microwave oven over a range, cooktop, or other heat-producing appliances. Free airflow around the oven is important. Allow at least 4 in. (10 cm) of space at the top, sides, and back of the oven for proper ventilation.

### C. Turntable Installation

Place the turntable roller rest in the circle on the oven floor and then place the glass turntable on the turntable roller rest.

#### NOTES:

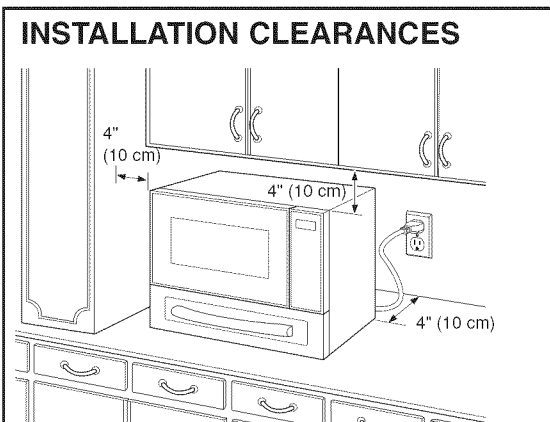
- Never place the glass turntable in the oven upside down. Blocking the air inlet and/or outlet openings can damage the oven.
- Never operate the oven without the turntable in place.

### D. Pizza Oven Pan

Place the pizza oven pan in the pizza drawer.

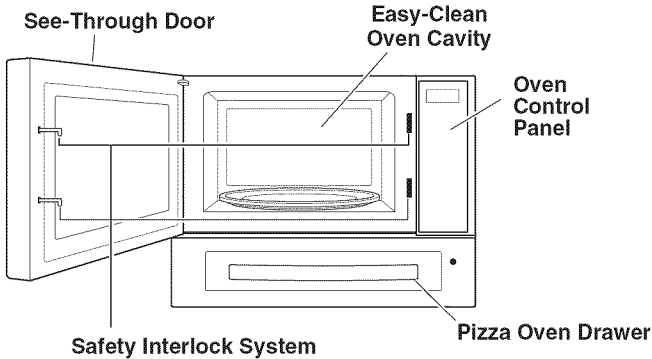
#### NOTE:

- Never operate the pizza oven without the pizza oven pan in place.



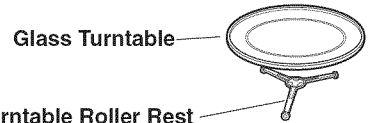
# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## PARTS AND ACCESSORIES



Your oven includes the following accessories:

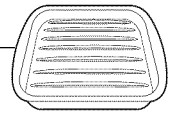
- 1 Use and Care Guide
- 1 Glass Turntable
- 1 Turntable Roller Rest
- 1 Pizza Oven Pan



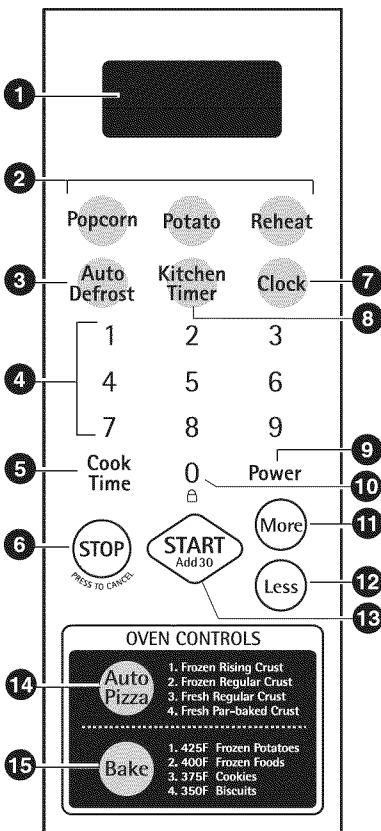
Glass Turntable

Turntable Roller Rest

Pizza Oven Pan



## CONTROL PANEL FEATURES



1. **DISPLAY.** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings, and cooking functions selected.
2. **QUICK TOUCH COOKING.** These pads allow you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels.
3. **AUTO DEFROST.** Touch this pad to automatically defrost frozen meat, poultry, or fish, according to weight, up to 6.0 lbs.
4. **NUMBER PADS.** Touch number pads to enter cooking times, cook powers, quantities, weights, or food categories.
5. **COOK TIME.** Touch this pad to set a cooking time.
6. **STOP/PRESS TO CANCEL.** Touch this pad to stop the oven or clear entries.
7. **CLOCK.** Touch this pad to enter the time of day.
8. **KITCHEN TIMER.** Touch this pad to use your microwave oven as a kitchen timer.
9. **POWER.** Touch this pad to set the cooking power level.
10. **CHILD LOCK.** Touch and hold the 0 pad for 3 seconds to activate this feature. Touch and hold the 0 pad for 3 seconds again to deactivate this feature.
11. **MORE.** Touch this pad to add 10 seconds of cooking time each time it is pressed.
12. **LESS.** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time it is pressed.
13. **START / ADD 30 SECONDS.** Touch this pad to start all entries. If no other settings have been made, touch this pad to cook at 100% power for 30 seconds. Press again to add time in 30 second increments, up to 9 minutes and 59 seconds. Cooking will start immediately.
14. **AUTO PIZZA.** Touch this pad to automatically bake fresh or frozen pizza.
15. **BAKE.** Touch this pad to select a temperature to bake selected food items.

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKWARE GUIDE

Most heat-resistant, nonmetallic cookware is safe for use in your microwave oven.

However, to test cookware before using, follow these steps:

1. Place the empty cookware in the microwave oven.
2. Measure 1 cup (250 ml) of water in a glass measuring cup and place it in the oven beside the cookware.
3. Microwave on 100% power for 1 minute. If the dish is warm, it **should not** be used for microwave cooking.

### USE

#### Ovenproof Glass

- Glass treated for use in high-intensity heat includes utility dishes, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic trim.

#### China

- Bowls, cups, serving plates, and platters without metallic trim can be used in your oven.

#### Plastic

- When using plastic wrap as a cover, make sure that the dish is deep enough so the plastic wrap does not touch the food. As the food heats, it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.
- Place plastic wrap loosely over the top of the dish and secure it by pressing the wrap to the sides of the dish.
- Vent by turning back one corner of the plasticwrap. This will allow excess steam to escape.
- Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags **only for short time cooking. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.**

#### Paper

- Microwave-safe paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design can be used in your oven.
- Refer to the manufacturer's label for use of any paper product in the microwave oven.

### DO NOT USE

#### Metal Utensils

- Metal shields food from microwave energy and produces uneven cooking. Avoid metal skewers, thermometers, or foil trays.
- Metal utensils can cause arcing, which is a discharge of electric current. Arcing can damage your microwave oven.

#### Metal Decoration

- Do not use metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc.

#### Centura™ Tableware

- The Corning Company recommends that you do not use Centura tableware and some Corelle™ closed-handle cups for microwave cooking.

#### Aluminum Foil

- Do not use large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing. You may use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
- Keep all aluminum foil at least 1 inch from the walls and door of the oven.

#### Wood

- Wooden bowls, boards, and baskets will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.

#### Tightly Closed Containers

- Tightly closed cookware can explode. Be sure to leave an opening for steam to escape from covered cookware.

#### Brown Paper

- **Do not use brown paper bags.** They absorb heat and could burn.

#### Metal Twist Ties

- Always remove metal twist ties as they can become hot and cause a fire.



# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## TIPS FOR MICROWAVE COOKING

### BROWNING

Meat and poultry with high fat content that are cooked for 10 or 15 minutes or longer will brown lightly. Foods cooked a shorter time can be brushed with a browning agent, such as Worcestershire sauce, soy sauce, or barbecue sauce.

### COVERING

A cover traps heat and steam and causes the food to cook more quickly. Use a lid or microwave-safe plastic wrap with one corner folded back to vent the excess steam. Lids on glass casseroles can become hot during cooking. Handle carefully. Waxed paper will prevent the food from splattering in the oven and help retain heat. When warming bread items, use waxed paper, napkins, or paper towels. To absorb extra moisture, wrap sandwiches and fatty foods in paper towels.

### SPACING

Arrange individual foods, such as baked potatoes, cupcakes, and hors d'oeuvres in a circle and at least 1 inch apart. This will help the food cook more evenly.

### STIRRING

Stirring blends flavors and redistributes the heat in foods. Always stir from the outside toward the center of the dish. Food at the outside of the dish heats first.

### TURNING

Large foods, such as roasts and whole poultry, should be turned so that the top and bottom cook evenly. Also turn over chicken pieces and chops.

## CLEANING

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution, then rinse and wipe dry. This should be done weekly or more often, if needed. Never use cleaning powders or rough pads. Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

### TURNTABLE

The turntable and turntable roller rest are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool, or rough pads.

- The glass turntable may be cleaned in the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.
- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

### ARRANGEMENT

Do not stack food. Arrange in a single layer in the dish for more even cooking. Because dense foods cook more slowly, place thicker portions of meat, poultry, fish, and vegetables toward the outside of the dish.

### TESTING FOR DONENESS

Because foods cook quickly in a microwave oven, you need to test frequently for doneness.

### STANDING TIME IN OVEN

Depending on density, food often needs to stand from 2 to 15 minutes either in or outside the oven after cooking power shuts off. Outside of oven, you usually need to cover food during standing time to retain heat. Remove most foods when they are slightly undercooked and they will finish cooking during standing time. The internal temperature of food will rise about 10°F during standing time.

### SHIELDING

To prevent some portions of foods in rectangular or square dishes from overcooking, you may need to shield them with small strips of aluminum foil to block the microwaves. You can also cover poultry legs and wing tips with foil to keep them from overcooking. Always keep foil at least 1 inch from oven walls to prevent arcing.

### PIERCING

Pierce the shell, skin, or membrane of foods before cooking to prevent them from bursting. Foods that require piercing include yolks and whites of eggs, hot dogs, clams, oysters, and whole vegetables, such as potatoes and squash.

### PIZZA OVEN PAN

The pizza grill pan features a non-stick surface and is dishwasher safe. It should be washed regularly in a dishwasher or warm, soapy water.

### SPECIAL CARE

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe often with a mild detergent, then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.


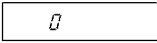

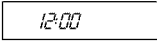


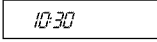

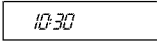
After cleaning the control panel, touch STOP/PRESS TO CANCEL to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## CLOCK

When the oven is first plugged into a power outlet, please set the clock.

Example: To set the clock for 10:30.


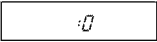


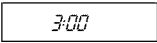

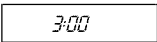
- | Touch:                                                                                                                                                                          | Display Shows:                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                             |  |
| 2.                                                                                             |  |
| 3. 10 30<br>  |  |
| 4.                                                                                             |  |

NOTE: This is a 12-hour clock.

## KITCHEN TIMER

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




Example: To set the kitchen timer for 3 minutes.

- | Touch:                                                                                                                                                                            | Display Shows:                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                             |                            |
| 2. 300<br>  |                            |
| 3.                                                                                             | <br>Time counts down to 0. |


## CHILD LOCK

Use this safety feature to lock the control panel when you are cleaning the oven, or to prevent children from using the oven unsupervised.

To set Child Lock.

- | Touch:                                                                                    | Display Shows:                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Time of day                                                                         |
| 2. 0<br> |  |
- Touch and hold until "L" appears (approximately 4 seconds).



To cancel CHILD LOCK.

- | Touch:                                                                                    | Display Shows: |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. 0<br> | Time of day    |
- Touch and hold until "L" disappears (approximately 4 seconds).

## ADD 30 SECONDS

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

Example: To cook for 1 minute.

- | Touch:                                                                                        | Display Shows:                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1.         | Time of day                            |
| 2.  Twice. | Time counting down and power level 10. |

NOTE: If you touch ADD 30 seconds, it will add 30 seconds each time the pad is pressed, up to 9 minutes and 59 seconds.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## MORE & LESS FUNCTIONS

This convenient feature lets you add or reduce cooking time in 10 second increments while a cooking cycle is in process without having to restart the cooking cycle.

**Example: When cooking is in process with 2 minutes remaining, you want to add 20 seconds.**

**Touch:**                      **Display Shows:**

2:00

1.  Touch two times.

2:20

Time counting down

**NOTE:** Use the LESS pad to decrease the cooking time in 10 second increments.

## TIMED COOKING

This feature lets you program a specific cook time and power level. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Microwave Power Levels Table" on page 12 for more information.


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

**Example: Timed Cooking for 2 minutes.**

**Touch:**                      **Display Shows:**

1. Cook Time

:0

2. 5 3 0  


5:30

3. Power

PL 10

4. 8

PL 8

5. 

5:30

Time counting down

## MULTISTAGE COOKING



For best results, some recipes call for different cooking power levels during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power level to another for up to 3 stages.

**Example: To set a 2-stage cook cycle.**

**Touch:**                      **Display Shows:**

1. Cook Time

:0

2. 3 0 0  
  to set a 3-minute cook time for the first stage.

3:00

3. Power



PL 10

4. 8 to set an 80% cook power for the first stage.

PL 8

5. Cook Time

:0

6. 7 0 0  
  to set a 7-minute cook time for the second stage.

7:00

7. Power

PL 10

8. 5 to set a 50% cook power for the second stage.

PL 5

9. 

3:00

10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven has 10 cook power levels to allow you to cook or heat a wide variety of foods. Refer to the table below for suggestions:

**Microwave Power Level Table**



Power Level	Use
<b>10 (High)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boiling water.</li><li>• Making candy.</li><li>• Cooking poultry pieces, fish, and vegetables.</li><li>• Cooking tender cuts of meat.</li><li>• Whole poultry.</li></ul>
<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reheating rice, pasta, and vegetables.</li></ul>
<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reheating prepared foods quickly.</li><li>• Reheating sandwiches.</li></ul>
<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooking egg, milk, and cheese dishes.</li><li>• Cooking cakes, breads.</li><li>• Melting chocolate.</li></ul>
<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooking veal.</li><li>• Cooking whole fish.</li><li>• Cooking puddings and custard.</li></ul>
<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooking ham, whole poultry, and lamb.</li><li>• Cooking rib roast, sirloin tip.</li></ul>
<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Thawing meat, poultry, and seafood.</li></ul>
<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooking less tender cuts of meat.</li><li>• Cooking pork chops, roast.</li></ul>
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Taking chill out of fruit.</li><li>• Softening butter.</li></ul>
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keeping casseroles and main dishes warm.</li><li>• Cream cheese.</li></ul>
<b>0</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Standing time.</li></ul>

# USING YOUR MICROWAVE OVEN



## QUICK TOUCH COOKING

Use this function to cook food without entering a cook time or power level. Refer to the Quick Touch Cook Table below for more information.

**Example: To cook a 3.5 oz. bag of microwave popcorn.**

- | Touch:                                                                                       | Display Shows:                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1.  Popcorn | <input type="text" value="3.5"/> |
| 2.          | Time counting down               |
| 3. At the end of cooking time, 2 short tones and 1 long tone will sound.                     | <input type="text" value="End"/> |

**Example: To cook 1 potato.**

- | Touch:                                                                                      | Display Shows:                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1.  Potato | <input type="text" value="/"/>   |
| 2.         | Time counting down               |
| 3. At the end of cooking time, 2 short tones and 1 long tone will sound.                    | <input type="text" value="End"/> |

CATEGORY	TOUCH	SERVING SIZE	DIRECTIONS
Popcorn	1 time	3.5 oz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow package instructions.</li> <li>Do not try to pop unpopped kernels.</li> <li>Heat only 1 package at a time.</li> </ul>
	2 times	3.0 oz.	
Potato	1 time	1 ea. (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>8-10 oz. per potato</li> <li>Place in center of the turntable on paper towel.</li> <li>Pierce potato several times with fork.</li> <li>After cooking, let stand for 5 minutes.</li> </ul>
	2 times	2 ea. (16 oz.)	
	3 times	3 ea. (24 oz.)	
	4 times	4 ea. (32 oz.)	

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## REHEAT

Reheat provides four preset categories for reheating food.

**Example: To reheat 2 food plate servings.**

**Touch:**

**Display Shows:**

1.  Reheat

Refer to the cooking guide to select the food type.

Category	Touch Pad	Display Shows
Food plate	1 Time	r h-1
Soup/Sauce	2 Times	r h-2
Casserole	3 Times	r h-3
Roll/Muffin	4 Times	r h-4

## REHEAT (continued)

**Example: To reheat 2 food plate servings.**

**Touch:**

**Display Shows:**

2. 2

Refer to the cooking guide to select the food quantity.

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

3.



Time counting down

4. At the end of cooking time, 2 short tones and 1 long tone will sound.

PRESS REHEAT	CATEGORY	SERVING AMOUNT	DIRECTIONS
1 Time	Food Plate r h-1	1 serving (10 oz.) 2 servings (15 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place on low plate.</li> <li>Cover with vented plastic wrap.</li> <li>Let stand 3 minutes after cooking.</li> </ul>
2 Time	Soup/Sauce r h-2	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place in shallow microwaveable casserole.</li> <li>Cover with vented plastic wrap.</li> <li>After cooking, stir and let stand 3 minutes.</li> </ul>
3 Times	Casserole r h-3	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place in shallow microwaveable casserole.</li> <li>Cover with vented plastic wrap.</li> <li>After cooking, stir and let stand 3 minutes.</li> </ul>
4 Times	Roll/Muffin r h-4	1 piece (2 oz.) 2 pieces (4 oz.) 3 pieces (6 oz.) 4 pieces (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place on paper towel.</li> <li>Do not cover.</li> </ul>

# USING YOUR MICROWAVE OVEN


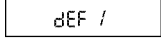
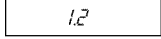

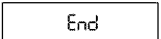
## AUTO DEFROST

Three defrost sequences are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the AUTO DEFROST includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food during the defrost cycle. Three different defrosting options are provided.

1. MEAT
2. POULTRY
3. FISH

\* Available weight is 0.1–6.0 lbs. (.05 to 2.7 kg).

Example: To defrost 1.2 lbs. of ground beef.	
Touch:	Display Shows:
1. 	
2. 1 and 2 to enter the weight.	
3. 	Time counting down
4. At the end of cooking time, 2 short tones and 1 long tone will sound.	

## EQUIVALENT WEIGHT TABLE

Ounces	Decimal Weight
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 – One-quarter pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 – One-half pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 – Three-quarters pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00

### NOTE:

When you touch the START/ADD 30 pad, the display changes to defrost time countdown. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food.

Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START/ADD 30 to resume the defrost cycle. **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

### For best results:

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrapper will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Form the meat into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow glass baking dish or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

## AUTO DEFROST TABLE

Category	Food
<i>DEF 1</i> MEAT	<b>BEEF</b> Ground beef, round steak, cubes for stew, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patty
	<b>LAMB</b> Chops (1-in. [2.5-cm] thick), rolled roast
	<b>PORK</b> Chops (1/2-in. [1-cm] thick), hot dogs, spareribs, country-style ribs, rolled roast, sausage
	<b>VEAL</b> Cutlets (1 lb. [0.5 kg], 1/2-in. [1-cm] thick).
<i>DEF 2</i> POULTRY	<b>POULTRY</b> Whole (under 4 lbs. [1.8 kg]), pieces, breasts (boneless)
	<b>CORNISH HENS</b> Whole
	<b>TURKEY</b> Breast (under 6 lbs. [2.7 kg])
<i>DEF 3</i> FISH	<b>FISH</b> Filets, whole steaks
	<b>SHELLFISH</b> Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

**WARNING:** Do not use large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing. You may use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep all aluminum foil at least 1 inch from the walls and door of the oven.

## COOKING TIPS

### Meat

1. No special techniques are required. Meat should be prepared as with conventional cooking. Season if desired. Always thoroughly defrost meat before cooking.
2. Place the meat on a microwave roasting rack or microwave-proof plate and place on the turntable.
3. Cook according to the Meat Cooking Table (below). Use the longer time for large cuts of meats and the shorter time for small cuts of meats. For thicker chops, use the longer time.
4. Turn the meat once halfway through the cooking time.
5. Let stand for 5-10 minutes wrapped in foil after cooking. The standing time is very important as it completes the cooking process.
6. Make sure meat, especially pork, is thoroughly cooked before eating.

### Poultry

1. No special techniques are required. Poultry should be prepared as with conventional cooking. Season if desired.
2. Poultry should be thoroughly defrosted. Remove giblets and any metal clamps.
3. Prick the skin and brush lightly with vegetable oil unless the poultry is self-basting.
4. All poultry should be placed on a microwave roasting rack or a microwave-proof plate and placed on the turntable.
5. Cook according to the instructions in the Poultry Cooking Table below. Turn over halfway through the cooking time. Because of its shape, poultry has a tendency to cook unevenly, especially in very bony parts. Turning food over helps to cook these areas evenly.
6. Remove from oven, wrap in foil, and let stand for 5–10 minutes before carving. The standing time is very important, since it completes the cooking process.
7. Make sure poultry is thoroughly cooked before eating. Whole poultry is completely cooked when the juices run clear from the inside thigh when it is pierced with a sharp knife. Poultry pieces should be pierced with a sharp knife through the thickest part to ensure that the juices are clear and the flesh is firm.

Meat	Microwave Power	Cooking Time Per Pound
<b>BEEF</b> Standing/Rolled Rib – Medium – Well-Done Ground Beef (to brown for casserole) Hamburgers, fresh or defrosted (4 oz. each) – 2 patties – 4 patties	8 8 HIGH (100%)  HIGH (100%) HIGH (100%)	8 to 10 minutes 8 to 10 minutes 5½ to 8½ minutes  2 to 4 minutes 3 to 5 minutes
<b>PORK</b> Loin, Leg Bacon – 4 slices – 6 slices	8  HIGH (100%) HIGH (100%)	12 to 16 minutes  2 to 3 minutes 3 to 4 minutes

Poultry	Microwave Power	Cooking Time Per Pound
<b>CHICKEN</b> Whole Breast (boned) Portions	8 8 8	10 to 14 minutes 9 to 13 minutes 10 to 16 minutes
<b>TURKEY</b> Whole	8	10 to 14 minutes

**NOTE:** The times listed above are only a guide. Allow for differences in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.

### NOTES:

- The times listed above are only a guide. Allow for differences in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.
- If whole poultry is stuffed, the weight of the stuffed bird should be used when calculating the cooking time.



## USING YOUR MICROWAVE OVEN

### COOKING TIPS (continued)

#### Fish

1. Arrange fresh or frozen fish in a large shallow non-metallic dish or casserole.
2. Cover with pierced microwave plastic wrap or casserole lid.
3. Place the dish on the turntable.
4. Cook according to the instructions in the Fish Cooking Table below. Flakes of butter can be added to the fish, if desired.
5. Let stand as directed in the Cooking Table before serving.
6. After standing time, check to see that the fish is thoroughly cooked. The fish should be opaque and flake easily.

FISH	Microwave Power	Cooking Time Per Pound	Butter	Standing Time
Fish Filets	HIGH	4 to 7 minutes	Add 1 to 2 tbsp (15 to 30 ml) lemon juice	2 to 3 minutes
Whole Mackerel, cleaned and prepared	HIGH	4 to 7 minutes	—	3 to 4 minutes
Whole Trout, cleaned and prepared	HIGH	5 to 8 minutes	—	3 to 4 minutes
Salmon Steaks	HIGH	6 to 7 minutes	Add 1 to 2 tbsp (15 to 30 ml) lemon juice	3 to 4 minutes

## USING THE PIZZA OVEN

### COOKING WITH AUTO PIZZA

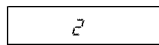
Four pizza bake functions are preset in the oven. The AUTO PIZZA feature automatically selects the best cooking method and time for various pizza types. The cooking guide shows which AUTO PIZZA function is recommended for the the pizza you are cooking.

**Example: To cook a frozen regular crust pizza.**

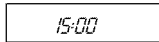
#### Touch:

1.  Twice.

#### Display Shows:

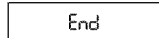
 2



2. 

 15:00

Red indicator light will come on and time counting down.

3. At the end of cooking time, 2 short tones and 1 long tone will sound.

 End

Press AUTO PIZZA	Pizza Type	Cooking Time
1 time	Frozen rising crust pizza	21 minutes
2 times	Frozen regular crust pizza	15 minutes
3 times	Fresh regular crust pizza	15 minutes
4 times	Fresh par-baked crust pizza	25 minutes
	Touch this pad to add 10 seconds of cooking time each time it is pressed.	
	Touch this pad to subtract 10 seconds of cooking time each time it is pressed.	

**NOTE:** ALWAYS use the pizza tray when cooking in the pizza oven. Take care when removing food; the tray will be hot!

## USING THE PIZZA OVEN

### COOKING WITH THE BAKE FEATURE

Four BAKE temperatures are preset in the oven. The BAKE temperature feature provides you with easy programming to bake selected food items.


**CAUTION: DO NOT USE THIS OVEN FOR BROILING FOODS.** This oven is not intended for broiling.

Oven temperatures may vary. Adjust oven temperatures and baking times as necessary.

**Example: To bake at 400° F for 12 minutes.**

#### Touch:

1.  Twice.

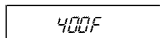
2.  To enter cook time.

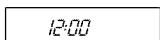
3. 

4. At the end of cooking time, 2 short tones and 1 long tone will sound.

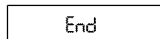
**NOTE:** ALWAYS use the pizza tray when cooking in the pizza oven. Take care when removing food; the tray will be hot!

#### Display Shows:





Red indicator light will come on and time counting down.



Press BAKE	BAKE temperature	Recommended food
1 time	425° F (218° C)	Frozen potatoes
2 times	400° F (204° C)	Frozen foods
3 times	375° F (190° C)	Cookies
4 times	350° F (176° C)	Biscuits

# TROUBLESHOOTING

## Questions and Answers

### Operation

Question	Answer
Why is the oven light not on during cooking?	There may be several causes. Have you: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set a cooking time?</li> <li>• Pressed the START pad?</li> </ul>
Why is the clock display blank or off?	Make sure the microwave oven is plugged into a working outlet. Check for a blown house fuse or tripped circuit breaker.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam.
Will the microwave oven be damaged if it operates empty?	Yes. Never operate the oven empty or without the glass turntable.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.
Why does a tone sound when a pad on the control panel is touched?	The tone tells you that the setting has been entered.
Can the microwave oven be damaged if food is cooked for too long?	Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and even possibly fire and damage to the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.
When the oven is plugged into the wall outlet for the first time, it doesn't work properly. What is wrong?	The microcomputer controlling your oven may temporarily become scrambled and fail to function as programmed when you plug it in for the first time or when power resumes after a power interruption. Unplug the oven from the 120-volt household outlet and then plug it back in to reset the microcomputer and then reset the clock.
Why is there light reflection around the outer case?	This light is from the oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven.
What are the various sounds heard when the microwave oven is operating?	The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven's magnetron ON and OFF. The heavy hum is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch. The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF.
Why is there a fan running after the pizza oven is stopped?	The fan will continue operating to cool the internal components of the pizza oven.

# TROUBLESHOOTING

## Questions and Answers (continued)

### Food

Question	Answer
What is wrong when baked foods have a hard, dry, brown spot?	A hard, dry, brown spot indicates overcooking. Shorten the cooking or reheating time.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam buildup inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a wooden toothpick before cooking. <b>CAUTION:</b> Never microwave eggs in the shell.
Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking?	Eggs will dry out when they are overcooked, even if the same recipe is used each time. The cooking time may need to be varied for one of these reasons: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eggs vary in size.</li> <li>• Eggs are at room temperature one time and at refrigerator temperature another time.</li> <li>• Eggs continue cooking during standing time.</li> </ul>
Why do baked apples sometimes burst during cooking?	The peel has not been removed from the top half of each apple to allow for expansion of the interior of the apple during cooking. As in conventional cooking methods, the interior of the apple expands during the cooking process.
Why do baked potatoes sometimes burn during cooking?	If the cooking time is too long, fire could result. At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm. <b>CAUTION: Do not overcook.</b>
Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?	Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle ends. The amount of standing time depends upon the density of the foods.
Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator?	As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.
Why is pizza underdone or burnt?	You may need to adjust the cooking time and temperature.
Why does the pizza pan get hot?	The pizza pan is used to retain heat and help brown the food.
Can I use the pizza oven to broil foods?	No. The oven is to be used for baking select food items and pizzas only.
Can I cook without the pizza pan?	No. The pan must be used for any baking done in the oven.

# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

You can often correct operating problems yourself. If your microwave oven fails to work properly, locate the operating problem in the list below and try the solutions listed for each problem.

If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest Sears Parts & Repair Center, which is fully equipped to handle your service requirements. See warranty on page 2.

Problem	Possible Causes
Oven does not start	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the power cord plugged in?</li> <li>• Is the door closed?</li> <li>• Is the cooking time set?</li> <li>• Has the house circuit breaker tripped or blown?</li> </ul>
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Is the oven empty?</li> </ul>
Incorrect time of day	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have you tried to reset the time of day?</li> </ul>
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Is the glass turntable in the oven?</li> <li>• Did you turn or stir the food while it was cooking?</li> <li>• Were the foods completely defrosted?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> </ul>
Overcooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> </ul>
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Were the foods completely defrosted?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> <li>• Are the ventilation ports clear?</li> </ul>
Improper defrosting	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using recommended cookware?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> <li>• Did you turn or stir the food during the defrosting cycle?</li> </ul>

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

**WARNING:**

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

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

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

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

# ÍNDICE

<b>GARANTÍA</b> .....	22
<b>SEGURIDAD</b> .....	23–25
Precauciones para evitar la posible exposición a excesiva energía de microondas .....	23
Instrucciones para conexión a tierra.....	23
Interferencia electrónica.....	23
Instrucciones Importantes de seguridad .....	24–25
<b>COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS ..</b>	<b>26–29</b>
Especificaciones .....	26
Instalación.....	26
Partes y accesorios.....	27
Panel de control.....	27
Guía de utensilios para cocinar .....	28
Consejos para cocción con microondas .....	29
Limpieza.....	29
<b>CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS</b> .....	<b>30–37</b>
Reloj/Cronómetro de cocina/ Seguro para niños/Añadir 30 segundos .....	30
Funciones más y menos/Cocción Cronometrada/ Cocción en etapas múltiples .....	31
Niveles de intensidad de las microondas .....	32
Cocción rápida al toque .....	33
Descongelación automática/ Tabla de descongelación automática.....	35
Consejos para la cocción.....	36, 37
<b>PARA USAR EL HORNO PARA PIZZA</b> .....	<b>37, 38</b>
Cocción con Auto Pizza .....	37
Cocción con la Opción de Hornear.....	38
<b>DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>39–41</b>
Preguntas y respuestas .....	39, 40
Antes de llamar para solicitar el servicio .....	41
Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement .....	41
<b>ACUERDOS MAESTROS DE PROTECCIÓN</b> .....	<b>42</b>

## GARANTÍA

### Garantía limitada de un año

Si, tras ser instalado, operado y mantenido según todas las instrucciones incluidas con el producto, este electrodoméstico sufre averías debido a defectos de material o mano de obra, dentro del período de un año desde la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para su reparación gratuita.

### Esta garantía cubre únicamente los defectos de material y mano de obra. Sears NO cubrirá:

1. Elementos consumibles que pueden gastarse debido al uso normal, incluyendo de forma enunciativa pero no limitativa, los filtros, correas, bombillas y bolsas de la unidad.
2. Un técnico de servicio para mostrar al usuario la instalación, funcionamiento o mantenimiento correctos del producto.
3. Un técnico de servicio para realizar labores de limpieza o mantenimiento del producto.
4. Daños o averías en caso de no acatar las instrucciones de instalación, funcionamiento o mantenimiento incluidas con el producto.
5. Daños o averías en caso de accidente, abuso, uso inadecuado o uso con propósitos distintos a los fines para los que fue diseñado.
6. Daños o averías en caso de utilizar detergentes, limpiadores, sustancias químicas o utensilios distintos a los recomendados en las instrucciones incluidas con el producto.
7. Daños o averías en las piezas o sistemas provocados por modificaciones del producto no autorizadas.

### Cláusula de exención de responsabilidad o garantías implícitas; limitación de recursos.

El único y exclusivo recurso del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto como se ha mencionado. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad o idoneidad para un fin concreto, están limitadas a un año o el período de tiempo más reducido permitido por la ley. Sears no será responsable de los daños incidentales o derivados. Ciertos estados y provincias no permiten exclusiones o limitaciones de daños incidentales o derivados, o limitaciones en relación a la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, de tal forma que estas limitaciones o excepciones pueden no ser pertinentes para usted.

Esta garantía será aplicable únicamente mientras este electrodoméstico sea utilizado dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos distintos, dependiendo del estado en que se encuentre.

**Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179**  
**Sears Canadá Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2B8**

## SEGURIDAD

### PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS...

- NO intente operar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en exposición nociva a la energía de microondas. **Es importante no forzar la traba de seguridad.**
- NO use el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se pueda cerrar bien y que no haya daños en:
  - la puerta (torcida)
  - bisagras y seguros (rotos o flojos)
  - sellado de la puerta y superficies de sellado.
- NO coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y evite que se acumule polvo o residuos de limpiadores sobre las superficies de sellado.
- EL HORNO no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto por personal de servicio calificado.

### INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

¡Este electrodoméstico se debe conectar a tierra! En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución, brindando un cable de salida para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable

el cual posee un alambre para la conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. Inserte el enchufe en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

### ⚠️ ADVERTENCIA

**Si utiliza el enchufe con conexión a tierra de forma indebida, corre el riesgo de electrocutarse.**

Consulte a un electricista calificado o al Departamento de Servicios de Sears en caso de no entender las instrucciones para realizar la conexión a tierra, o si desea saber si el electrodoméstico está conectado a tierra en forma correcta.

Este electrodoméstico posee un cable corto para reducir el riesgo de que alguien sufra un tropiezo o enredo con el cable. Sea cuidadoso en caso de utilizar un cable de extensión.

**Si utiliza un cable de extensión, asegúrese de lo siguiente:**

- La extensión debe ser para el mismo voltaje que el electrodoméstico.
- El voltaje que figura en el cable de extensión debe ser igual o mayor que el del electrodoméstico.
- El cable de extensión debe poseer un enchufe de tres clavijas para la conexión a tierra.
- El cable de extensión no debe colgar de una mesa o de la cubierta de un gabinete donde un niño pueda tirar del mismo o pueda tropezar con éste.
- El cable debe estar seco y no poseer cortes o estar aplastado en ninguna parte.

**NOTA: Este horno utiliza 12,5 amperios a 120 voltios, 60 Hz**

### INTERFERENCIA ELECTRÓNICA

1. El funcionamiento del horno de microondas puede interferir con la recepción de la señal de TV, teléfono o radio.
2. En caso de interferencia, la misma se podrá reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
  - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
  - b. Cambie la orientación de la antena receptora de radio o TV.
  - c. Cambie la ubicación del horno de microondas en relación con la TV, teléfono o radio.
  - d. Aleje el horno microondas del receptor.
  - e. Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en circuitos diferentes.

# SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Las instrucciones de seguridad que figuran más abajo le informarán sobre cómo usar su horno de microondas para evitar que sufra lastimaduras o que su horno sufra daños.

**⚠ ADVERTENCIA** — Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a personas o exposición a energía excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su horno de microondas.
2. ¡No permita que los niños utilicen este horno excepto bajo su vigilancia!
3. Lea y siga estas **PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS**, las cuales se encuentran en la página 35.
4. ¡No fuerce interruptores de seguridad incorporados sobre la puerta del horno! El horno posee varios interruptores incorporados para asegurar que la energía esté apagada al abrir la puerta.
5. Al limpiar la puerta y las superficies que tienen contacto con las puertas, use sólo jabones suaves y no abrasivos o detergentes y una esponja o un paño suave.
6. Si su horno se ha caído o dañado, pida a un técnico calificado que realice un control a fondo sobre el mismo antes de usarlo nuevamente.
7. Para evitar riesgos de incendios:
  - a) No cocine alimentos en forma excesiva. Puede provocar un incendio en el horno.
  - b) No use productos de papel reciclado en su horno. Los mismos pueden contener partículas que desprendan chispas o se incendien.
  - c) No recosa las papas. Una cocción excesiva puede causar un incendio.
  - d) No almacene elementos combustibles (pan, galletas, etc.) en el horno, ya que si un rayo golpeara las líneas de corriente, esto podría provocar que el horno se ENCIENDA.
  - e) No use ataduras retorcidas de alambre en el horno. Asegúrese de quitarlas antes de colocar el elemento en el horno.
  - f) No use el interior del horno para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior cuando no lo use.
8. Si se inicia un incendio:
  - a) Mantenga el horno cerrado.
  - b) Apague el horno.
  - c) Desconecte el cable o cierre la energía en el fusible o panel del disyuntor.
9. No use este horno para propósitos comerciales. Este microondas fue fabricado sólo para uso hogareño.
10. Instale o coloque este artefacto conforme a las instrucciones de instalación brindadas.
11. Para evitar descargas eléctricas:
  - a) ¡Este artefacto debe estar conectado a masa! Conéctelo solamente a un tomacorriente conectado a masa. (Lea las Instrucciones para conexión a tierra en la página 21.)
  - b) No ponga en funcionamiento este artefacto si tiene un enchufe o cable dañado, si no se encuentra funcionando correctamente o si ha sufrido una caída o daños.
  - c) No sumerja el cable de alimentación eléctrica o el enchufe en el agua.
  - d) Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
  - e) El servicio para este artefacto debe ser realizado sólo por personal calificado.
12. Los líquidos como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin estar hirviendo aparentemente, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre está presente el burbujeo que se ve cuando el recipiente se retira del horno de microondas. Esto puede causar que líquidos muy calientes se vuelquen en forma repentina al introducir una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones sobre personas:
  - 1) No caliente en forma excesiva los líquidos.
  - 2) Revuelva el líquido antes y a mitad del calentamiento.
  - 3) Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor una vez que comenzó el proceso para calentar.
  - 4) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
  - 5) Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas por un tiempo corto antes de retirarlo.
13. Deje descansar en el horno la bandeja de vidrio y el rodillo de la bandeja giratoria cuando esté cocinando.
14. No use el horno a la intemperie. No guarde el horno a la intemperie. No use este producto cerca del agua.
  - Por ejemplo, cerca de una piletta de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en cualquier ubicación similar.
15. No cubra o trabaje ninguna abertura del horno.
16. No haga funcionar el horno de microondas si se encuentra vacío.
17. No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o mostrador.
18. No caliente excesivamente la bandeja giratoria de vidrio.
  - No cocine tocino directamente sobre la bandeja giratoria.
  - No permita que la película gris de los paquetes especiales para cocina de microondas tengan contacto con la bandeja giratoria. Coloque el paquete sobre un plato apto para microondas.
  - Mantenga un plato dorador por lo menos a 3/16 pulgadas (.5 cm) por encima de la bandeja giratoria de vidrio. Si usa incorrectamente el plato dorador, podría romper la bandeja giratoria de vidrio.
19. Tenga cuidado de no astillar o raspar los bordes de la bandeja giratoria. Las astillas o raspaduras pueden hacer que la bandeja giratoria de vidrio se quiebre durante su uso.
20. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados, como por ejemplo jarras cerradas de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
21. Use este electrodoméstico sólo para el propósito que se describe en este manual. No use químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar, o secar los alimentos. No se ha diseñado para uso industrial o de laboratorio.

**¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!**



## SEGURIDAD – HORNO DE PIZZA

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**⚠ ADVERTENCIA** – Al usar electrodomésticos, especialmente cuando cerca de los niños, se deben seguir las medidas básicas de precaución, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su horno para pizza.
2. No toque las superficies calientes. Use mangos o agarraderas.
3. Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua o ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de los niños, o lo usan los niños.
5. Desenchufe del tomacorrientes antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner o quitar piezas o de limpiar.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después que haya funcionado mal o se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al concesionario más cercano para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de cualquier accesorio adicional no recomendados por el fabricante, puede causar daños.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No permita que el cable cuelgue al borde de una mesa o mesón, ya que se puede jalar.
9. No lo use en exteriores.
10. No lo use cerca o encima de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
11. No use el electrodoméstico para otro cosa que no sea el uso para el que está diseñado.
12. No de deben introducir alimentos grandes, paquetes, ni utensilios de aluminio dentro de este electrodoméstico ya que pueden causar incendios o peligros eléctricos.
13. Puede ocurrir un incendio si se cubre este horno o si toca material inflamable, incluyendo cortinas, tapicerías, paredes, etc. cuando esté encendido.
14. No trate de despegar alimentos cuando el electrodoméstico esté enchufado.
15. No limpie con estropajos de metal. Se le pueden caer piezas al estropajo que pueden tocar las partes eléctricas, creando así un riesgo de descarga eléctrica.
16. No use productos de papel cuando se opera en modo horno de pizza.
17. No guarde ningún material dentro de este horno cuando no se use, que no sean los accesorios que recomienda el fabricante.
18. No cubra estantes, bandejas, ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que se sobrecaliente el horno.
19. Extremo cuidado se debe usar al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
20. Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero y luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectar, mueva el control hacia "OFF" y luego desenchufe el tomacorriente de la pared.
21. Use precaución extrema al retirar la bandeja o desechar grasa caliente.
22. Se debe usar precaución extrema al usar recipientes que no sean de metal o vidrio.
23. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno. Papel, cartón o plástico.

**¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!**

# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## SPECIFICATIONS

Suministro de energía eléctrica		120 VAC, 60 Hz
Consumo nominal de energía	Microondas	1,450 W
	Horno para pizza	1,400 W
Energía de salida	Microwave	1,000 W*
	Horno para pizza	1,400 W
Frecuencia		2,450 MHz
Corriente nominal	Microondas	12,5 A
	Horno para pizza	12,5 A
Dimensiones totales (ancho x alto x profundidad)		19 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> " x 15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 17 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " (51 x 39 x 44 cm)
Dimensiones de la cavidad del horno (A x a x p)		14 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> " x 8 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 13 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " (37 x 23 x 34 cm)
Capacidad de la cavidad del horno		1,1 pie cúbico

\*ESTÁNDAR DE ESPECIFICACIÓN IEC 60705  
Especificaciones sujetas a cambio sin aviso previo.

## INSTALACIÓN

Saque con cuidado su horno microondas Kenmore de la caja de embarque. Asegúrese de quitar todo el material del empaque de la cavidad del horno y de la cavidad de la pizza antes de usarlo.

### A. Circuitos

Con fines de seguridad este horno debe ser enchufado en un circuito de 20 amperios. No debe encontrarse en esta línea ningún otro aparato eléctrico ni circuitos de iluminación. Si tiene dudas, consulte a un electricista autorizado..

### B. Ubicación del horno

Su horno microondas se puede colocar fácilmente en su cocina, salón familiar, o en cualquier otro sitio en su casa. Coloque el horno en una superficie plana tal como el mesón de la cocina, un en un carrito especialmente diseñado para horno microondas a una distancia de al menos 39.4 pulgadas (100 cm.) del piso.

NO coloque el microondas encima de la estufa, de la hornilla o de cualquier otro electrodoméstico que produzca calor. La libre circulación del aire alrededor del horno es importante. Deje al menos 4 pulgadas (10cm) de espacio por arriba, por los lados y atrás del horno para ventilación adecuada.

### C. Instalación de la bandeja giratoria

Ponga el descanso del rodillo de la bandeja giratoria en el círculo sobre el piso del horno y luego coloque a bandeja giratoria de vidrio encima del descanso del rodillo de la bandeja.

#### NOTAS:

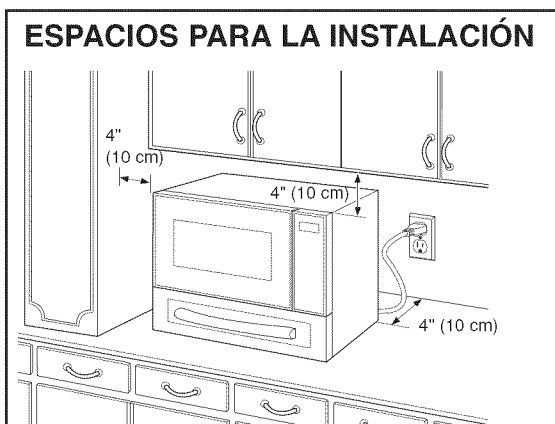
- Nunca ponga la bandeja giratoria de vidrio invertida dentro el horno. Si se bloquean los orificios de entrada o salida se puede dañar el horno.
- Nunca opere el horno sin la bandeja giratoria puesta en su lugar.

### D. Bandeja del horno de pizza

Coloque la bandeja del horno de pizza en el cajón de la pizza.

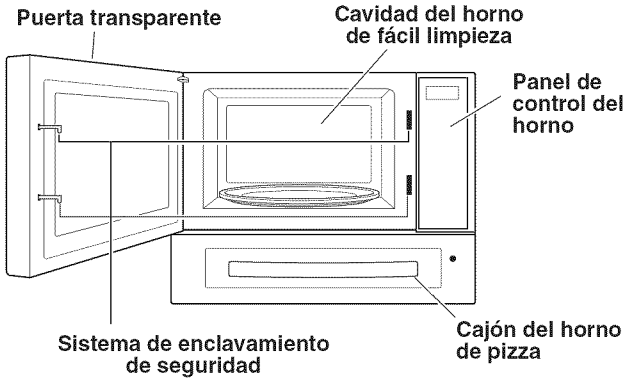
#### NOTA:

- Nunca opere la pizza sin la bandeja del horno de pizza en su lugar.



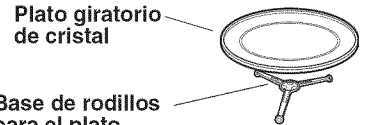
# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## PARTES Y ACCESORIOS

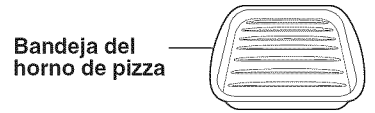


Su horno incluye los siguientes accesorios:

- 1 Guía para su uso y cuidado
- 1 Plato giratorio de cristal
- 1 Base de rodillos para el plato giratorio
- 1 Bandeja del horno de pizza

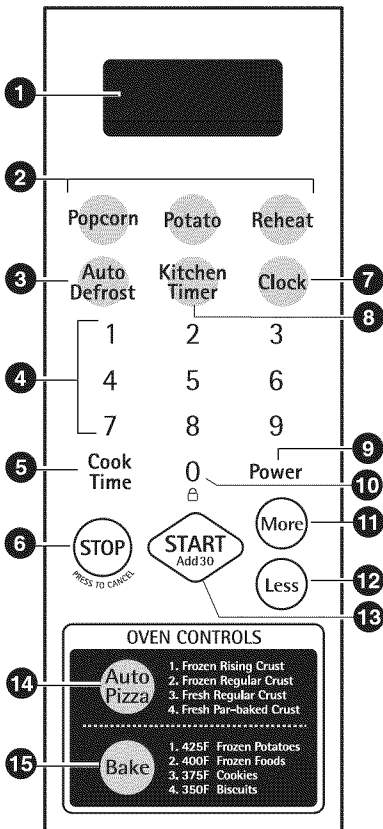


Plato giratorio de cristal  
Base de rodillos para el plato giratorio



Bandeja del horno de pizza

## PANEL DE CONTROL



1. **PANTALLA.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **QUICK TOUCH COOKING (Cocción rápida al toque).** Estas almohadillas le permiten cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.
3. **AUTO DEFROST (Descongelamiento automático).** Esta tecla es un método preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras..
4. **TECLAS NUMÉRICAS.** Presione las teclas numéricas para introducir tiempos de cocción, potencias de cocción, cantidades, pesos o categorías de comidas.
5. **COOK TIME (Tiempo de cocción).** Toque esta tecla para fijar un tiempo de cocción.
6. **STOP/PRESS TO CANCEL (Apagar/Presione para cancelar).** Presione esta tecla para cancelar un programa que esté funcionando actualmente o borrar un ciclo de cocción que ha sido programado.
7. **CLOCK (Reloj).** Presione esta tecla para ingresar la hora del día.
8. **KITCHEN TIMER (Cronómetro de cocina).** Presione esta tecla para ajustar el temporizador de la cocina.
9. **POWER (Potencia).** Presione esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
10. **CHILD LOCK (Seguro para niños).** Toque y sostenga la almohadilla del 0 por 3 segundos para activar esta opción. Toque y sostenga la almohadilla del 0 por 3 segundos para desactivar esta opción.
11. **MORE (Más).** Presione esta tecla para agregar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que oprime la misma.
12. **LESS (Menos).** Presione esta tecla para quitar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que oprime la misma.
13. **START / ADD 30 SECONDS (Comenzar/Agregar 30 Segundos).** Presione esta tecla para comenzar un programa. Si no se ha fijado ningún otro control, toque esta almohadilla para cocinar a una potencia del 100% por 30 segundos. Oprima de nuevo para añadir tiempo en incrementos de 30 segundos, hasta 9 minutos y 59 segundos. La cocción empezará inmediatamente.
14. **AUTO PIZZA.** Toque esta almohadilla para hornear automáticamente la pizza congelada.
15. **HORNEAR.** Toque esta almohadilla para seleccionar la temperatura a la que va a hornear los alimentos seleccionados.

# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## GUÍA DE COCCIÓN

La mayoría de los recipientes de cocina no metálicos resistentes al calor se pueden usar en su horno de microondas. Sin embargo, para probar los recipientes antes de usarlos, siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque el recipiente vacío en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza (250 ml) de agua usando una taza de vidrio para medir y póngala en el horno al lado del recipiente.
3. Prenda el horno de microondas al 100% de su intensidad durante 1 minuto. Si el recipiente está tibio **no debe** usarse para cocinar a microondas

### USAR

#### Vidrio a prueba de horno

- El vidrio tratado para ser usado en calor de gran intensidad incluye platos de uso general, platos para pan, pasteles o tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y recipientes sin molduras de metal.

#### Porcelana

- Tazones, tazas, platos y fuentes sin molduras metálicas pueden ser usados en el horno de microondas.

#### Plástico

- Cuando se usa película de plástico como tapa, asegúrese de que el plato sea lo suficientemente profundo para que el plástico no toque la comida. Cuando la comida se calienta, puede derretir el plástico donde lo toca. bandas metálicas, etc.
- Coloque la película de plástico floja sobre el plato y asegúrela apretando el plástico contra los lados del plato.
- Ventile doblando una esquina del plástico. Esto permitirá que el exceso de vapor escape.
- Use platos plásticos, tazas, recipientes para congelador semi-rígidos y bolsas de plásticos **sólo para tiempos de cocción breves. Use con cuidado ya que el plástico se puede ablandar por el calor de la comida.**

#### Papel

- Toallas de papel a prueba de microondas, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin bordes o diseños metálicos pueden usarse en su horno.
- Refiérase a la etiqueta del fabricante para usar cualquier producto de papel en el horno de microondas.

### NO USAR

#### Utensilios de metal

- El metal no permite que las microondas lleguen al alimento y produce una cocción despareja. Evite el uso de brochetas metálicas, termómetros o bandejas de aluminio.
- Los utensilios metálicos pueden causar chispas por ola descarga de corriente eléctrica. Esto puede dañar el horno de microondas.

#### Decoraciones de metal

- No use vajilla o platos con bordes metálicos o con bandas metálicas, etc.

#### Vajilla Centura™

- La compañía Corning recomienda que no se use vajilla Centura y algunas tazas cerradas de Corelle para cocinar a microondas.

#### Papel de aluminio

- Evite el uso de hojas grandes de papel de aluminio ya que pueden afectar la cocción y causar chispas.
- Use trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de aves.
- Mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y la puerta del horno de microondas.

#### Madera

- Los tazones de madera, tablas y canastos se secan y pueden partirse o quebrarse cuando Ud. los usa en el horno de microondas.

#### Recipientes cerrados herméticamente

- La vajilla hermética puede explotar. Asegúrese de dejar una abertura para que el vapor salga de la vajilla tapada.

#### Papel de estraza

- **Evite** el uso de bolsas de papel de estraza. Este absorbe calor y puede arder.

#### Ataduras de metal

- Siempre saque las ataduras de metal ya que pueden calentarse y causar incendio.

# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS PARACOCCIÓN CON MICROONDAS

### DORADO

La carne y las aves con mucha grasa que se cocinan por 10 a 15 minutos o más se dorarán ligeramente. Los alimentos cocinados por menos tiempo se pueden pintar con una sustancia para que se doren, como salsa Worcestershire, salsa de soja o salsa para barbacoa.

### TAPAS

Las tapas atrapan el calor y el vapor y los alimentos se cocinan más rápido. Use una tapa o película plástica para microondas con una esquina doblada para dejar salir el exceso de vapor. Las tapas de las cacerolas de vidrio se pueden calentar durante la cocción. Úselas con cuidado. El papel encerado evita que el alimento salpique el horno y ayuda a mantener el calor. Cuando caliente artículos de panadería use papel encerado, servilletas de papel o toallas de papel. Para absorber más humedad envuelva los emparedados y comidas grasosas con toallas de papel.

### ESPACIAMIENTO

Ponga los alimentos individuales tales como papas, tortitas y hors d'oeuvres formado un círculo y por lo menos a una distancia de 1 pulgada entre ellos. Esto ayudará a que la comida se cocine en forma más pareja.

### AGITACIÓN

La agitación mezcla los sabores y redistribuye el calor en los alimentos. Siempre revuelva desde el borde hacia el centro decalienta primero.

### ROTACIÓN

Los alimentos voluminosos, como asados o aves enteras deben darse vuelta para que la partes de arriba y de abajo se cocinen en forma pareja. También dar vuelta las piezas de pollo y las chuletas.

## LIMPIEZA

Limpie el horno por dentro y por fuera con un paño suave y detergente diluido. Luego enjuague y seque. Esto debe hacerse una vez por semana o más a menudo si es necesario. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas. Las salpicaduras excesivas de aceite en el techo interior son difíciles de quitar si se dejan por muchos días. Limpie las salpicaduras con una toalla de papel mojada, especialmente después de cocinar pollo o tocino.

### BANDEJA GIRATORIA

La bandeja giratoria y el descanso del rodillo de la bandeja son desmontables. Estos deben lavarse a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluido usando un paño suave. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero o esponjas ásperas. enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

- La bandeja giratoria se puede lavar en el fregadero. Tenga cuidado de no astillar o rasguñar los bordes ya que esto puede hacer que la bandeja se rompa durante el uso.
- El descanso del rodillo de la bandeja giratoria debe limpiarse con regularidad.

### DISTRIBUCIÓN

No apile los alimentos. Distribuya en una sola capa en el plato para que se cocine en forma pareja. Como los alimentos más densos se cocinan más lentamente, ponga las porciones más gruesas de carne, aves, pescado y verduras en el borde del plato.

### CÓMO PROBAR LACOCCIÓN

Como los alimentos se cocinan rápido en un horno de microondas, es necesario controlar con frecuencia si ya están cocidos.

### TIEMPO DE REPOSO

Dependiendo de la densidad, los alimentos necesitan muchas veces reposar por unos 2 a 15 minutos después de sacarlos del horno. En general es necesario tapar la comida durante el período de reposo para conservar el calor. Quite la mayoría de las comidas cuando están casi cocinadas y éstas se terminarán de cocinar durante el reposo. La temperatura interna de la comida se elevará unos 10°F durante el período de reposo.

### PROTECCIÓN

Para prevenir que algunas porciones en platos rectangulares o cuadrados se recocinen, usted debe protegerlos con pequeñas tiras de papel de aluminio para bloquear las microondas. Usted también puede cubrir las patas de las aves y las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar que se recocinen. Siempre mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 puevitar chispas.

### PERFORACIÓN

Perfore la cáscara, piel o membrana de los alimentos antes de cocinarlos para evitar que estallen. Los alimentos que requieren perforación son: yemas y claras de huevo, salchichas, almejas, ostras y verduras enteras como papas y calabacitas.

### BANDEJA DEL HORNO DE PIZZA

La bandeja del horno de pizza hay una superficie antiadherente y se puede lavar en el lavaplatos. oven pan features a non-stick surface and is dishwasher safe. Esta debe lavarse con regularidad en el lavaplatos o a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluido usando un paño suave.

### CUIDADO ESPECIAL

Para mejor funcionamiento y seguridad, el panel interno de la puerta y el marco frontal del horno deben estar libres de acumulación de alimentos o grasa. Limpie a menudo con detergente diluido; luego enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Después de limpiar el panel de controles, toque el botón "STOP/PRESS TO CANCEL" para borrar cualquier entrada de datos que se pudo haber hecho accidentalmente durante la limpieza del panel.


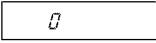

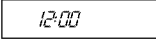


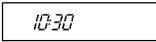

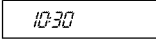
# COMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## RELOJ

Al conectar el horno en el enchufe por primera vez, se debe configurarse el reloj.

Ejemplo: Para ajustar el reloj a las 10:30.

**Presione:** **La pantalla muestra:**

1.  
2.  
3. **10 30**  
  
4.  


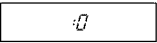


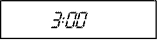

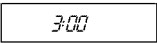
NOTA: Este es un reloj de 12 horas.

## CRONÓMETRO DE COCINA

Su horno de microondas puede ser utilizado como un temporizador de cocina. Puede ingresar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para ingresar 3 minutos.

**Presione:** **La pantalla muestra:**




1.  
2. **3 00**  
  
3.    
Temporizador y cuenta regresiva hasta 0.

## SEGURO PARA NIÑOS

Use esta característica de seguridad para bloquear el panel de control cuando esté limpiando el horno, o para que los niños no puedan usar el horno sin supervisión.


Para activar el SEGURO PARA NIÑOS.

**Presione:** **La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  Presiona y sostenga asegurado hasta que aparezca "L" (aproximadamente 4 segundos). 

Para cancelar el SEGURO PARA NIÑOS.

**Presione:** **La pantalla muestra:**



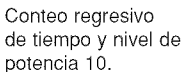
1.  Presiona y sostenga asegurado hasta que desaparezca "L" (aproximadamente 4 segundos). Hora del día.

## AÑADIR 30 SEGUNDOS

Una almohadilla para ahorrar tiempo, este control simplificado le permite fijar y empezar a cocinar en microondas rápidamente a una potencia del 100% sin necesidad de fijar el tiempo y oprimir START.

Ejemplo: To cook for 1 minutes.

**Presione:** **La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  Twice.   
Conteo regresivo de tiempo y nivel de potencia 10.

NOTA: Si escoge AÑADIR 30 segundos, esto añadirá 30 segundos cada vez que oprima la almohadilla, hasta 9 minutos y 59 segundos.

# COMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## FUNCIONES DE MÁS Y MENOS

Esta conveniente opción le permite añadir o reducir el tiempo de cocción en incrementos de 10 segundos mientras que el ciclo de cocción esté en proceso sin tener que volver a empezar el ciclo de cocción.

**Ejemplo:** Cuando esté cocinando y le queden 2 minutos, añada 20 segundos.

**Presione:**

**La pantalla muestra:**

1.  Toque dos veces.

2:00

2:20

Conteo de tiempo regresivo

**NOTA:** Use la almohadilla de MENOS (LESS) para disminuir el tiempo de cocción en incrementos de 10 segundos.

## COCCIÓN EN ETAPAS MÚLTIPLES

Para mejores resultados, algunas recetas necesitan diferentes niveles de potencia de cocción durante diferentes etapas del ciclo de cocción. Usted puede programar su horno para cambiar de un nivel de potencia a otro hasta para 3 etapas.

**Ejemplo:** Para fijar un ciclo de cocción de 2 etapas.

**Presione:**

**La pantalla muestra:**

1. Cook Time

:0

2. 300  
⏏ ⏏

para fijar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa

3:00

3. Power

PL 10

4. 8

para fijar una potencia de cocción de 80 % para la primera etapa.

PL 8

5. Cook Time

:0

6. 700  
⏏ ⏏

para fijar un tiempo de cocción de 7 minutos para la segunda etapa.

7:00

7. Power

PL 10

8. 5

para fijar una potencia de cocción de 50% para la segunda etapa.

PL 5

9. 

3:00

10. Cuando la primera etapa concluya, escuchará dos tonos cortos en lo que el horno comienza la segunda etapa de cocción.

## COCCIÓN CRONOMETRADA

Esta opción le permite programar un tiempo específico de cocción y de potencia. Para mejores resultados, hay 10 niveles de potencia además de ALTO (HIGH) una potencia del 100%. Consulte la "Tabla de niveles de potencia del microondas" en la página 32 para más información.

**Nota:** Si no selecciona un nivel de potencia, el horno automáticamente cocinará al 100% de potencia.

**Ejemplo:** Cocción cronometrada por 2 minutos.

**Presione:**

**La pantalla muestra:**

1. Cook Time

:0

2. 530  
⏏

5:30

3. Power

PL 10

4. 8

PL 8

5. 

5:30

Conteo de tiempo regresivo

# COMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

Su horno de microondas posee 10 niveles de intensidad de cocción que le permiten cocinar o calentar una variedad de alimentos. En la siguiente tabla se dan algunas sugerencias:

**Tabla de nivel de intensidad de microondas**

Nivel de intensidad	Uso
10 (alta)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervir agua.</li><li>• Hacer caramelo.</li><li>• Cocinar trozos de aves, pescado y verduras.</li><li>• Cocinar trozos tiernos de carne.</li><li>• Cocinar aves enteras.</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar arroz, pastas y verduras.</li></ul>
8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar comidas preparadas rápidamente.</li><li>• Recalentar emparedados.</li></ul>
7	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar platos a base de huevos, leche y queso.</li><li>• Cocinar pasteles, pan.</li><li>• Derretir chocolate.</li></ul>
6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar ternera.</li><li>• Cocinar un pescado entero.</li><li>• Cocinar budines y flanes.</li></ul>
5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar jamón, aves enteras y cordero.</li><li>• Cocinar asado de costilla, puntas de filete.</li></ul>
4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descongelar carne, aves y mariscos.</li></ul>
3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar cortes de carne menos tierna.</li><li>• Cocinar chuletas de cerdo, asado.</li></ul>
2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quitarle el frío a las frutas.</li><li>• Ablandar mantequilla.</li></ul>
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantener guisados y platos principales tibios.</li><li>• Queso crema.</li></ul>
0	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tiempo de reposo.</li></ul>





# COMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS



## COCCIÓN RÁPIDA AL TOQUE

Use esta función para cocinar alimentos sin ingresar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Consulte la Tabla de Cocción rápida al toque abajo para más información.

**Ejemplo: Para cocinar una bolsa de 3.5 oz. de palomitas de maíz en el microondas.**

- |                                                                                      |                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Presione:</b>                                                                     | <b>La pantalla muestra:</b>      |
| 1.  | <input type="text" value="3.5"/> |
| 2.  | Conteo de tiempo regresivo       |
| 3. Al final de la cocción, sonarán dos tonos cortos y 1 largo.                       | <input type="text" value="End"/> |

**Ejemplo: Para cocinar 1 papa.**

- |                                                                                      |                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Presione:</b>                                                                     | <b>La pantalla muestra:</b>       |
| 1.  | <input type="text" value=" /"/>   |
| 2.  | Conteo de tiempo regresivo        |
| 3. Al final de la cocción, sonarán dos tonos cortos y 1 largo.                       | <input type="text" value=" End"/> |

CATEGORÍA	TOQUE	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	INSTRUCCIONES
Palomitas de maíz (popcorn)	1 vez	3.5 oz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siga las instrucciones en el paquete.</li> <li>• No trate de hacer reventar los granos que no hayan reventado.</li> <li>• Sólo caliente 1 paquete a la vez.</li> </ul>
	2 veces	3.0 oz.	
Papa	1 vez	1 c/u (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 a 10 oz. por papa</li> <li>• Coloque en el centro de la bandeja giratoria o en un papel toalla.</li> <li>• Perfore la papa varias veces con un tenedor.</li> <li>• Después de cocinar, déjela reposar 5 minutos.</li> </ul>
	2 veces	2 c/u (16 oz.)	
	3 veces	3 c/u (24 oz.)	
	4 veces	4 c/u (32 oz.)	

# COMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## RECALENTAR

Recalentar le brinda cuatro categorías preprogramadas para recalentar los alimentos.

**Ejemplo: Para recalentar 2 porciones de plato de servir.**

**Presione: La pantalla muestra:**

1. Reheat

rh-1

Refer to the cooking guide to select the food type.

Categoría	Almohadilla al toque	Pantalla muestra
Plato de servir	1 vez	rh-1
Sopa/Salsa	2 veces	rh-2
Cacerola	3 veces	rh-3
Pan/Panecillo	4 veces	rh-4

## RECALENTAR (continuación)

**Ejemplo: T**Para recalentar 2 porciones de plato de servir.

**Presione:**

**La pantalla muestra:**

2. 2

rh-1

Refer to the cooking guide to select the food quantity.

Categoría	Número de tazas/artículos
Plato de servir	1-2 porciones
Sopa/Salsa	1-4 tazas
Cacerola	1-4 tazas
Pan/Panecillo	1-4 piezas

3.



Time counting down

4.

Al final de la cocción, sonarán 2 tonos cortos y 1 largo.

End

OPRIMIR RECALENTAR	CATEGORÍA	CANTIDAD DE LA PORCIÓN	INSTRUCCIONES
1 vez	Plato de servir rh-1	1 porción (10 oz.) 2 porciones (15 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque en el plato bajo.</li> <li>Cubrir con envoltura plástica ventilada.</li> <li>Deje reposar 3 minutos después de cocinar.</li> </ul>
2 veces	Sopa/Salsa rh-2	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque en una cacerola plana de microondas.</li> <li>Cubrir con envoltura plástica ventilada.</li> <li>Después de cocinar, retire y deje reposar 3 minutos.</li> </ul>
3 veces	Cacerola rh-3	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque en una cacerola plana de microondas.</li> <li>Cubrir con envoltura plástica ventilada.</li> <li>Después de cocinar, retire y deje reposar 3 minutos.</li> </ul>
4 veces	Pan/Panecillo rh-4	1 pieza (2 oz.) 2 piezas (4 oz.) 3 piezas (6 oz.) 4 piezas (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque en papel toalla.</li> <li>No tapar.</li> </ul>

# COMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA


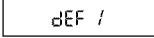
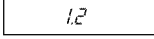

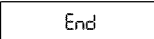
Hay tres secuencias para descongelar preprogramado en el horno. La opción de descongelar le da el mejor método para descongelar alimentos congelados. La guía de cocción le dirá cuál secuencia de descongelar se recomienda para los alimentos que está descongelando.

Para su conveniencia, la DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA incluye un mecanismo que funciona con un tono incorporado el cual le recuerda cuando controlar, dar vuelta, separar o volver a ubicar el alimento durante el ciclo de descongelación. Se brindan tres opciones distintas de descongelación:

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

\* Peso disponible es de 0.1 a 6.0 lbs. (.05 a 2.7 Kg.).

**Ejemplo: Para descongelar 0.5 kg. (1.2 libras de carne).**

Presione:	La pantalla muestra:
1. 	
2. 1 y 2 Para introducir el peso.	
3. 	Cuenta regresiva de tiempo.
4. Al final de la cocción, sonarán 2 tonos cortos y 1 largo.	

## TABLA DE EQUIVALENCIAS DE PESO

Onzas	Peso métrico
1,6	0,10
3,2	0,20
4,0	0,25 – Un cuarto de libra
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 – Media libra
9,6	0,60
11,2	0,70
12,0	0,75 – Tres cuartos de libra
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,00

### NOTA:

Al presionar la tecla START/ADD 30, la pantalla cambia al comenzar la cuenta regresiva de descongelación. Sonará un pitido en el horno durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta o vuelva a ubicar la comida.

Quite cualquier porción que ya esté descongelada. Vuelva a colocar en el horno las porciones congeladas y presione START/ADD 30 para regresar al ciclo de descongelación. **El horno no se detendrá al presionar CLEAR durante el PITIDO a menos que se abra la puerta.**

### Para un resultado óptimo:

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y la carne de ave de su paquete de papel o plástico (envoltura). De lo contrario la envoltura retendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede causar que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Ubique la carne en forma de rosca antes de congelarla. Al descongelar, retire raspando la carne descongelada cuando suene el pitido y continúe el proceso de descongelación.
- Coloque los alimentos en un recipiente de cristal poco profundo para hornear o en una rejilla para asar con microondas para recoger el goteo.
- Los alimentos todavía deben tener algo de hielo en el centro cuando se los retire del horno.

## TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Categoría	Alimento
<i>DEF 1</i> <b>CARNE</b>	<b>CARNE DE RES</b> Carne de res picada, bistec redondo, cubos para estofado, filete miñón, trozos de carne de res para guisar, bistec de costilla, bistec de pulpa larga, pescuezo, pastelillo para hamburguesa. <b>CORDERO</b> Chuletas (2,5cm (1 pulgada) de grueso), asado enrollado <b>CERDO</b> Chuletas (1cm (1/2 pulgada) de grueso), perros calientes, costillas, costillas a la campesite, asado enrollado, salchicha. <b>TERNERA</b> Chuletas (1 libra [0,5 kg], 1/2-pulg. [1 cm] de grueso).
<i>DEF 2</i> <b>AVES</b>	<b>AVES</b> Entera (bajo 4 libras), Presas, Pechugas (deshuesadas) <b>GALLINITAS DE CORNUALLES</b> Enteras <b>PAVO</b> Pechuga (menos de 2,7 kg. [6 lbs])
<i>DEF 3</i> <b>PESCADO</b>	<b>PESCADO</b> Filetes, bistés enteros <b>MOLUSCOS</b> Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, escalopes

# COMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

**ADVERTENCIA:** No use hojas de papel de aluminio grandes porque obstruyen la cocción y pueden causar encurvamiento. Puede usar pequeños pedazos de papel de aluminio para cubrir las patas y las alas. Mantenga todo el papel aluminio al menos a 1 pulgada de las paredes y la puerta del horno.

## CONSEJOS DE COCINA

### Carne

1. No hace falta ninguna técnica especial. La carne se debe preparar de igual manera que con cocción convencional. Sazone al gusto. Siempre descongele la carne completamente antes de cocinar.
2. Coloque la carne en una parrilla para microondas o en un plato para el microondas y colóquela en la bandeja giratoria.
3. Cocine según la Tabla de cocción de carnes (a continuación) Use el mayor tiempo de cocción para cortes más grandes de carne y el más corto para los cortes más pequeños. Para chuletas gruesas, use más tiempo.
4. Voltee la carne una vez al cumplir la mitad del tiempo de cocción.
5. Déjelo reposar de 5 a 10 minutos envuelva en papel de aluminio después de cocinar. El tiempo que se deja reposar es muy importante porque completa el proceso de cocción.
6. Asegúrese que la carne, especialmente el cerdo, esté bien cocinada antes de comer.

### Aves

1. No hace falta ninguna técnica especial. Las aves se deben preparar igual que con cocción convencional. Sazone al gusto.
2. Las aves se deben descongelar completamente. Quite las menudencias y cualquier grapa de metal.
3. Pinche la piel y úntelo ligeramente con aceite vegetal a no ser que el ave sea de auto cocción.
4. Coloque el ave en una parrilla para microondas o en un plato a prueba de microondas y colóquela en la bandeja giratoria.
5. Cocine según las instrucciones en la Tabla de cocción de aves a continuación. Voltee a la mitad del tiempo de cocción Debido a su forma, las aves tienen la tendencia a cocinarse de manera dispareja, especialmente en las partes con muchos huesos. Voltear los alimentos ayuda a cocinar estas áreas de manera pareja.
6. Retire del horno, envuelva en papel de aluminio, y déjela reposar de 5 a 10 minutos antes de cortar. El tiempo que se deja reposar es muy importante porque completa el proceso de cocción.
7. Asegúrese que las aves estén bien cocinadas antes de comer. Las aves enteras están completamente cocinadas cuando los jugos del interior del muslo salen claros al ser pinchado con un cuchillo afilado. Los pedazos de las aves se deben pinchar con un cuchillo afilado por la parte más gruesa para asegurar que los jugos sean claros y que la piel esté firme.

Carne	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra
<b>RES</b> Reposada/Costilla enrollada – Término medio – Bien cocinada Carne molida (para dorar para cacerolas) Hamburguesas, frescas o descongeladas (4 oz. cada una) – 2 tortas – 4 tortas	8 8 ALTA (100%)	8 a 10 minutos 8 a 10 minutos 5½ a 8½ minutos
<b>CERDO</b> Lomo, perril Tocineta – 4 rebanadas – 6 rebanadas	8 ALTA (100%) ALTA (100%)	12 a 16 minutos 2 a 3 minutos 3 a 4 minutos

**NOTA:** Los tiempos que se indican arriba son solamente una guía. Permita diferencias para las preferencias de gusto individuales. Los tiempos también podrán variar según la forma, el corte y la composición de los alimentos.

Aves	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra
<b>POLLO</b> Entero Pechuga (con hueso) Porciones	8 8 8	10 a 14 minutos 9 a 13 minutos 10 a 16 minutos
<b>PAVO</b> Entero	8	10 a 14 minutos

### NOTAS:

- Los tiempos que se indican arriba son solamente una guía. Permita diferencias para las preferencias de gusto individuales. Los tiempos también podrán variar según la forma, el corte y la composición de los alimentos.
- Si el ave está toda rellena, el peso del ave rellena se debe usar al calcular el tiempo de cocción.

# COMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS DE COCINA (continuación)

### Pescado

1. Coloque el pescado fresco o congelado en una vasija llana no metálica o en una cacerola.
2. Cubra con cobertura plástica para microondas pinchada o con la tapa de una cacerola.
3. Coloque la vasija en la bandeja giratoria.
4. Cocine según las instrucciones en la Tabla de cocción de pescados a continuación. Le puede añadir mantequilla al pescado si lo desea.
5. Déjelo reposar como se indica en la Tabla de cocción antes de servir.
6. Después de dejar reposar, compruebe que todo el pescado se ha cocinado bien. El pescado debe estar opaco y deshacerse fácilmente.

PESCADO	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra	Mantequilla	Tiempo de reposo
Filete de pescado	ALTA	4 a 7 minutos	Añada 1 a 2 cucharadas (15 a 30 ml) de jugo de limón	2 a 3 minutos
Macarela entera, limpia y preparada	ALTA	4 a 7 minutos	—	3 a 4 minutos
Trucha entera, limpia y preparada	ALTA	5 a 8 minutos	—	3 a 4 minutos
Bistecs de salmón	ALTA	6 a 7 minutos	Añada 1 a 2 cucharadas (15 a 30 ml) de jugo de limón	3 a 4 minutos

# COMO USAR EL HORNO DE PIZZA

## COCINANDO CON AUTO PIZZA

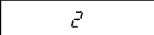
Cuatro funciones de hornear pizza están preprogramadas en el horno. La opción de AUTO PIZZA selecciona automáticamente el mejor método y tiempo para varios tipos de pizza. La guía de cocción muestra cuál función de AUTO PIZZA se recomienda para la pizza que está cocinando.

**Ejemplo: Para cocinar una pizza de masa regular congelada.**

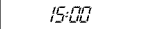
**Presione:**

**La pantalla muestra:**

1.  Dos veces.

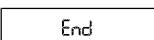




2. 



El indicador de luz roja se prenderá y comenzará el conteo regresivo.

3. Al final de la cocción, sonarán 2 tonos cortos y 1 largo.



Oprima AUTO PIZZA	Tipo de Pizza	Cooking Time
1 vez	Pizza con corteza de masa creciente congelada	21 minutos
2 veces	Pizza con corteza de masa regular congelada	15 minutos
3 veces	Pizza con corteza de masa regular fresca	15 minutos
4 veces	Pizza con corteza de masa media cocida fresca	25 minutos
	Toque esta almohadilla para añadir 10 segundos de cocción cada vez que se oprime el tiempo.	
	Toque esta almohadilla para añadir 10 segundos de cocción cada vez que se oprime el tiempo.	

**NOTA:** SIEMPRE use la bandeja de pizza al cocinar pizza en el horno. Tenga cuidado al retirar los alimentos; ¡la bandeja estará caliente!

# COMO USAR EL HORNO DE PIZZA

## COOKING WITH THE BAKE FEATURE

Cuatro temperaturas de HORNEAR están preprogramadas en el horno. La opción de temperatura de HORNEAR le da una fácil programación para hornear los alimentos seleccionados.

**PRECAUCIÓN:** NO USE ESTE HORNO PARA ASAR ALIMENTOS. Este horno no está diseñado para asar. Las temperaturas del horno pueden variar. Ajuste las temperaturas del horno y el tiempo de hornear según sea necesario.



**Ejemplo:** Para hornear a 400° F por 12 minutos.

**Presione:**

**La pantalla muestra:**

1.  Dos veces.

400F

2. 12 00   Para fijar el tiempo de cocción.

12:00

3. 

El indicador de luz roja se prenderá y comenzará el conteo regresivo.

4. Al final de la cocción, sonarán 2 tonos cortos y 1 largo.

End

**NOTA:** SIEMPRE use la bandeja de pizza al cocinar pizza en el horno. Tenga cuidado al retirar los alimentos; ¡la bandeja estará caliente!

Oprima HORNEAR	Temperatura de HORNEAR	Alimentos recomendados
1 vez	425° F (218° C)	Papas congeladas
2 veces	400° F (204° C)	Alimentos congelados
3 veces	375° F (190° C)	Galletas
4 veces	350° F (176° C)	Bizcochos

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

### Funcionamiento

Pregunta	Respuesta
¿Por qué la luz del horno no se prende mientras está cocinando?	Puede haber muchas razones para que la luz no se encienda: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Programó el tiempo de cocción?</li> <li>• ¿Tocó el botón "START"?</li> </ul>
¿Por qué está la pantalla del reloj en blanco o apagada?	Asegúrese que el microondas este bien conectado a un enchufe que funcione. Revise si hay un fusible quemado o un cortacircuitos desactivado.
¿Por qué sale vapor por la ventilación?	Es normal que se produzca vapor durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para que el vapor se libere.
¿Se daña el horno si se usa vacío?	Sí. Nunca use el horno cuando está vacío o sin la bandeja giratoria.
¿La energía a microondas pasa a través del visor de vidrio de la puerta?	No. La malla de metal en la puerta hace que la energía rebote a la cavidad del horno. Los orificios sólo dejan pasar la luz. Estos no dejan que las microondas pasen.
¿Por qué hay un sonido cuando se toca un botón en el panel de controles?	El sonido le avisa cuando Ud. está entrando datos.
¿Se puede dañar el horno si la comida se cocina demasiado?	Como con cualquier electrodoméstico para cocinar, es posible que la comida se recocine al punto de que se forme humo y hasta fuego dentro del horno. Lo mejor es quedarse cerca del horno mientras está cocinando.
Cuando el horno se enchufa por primera vez puede ser que no funcione correctamente. ¿Por qué?	La microcomputadora que controla su horno puede fallar temporalmente para funcionar como se programó cuando Ud. lo enchufa por primera vez o cuando vuelve la luz luego de un corte de corriente. Desenchufe el horno del tomacorriente de 120 voltios y vuélvalo a enchufar para volver a programar la computadora.
¿Por qué se ve un reflejo de luz en la cubierta externa?	Esta luz viene de la luz del horno que está ubicada entre la cavidad y la pared externa del horno.
¿Cuáles son los diferentes sonidos que se escuchan mientras el horno esta funcionando?	El chasquido es causado por un interruptor mecánico que enciende y apaga el magnetrón del horno de microondas. El zumbido y el sonido metálico vienen del cambio de intensidad del magnetrón cuando se prende o se apaga con el interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador se produce por el cambio en el voltaje causado por el encendido y apagado del magnetrón.
¿Por qué está prendido el ventilador después de apagarse el horno de la pizza?	El ventilador continuara operando para enfriar los componentes internos del horno para pizzas.

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS (continuación)

### Alimentos

Pregunta	Respuesta
¿Qué anda mal cuando los alimentos horneados presentan una mancha dura, seca o café?	Una mancha dura, seca y color café indica que se ha cocido demasiado. Acorte el tiempo de cocción o de recalentamiento.
¿Por qué se revientan los huevos a veces?	Al hornear, freír, o cocer huevos, la yema puede reventar debido al vapor que se acumula dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente pinche la yema con un palillo de dientes de madera antes de cocinar. <b>PRECAUCIÓN:</b> Nunca ponga un huevo en el microondas con la cáscara.
¿Por qué los huevos revueltos a veces están un poco secos después de cocinar?	Los huevos se secan si están recocidos aunque use siempre la misma receta. El tiempo de cocción puede variar por las siguientes razones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los huevos varían de tamaño.</li> <li>• Los huevos están a temperatura ambiente algunas veces y otras veces están refrigerados.</li> <li>• Los huevos se siguen cocinando durante el tiempo de reposo.</li> </ul>
¿Por qué a veces las manzanas asadas revientan durante la cocción?	La cáscara no se ha quitado de la parte superior de cada manzana para permitir la expansión del interior de la fruta mientras se cocina. Como en los métodos convencionales de cocción, el interior de la manzana se expande durante el proceso de cocción.
¿Por qué a veces las papas asadas se queman durante la cocción?	Si se cocina por mucho tiempo se pueden incendiar. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deberían estar relativamente firmes. <b>PRECAUCIÓN: no cocinar en exceso.</b>
¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de cocinar con microondas?	El tiempo de reposo permite que los alimentos acaben de cocinarse completamente por unos minutos después de terminar el ciclo del microondas. La cantidad del tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.
¿Por qué se requiere tiempo adicional para cocinar alimentos guardados en el refrigerador?	En cocina convencional, la temperatura inicial de los alimentos afecta el tiempo total de cocción. Ud. necesita más tiempo para cocinar alimentos sacados del refrigerador que para alimentos que están a temperatura ambiente.
¿Por qué está cruda o quemada la pizza?	Es posible que usted deba ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.
¿Por qué se calienta la bandeja de la pizza?	Se usa la bandeja de pizza para retener el calor y ayudar a dorar los alimentos.
¿Puedo usar el horno de pizza para asar alimentos?	No. El horno se debe usar para hornear; solamente seleccione productos alimenticios y pizzas.
¿Puedo cocinar sin la bandeja de pizza?	No. La bandeja se debe usar para cualquier cocción hecha en el horno.



# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE LLAMAR PARA SOLICITAR EL SERVICIO

Existen muchos problemas de funcionamiento que puede corregir usted mismo. Si su horno de microondas no funciona correctamente, localice el problema en la siguiente lista e intente las soluciones sugeridas para cada problema.

Si el horno de microondas aún no funciona en forma correcta, comuníquese con el Centro de Reparación y Piezas de Sears más cercano. Los centros de servicio de Sears están totalmente equipados para brindarle el servicio requerido.

Problema	Causas posibles
El horno no arranca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está enchufado?</li> <li>• ¿La puerta está cerrada?</li> <li>• ¿Programó el tiempo de cocción?</li> <li>• ¿Se ha averiado o colapsado el circuito eléctrico de su casa?</li> </ul>
Se producen chispas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando vajilla aprobada?</li> <li>• ¿El horno está vacío?</li> </ul>
Hora incorrecta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Intentó volver a poner en hora el reloj?</li> </ul>
Comidas cocidas en forma despareja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando una vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Se encuentra la bandeja giratoria en el horno?</li> <li>• ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se cocinaba?</li> <li>• ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?</li> <li>• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?</li> </ul>
Alimentos recocidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?</li> </ul>
Alimentos con cocción insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando una vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?</li> <li>• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?</li> <li>• ¿Se encuentran los orificios de ventilación destapados?</li> </ul>
Descongelación incorrecta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando una vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?</li> <li>• ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se descongelaba?</li> </ul>

## DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (SÓLO PARA ESTADOS UNIDOS)

### AVISO:

Este aparato genera y usa energía de frecuencia ISM y si no se lo instala y usa debidamente, es decir, en estricto acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión. Se ha analizado el tipo y se ha determinado que cumple con los límites de los aparatos industriales, científicos y médicos (ISM) según la parte 18 de las reglas de la Comisión, las cuales están diseñadas para brindar una protección razonable contra dicha interferencia en la instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación específica. Si este aparato causa interferencia en la recepción de señal de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el aparato,

se recomienda que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante uno o más de los siguientes pasos:

- Cambie la orientación de la antena de radio o televisión.
- Cambie la posición del horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos.

**El fabricante** no se responsabiliza por la interferencia de radio o televisión causada por la **modificación sin autorización** de este horno de microondas. La corrección de la interferencia es responsabilidad del usuario.

---

## Master Protection Agreements

---

*Congratulations on making a smart purchase.*

Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

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

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

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

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

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

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

### Sears Installation Service

*For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call 1-800-4-MY-HOME®*

---

## Acuerdos Maestros de Protección

---

*Felicitaciones por haber realizado una compra inteligente.*

Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para años de buen funcionamiento. Pero como todo producto, podrá necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones cada cierto período de tiempo. Es entonces cuando un Acuerdo Maestro de Protección le permitirá ahorrar dinero o evitar que la falla empeore.

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

El Contrato de Protección Maestro le ayudará también a extender la vida de su nuevo producto. Éstos es lo que se incluye en el Contrato:

- Servicio experto**, realizado por cualquiera de nuestros 12,000 profesionales especialistas en reparaciones.
- Servicio ilimitado y sin cargo**, por las piezas o el trabajo en todas las reparaciones cubiertas por el Acuerdo.
- Garantía de "Non-lemon"** – cambio de producto cubierto si se producen cuatro o más fallas en el producto, dentro de los primeros doce meses.
- Reemplazo del producto**, si su producto asegurado no se puede reparar.
- Control anual de mantenimiento preventivo** a pedido suyo sin cargo extra.
- Ayuda rápida por teléfono** – soporte telefónico de un técnico de Sears sobre los productos para los cuales se requiere reparación en casa, más la programación conveniente del servicio de reparación.
- Protección contra sobrecarga eléctrica**, debido a daños eléctricos causados por fluctuaciones de corriente.
- Reembolso de alquiler** si la reparación del producto asegurado toma más tiempo de lo acordado.

Una vez que haya comprado el Acuerdo, sólo será necesaria una simple llamada telefónica para programar un servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o programar una visita de servicio a través de Internet.

Sears cuenta con más de 12,000 profesionales especialistas en reparaciones, los cuales poseen acceso a más de 4,5 millones de piezas y accesorios de calidad. Esa es la clase de profesionalismo con la cual usted puede contar para prolongar la vida útil de su nueva adquisición en los próximos años. ¡Adquiera ya su Acuerdo Maestro de Protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones son aplicables. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.**

### Servicio de Instalación Sears

*Para solicitar el servicio de instalación profesional de Sears de artefactos hogareños, dispositivos de apertura de puertas de garaje, calentadores de agua y otros ítems importantes del hogar, llame en los Estados Unidos al 1-800-4-MY-HOME®.*



# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and home solutions advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

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

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

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

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

### Sears Parts & Repair Service Center

**1-800-488-1222** (U.S.A.)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

**1-800-469-4663** (Canada)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

# Sears

® Registered Trademark /™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada /™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

MC Marque de cinnerce /MD Marque déposée de Sear Brands, LLC.