



# ULTRA WAVE™ Microwave Hood Combination

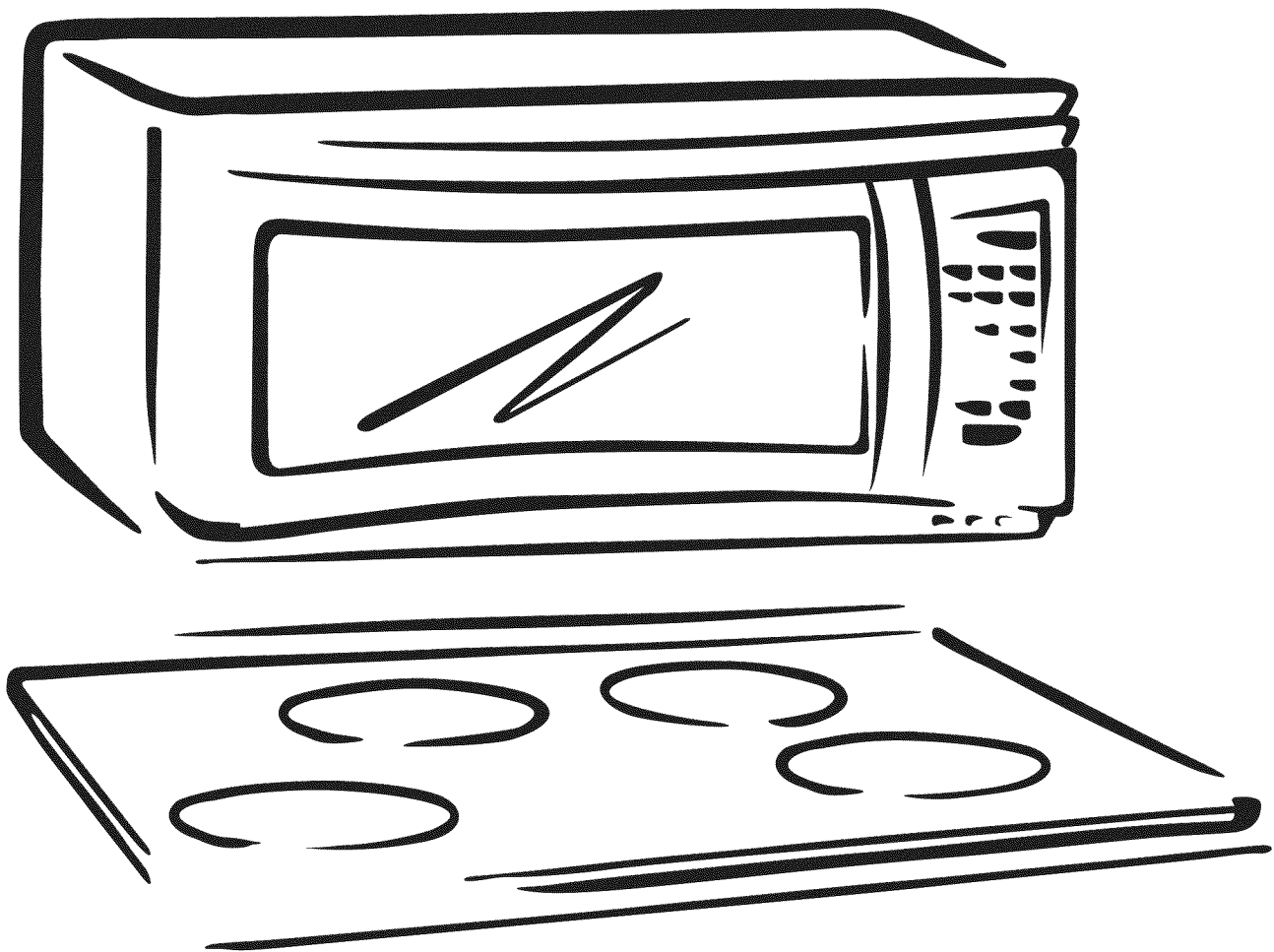
Use & Care Guide

## Combinación Microondas Campana

de **ULTRA WAVE™**

Guía de uso y cuidado

Models/Modelos 665.61682 665.61684  
665.61689 665.61683



ENGLISH ESPAÑOL

# Table of Contents

Warranty.....	2
We Service What We Sell.....	3
Microwave Oven Safety.....	4
Getting to Know Your Microwave Oven.....	7
How your Kenmore ULTRA WAVE™ microwave hood combination works.....	7
Radio interference.....	7
Testing your microwave oven.....	8
Testing your dinnerware or cookware.....	8
Operating tips.....	8
Electrical connection.....	8
Microwave oven features.....	9
Control panel features.....	10
Using the cooking rack.....	13
Using the exhaust fan.....	13
Using the cooktop/countertop light.....	14
Setting the clock.....	14
Using the kitchen timer.....	15
Using ADD ONE MINUTE.....	16
Changing preset cooking times.....	16
Microwave Oven Use.....	17
Cooking at high cook power.....	17
Cooking at different cook powers.....	18
Cooking in stages.....	20
Progress Bar.....	21
Using AUTO COOK.....	22
Using AUTO REHEAT.....	23
Using ULTRA DEFROST™.....	24
ULTRA DEFROST™ chart.....	25
Defrosting tips.....	27
Using BREAD DEFROST.....	28
Using SOFTEN.....	28
SOFTEN chart.....	28
Using MELT.....	29
MELT chart.....	29
Using BEVERAGE.....	29
Using SURE SIMMER.....	30
Sensor Cooking.....	31
Using HOLD WARM.....	32
Microwave Oven Care.....	33
Installing and caring for filters.....	34
Replacing the cooktop and oven lights.....	35
Cooking Guide.....	36
Questions and Answers.....	38
Troubleshooting.....	39
Service.....	Back Cover

# Microwave Hood Combination Warranty

## FULL ONE-YEAR WARRANTY ON MICROWAVE HOOD COMBINATION

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

## FULL FIVE-YEAR WARRANTY ON THE MAGNETRON

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

The above warranty coverage applies only to Microwave Ovens which are used for private household purposes.

## WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY SIMPLY CONTACTING THE NEAREST SEARS STORE OR SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

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

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

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

**For service, please reference the service numbers on the back page of this manual.**

## Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate (see "Microwave oven features" in the "Getting to Know Your Microwave Oven" section). Also, record the other information shown below.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Purchase Date \_\_\_\_\_

# We Service What We Sell

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral®, for service. With over 12,000 trained repair specialists and access to over 4.2 million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

## Sears Maintenance Agreements

Your Kenmore appliance is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. Yet any major appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

### The Sears Maintenance Agreement

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price.
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear.
- Provides for non-technical and instructional assistance.
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your appliance is in proper running condition.

**Some limitations apply. For more information, call 1-800-827-6655**

Here's a comparative Warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of Sears Microwave Oven Service.

YEARS OF OWNERSHIP COVERAGE	1ST YR.	2ND YR. THRU 5TH YR.
Replacement of defective parts other than magnetron	W	MA
Replacement of magnetron	W	W
Annual preventive maintenance check at your request	MA	MA

W – WARRANTY

MA – MAINTENANCE AGREEMENT

Contact your Sears salesperson or local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

**Keep this book and the sales slip together for future reference.**

# Microwave Oven Safety

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found in this section and in the provided installation instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the "Microwave Oven Care" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Intended to be used above ranges with maximum width of 36 inches.
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the "TOP BROWN" mode (on models with this feature).
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) Door (bent),
  - (2) Hinges and latches (broken or loosened),
  - (3) Door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

### **! WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

### • **For all cord connected appliances:**

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

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

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

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

### • **For a permanently connected appliance:**

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Getting to Know Your Microwave Oven

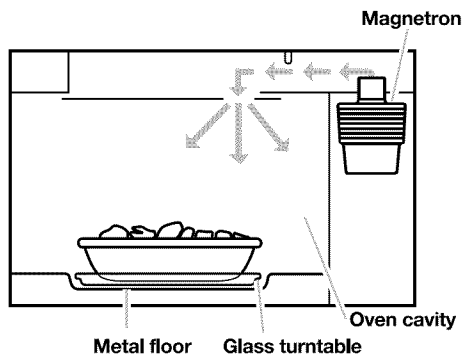
This section discusses the concepts behind microwave cooking. It also shows you the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before you use your oven.

## HOW YOUR KENMORE ULTRA WAVE™ MICROWAVE HOOD COMBINATION WORKS

Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat, and it's this heat that cooks the food.

Microwaves are like TV waves, radio waves, or light waves. You cannot see them, but you can see what they do.

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



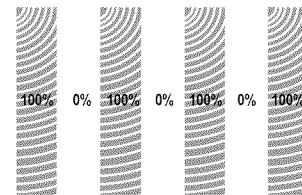
**The glass turntable** of your microwave oven lets microwaves pass through. Then they bounce off a metal floor, back through the glass turntable, and are absorbed by the food.

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

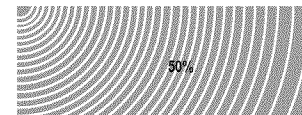
### ULTRA WAVE™ Inverter Microwave System

ULTRA WAVE™ Inverter Microwave System gives you better microwave cooking performance for defrosting, cooking and reheating foods quickly and uniformly. The ULTRA WAVE Inverter Microwave System is proven technology that delivers a constant stream of microwave power - true high, medium and low power.

Conventional microwave ovens operate on HIGH power only. To achieve a 50% power level in a conventional microwave oven, the oven operates 50% of the time at HIGH power and 50% of the time OFF.



The ULTRA WAVE Inverter Microwave System delivers power continuously, to defrost more evenly and minimize overcooking of food and messy food spatters.



### Sensor Cooking

The ULTRA WAVE™ Inverter Microwave System features Sensor Cooking functions. A humidity sensor in the oven cavity detects moisture and humidity emitted from food as it heats. The sensor adjusts cooking times to various types and amounts of food. Sensor cooking takes the guesswork out of microwave cooking.

### For the best cooking results

- **Always cook food** for the shortest cooking time recommended. Check to see how the food is cooking.
- **To help make sure the food is evenly cooked, stir, turn over, or rearrange** the food about halfway through the cooking time.
- **If you do not have a cover for a dish**, use wax paper, or microwave-approved paper towels or plastic wrap. Remember to turn back a corner of the plastic wrap  $\frac{1}{4}$  to  $\frac{1}{2}$  in. (6.35 to 12.7 mm) to vent steam during heating or cooking.

## RADIO INTERFERENCE

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

- **Cleaning** the door and sealing surfaces of the oven.

- **Adjusting** the receiving antenna of the radio or television.
- **Moving** the receiver away from the microwave oven.
- **Plugging** the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

## TESTING YOUR MICROWAVE OVEN

To test the oven, put 1 cup (250 mL) of cold water in a glass container in the oven. Close the door. Make sure it latches. Cook at 100% power for

2 minutes. When the time is up, the water should be heated.

## TESTING YOUR DINNERWARE OR COOKWARE

### Test dinnerware or cookware before using.

To test a dish, put it into the oven with 1 cup (250 mL) of water beside it. Cook at 100% cook power for one minute. **If the dish gets hot and water stays cool, do not use it.** Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.)

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

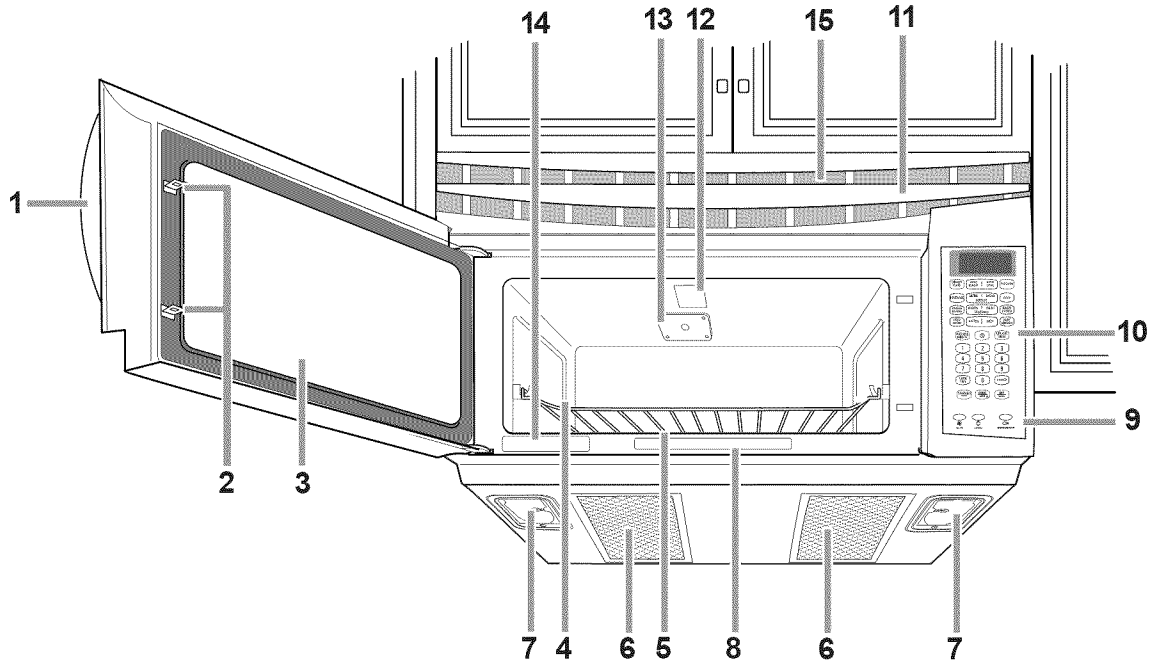
## OPERATING TIPS

- **Never** lean on the door or allow a child to swing on it when the door is open.
- **Use hot pads.** Microwave energy does not heat containers, but the heat from the food can make the container hot.
- **Do not** use newspaper or other printed paper in the oven.
- **Do not** dry flowers, fruit, herbs, wood, paper, gourds, or clothes in the oven.
- **Do not** start a microwave oven when it is empty. Product life may be shortened. If you practice programming the oven, **put** a container of water in the oven. It is normal for the oven door to look wavy after the oven has been running for a while.
- **Do not** try to melt paraffin wax in the oven. Paraffin wax will not melt in a microwave oven because it allows microwaves to pass through it.
- **Do not** operate the microwave oven unless the glass turntable is securely in place and can rotate freely. The turntable can rotate in either direction. **Make sure** the turntable is correct-side up in the oven. **Handle your turntable with care** when removing it from the oven to avoid possibly breaking it. If your turntable cracks or breaks, contact your dealer for a replacement.
- **When you use a browning dish**, the browning dish bottom must be at least  $\frac{3}{16}$  in. (5 mm) above the turntable. Follow the directions supplied with the browning dish.
- **Never cook or reheat a whole egg inside the shell.** Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, and possibly damage the oven. **Slice** hard-boiled eggs before heating. In rare cases, poached eggs have been known to explode. **Cover** poached eggs and **allow** a standing time of one minute before cutting into them.
- **For best results, stir any liquid several times during heating or reheating.** Liquids heated in certain containers (especially containers shaped like cylinders) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (coffee granules, tea bags, etc.). This can damage the oven.
- **Microwaves** may not reach the center of a roast. The heat spreads to the center from the outer, cooked areas just as in regular oven cooking. This is one of the reasons for letting some foods (for example, roasts or baked potatoes) stand for a while after cooking, or for stirring some foods during the cooking time.
- **Do not deep fry in the oven.** Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep-frying temperatures.
- **Do not overcook potatoes.** At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm because they will continue cooking during standing time. **After microwaving, let potatoes stand for 5 minutes.** They will finish cooking while standing.

## ELECTRICAL CONNECTION

If your electric power line or outlet voltage is less than 110 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

# MICROWAVE OVEN FEATURES



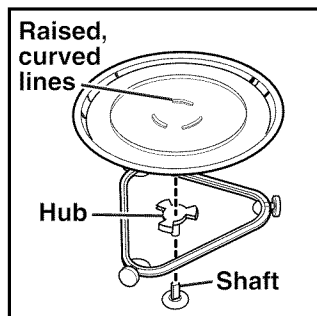
Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To help get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

1. **Door Handle.** Pull to open door.
2. **Door Safety Lock System.** The oven will not operate unless the door is securely closed.
3. **Window with Metal Shield.** Shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
4. **Cooking Rack (PN 8184052).** Use for extra space when cooking in more than one container at the same time.
5. **Glass Turntable (PN 4393751) (not shown).** Included in oven cavity – see below for installation instructions. This turntable turns food as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results. The turntable is sunken into the cavity floor to give you more cooking space and better cooking results.

6. **Grease Filters.** Included in oven cavity.
7. **Cooktop/Countertop Light.** Turn on to light your cooktop or countertop or turn on as a night light.
8. **Cooking Guide Label.** Use as a quick reference for Auto Cook, Auto Reheat, ULTRA DEFROST™, and Sensor Cook settings.
9. **Exhaust Fan and Cooktop Light Switches.**
10. **Control Panel.** Touch the pads on this panel to perform all functions.
11. **Vent Grille.**
12. **Oven Cavity Light.**
13. **Microwave Inlet Cover.**
14. **Model and Serial Number Plate.**
15. **3M Charcoal Filter.** Located behind the grille.

## To install turntable and support:

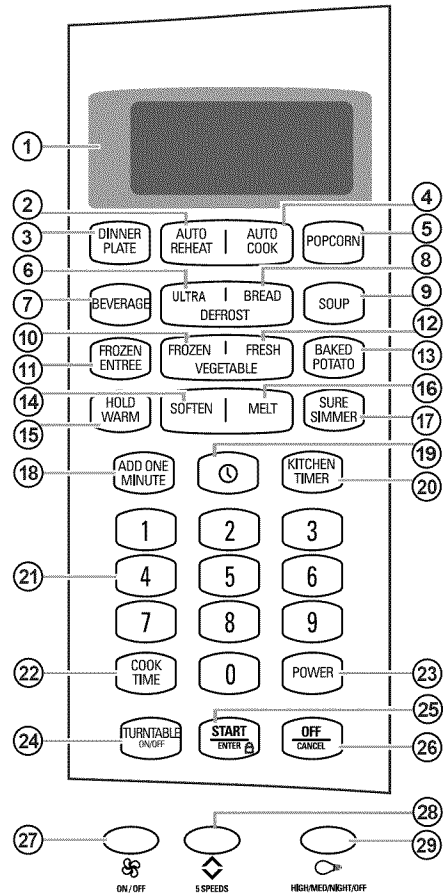
- Remove tape from hub (PN 4393754).
- Place the support (PN 4393752) on the cavity bottom.
- Place the turntable on the hub. Make sure the raised, curved lines in the center of the turntable bottom are between the three "spokes" of the hub.



- The rollers (PN 4393753) on the support should fit inside the ridge on the bottom of the turntable.
- The turntable turns both clockwise and counter-clockwise. This is normal.

# CONTROL PANEL FEATURES

1. **Display.** This display includes a clock and indicators to tell you the time of day, cooking time settings, and cooking functions you chose.
2. **AUTO REHEAT.** Touch this pad to reheat microwavable foods without entering times and cook powers.
3. **DINNER PLATE.** Touch this pad to heat a plate of food without entering a cook power or time.
4. **AUTO COOK.** Touch this pad to cook microwavable foods without entering times and cook powers.
5. **POPCORN.** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven.
6. **ULTRA DEFROST™.** Touch this pad to defrost frozen foods without entering times and cook powers.
7. **BEVERAGE.** Touch this pad to heat 1 or 2 8-ounce (250 mL) cups of a beverage.
8. **BREAD DEFROST.** Touch this pad to defrost frozen bread without entering a cook power or time.
9. **SOUP.** Touch this pad to heat 1 to 4 cups (250 mL to 1 L) of soup without entering a cook power or time.
10. **FROZEN VEGETABLE.** Touch this pad to cook 1 to 4 cups (250 mL to 1 L) of a frozen vegetable, without entering a cook power or time.
11. **FROZEN ENTREE.** Touch this pad to cook a 10- to 20-ounce (284 to 567 g) frozen entree without entering a cook power or time.
12. **FRESH VEGETABLE.** Touch this pad to cook 1 to 4 cups (250 mL to 1 L) of a fresh vegetable, without entering a cook power or time.
13. **BAKED POTATO.** Touch this pad to bake 1 to 4 potatoes, without entering a cook power or time.
14. **SOFTEN.** Touch this pad to soften ice cream, cream cheese, butter or frozen juice.
15. **HOLD WARM.** Touch this pad to keep hot, cooked foods warm in your microwave oven. HOLD WARM can be used by itself, or it can automatically follow a cooking cycle.
16. **MELT.** Touch this pad to melt chocolate, cheese, butter or marshmallows.
17. **SURE SIMMER.** Touch this pad to simmer soups, casseroles, stews and other liquid foods.
18. **ADD ONE MINUTE.** Touch this pad to cook for 1 minute, at 100% cook power, or to add extra minutes to your cooking cycle at the set cook power.
19. **Clock.** Touch this pad to enter the correct time of day.
20. **KITCHEN TIMER.** Touch this pad to set or cancel the Kitchen Timer.
21. **Number pads.** Touch Number pads to enter cooking times, cook powers, quantities, weights, or food categories.
22. **COOK TIME.** Touch this pad followed by Number pads to set a cooking time.



23. **POWER.** Touch this pad after the cooking time has been set, followed by a Number pad to set the amount of microwave energy released to cook the food. Also touch this pad to lengthen or shorten a preset cooking time.
24. **TURNTABLE ON/OFF.** Touch this pad to turn your turntable on or off.
25. **START/ENTER.** Touch this pad to start a function.
26. **OFF/CANCEL.** Touch this pad to erase an incorrect command, cancel a program during cooking, or to clear the display.
27. **(Exhaust Fan) ON/OFF.** Touch this pad to turn the fan on or off.
28. **(Exhaust Fan) 5 SPEEDS.** Touch this pad to choose one of 5 fan speeds.
29. **(Light) HIGH/MEDIUM/NIGHT/OFF.** Touch this pad to turn the light on high, medium, or off, or the night light on or off.



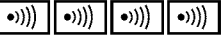
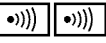
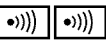
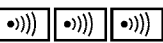
**NOTES:**

- If you have entered all settings for a function but do not touch START/ENTER in 5 seconds, the START? indicator light will show.
- If you choose a function but do not touch another command pad within 1 minute, the display returns to the time of day and you have to start over.

## CONTROL PANEL FEATURES (CONT.)

### Audible signals

Your microwave oven comes with audible signals that can guide you when setting and using your oven:

-  A programming tone will sound each time you touch a pad.
-  One long tone signals the end of a Kitchen Timer countdown.
-  Four tones signal the end of a cooking cycle.
-  Two quick, short tones sound once every minute for the first 15 minutes after an end-of-cooking signal as a reminder if the food has not been removed from the oven.
-  Two quick, short tones will sound while entering and exiting from a hidden feature (for example, Child Lock).
-  Three tones sound if you have made an incorrect entry.

**To disable the programming tone:**

**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

**To turn the programming tone back on:**

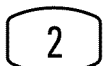
**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

**To disable all audible signals except the end-of-timer signal:**

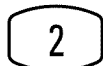
**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

**To turn signals back on:**

**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

**NOTE:** Two tones will sound when audible signals are turned on or off. This will work only when the oven is not performing some other function.

### Interrupting cooking

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

**TOUCH**



**If you do not want to continue cooking:**

- Close the door and the light goes off.

**OR**

**TOUCH**



**NOTE:** Before setting a function, touch OFF/CANCEL to make sure no other function is on. If a sensor cooking function is interrupted while “SENSE” is displayed, the oven will return to stand-by mode.

### Heating more than one plate of food

When heating plates of food with a cook time that you set, you can heat two 11-in. (28 cm) plates side by side or one dish larger than the turntable. You can heat 2 more plates on the Cooking Rack for a possible total of 4 plates. For best results, halfway through cooking turn the plates halfway around until the food in the front is in the back. Do the same when heating a larger (9- to 13-in. [23 to 33 cm]) casserole. When heating 4 dinner plates turn as described above and switch the top plates with the bottom plates.

To heat 2 bottom plates together or one larger



dish, the turntable should not be turning. You can shut the turntable off by touching TURNTABLE ON/OFF. If you touch TURNTABLE ON/OFF

before starting to set the cooking function, your oven will prompt you to enter a cooking time without you needing to touch COOK TIME. Your turntable will be turned back on when cooking is over or when you touch OFF/CANCEL.

**NOTE:** You cannot turn off the turntable when using an “auto” function.

## CONTROL PANEL FEATURES (CONT.)

### Using the child lock


The Child Lock locks the control panel so children cannot use the microwave oven when you do not want them to. This will work only when the oven is not performing some other function.

**To lock the control panel:**

**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**


Two tones will sound and  will appear on the display. When the control panel is locked, 3 tones will sound and LOCK will appear when you touch any pad except for (Exhaust Fan) ON/OFF, (Exhaust Fan) 5 SPEEDS and (Light) ON/HIGH/MEDIUM/NIGHT/OFF.

**To unlock the control panel:**

**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

Two tones will sound and  will be cleared from the display.

### Using the demo/learning feature

You can set your microwave oven to display your commands as you enter them without turning the magnetron on. This feature helps you learn to use your oven without actually cooking food. This will work only when the oven is not performing some other function.

**To set the demo/learning feature:**

**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

Two tones will sound and a small "d" will appear on the display.

**To cancel the demo/learning feature:**

**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

Two tones will sound and the small "d" will disappear from the display.



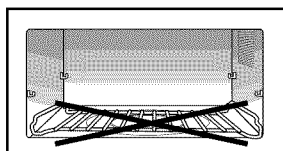
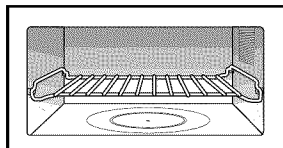
## USING THE COOKING RACK

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

If you need a replacement rack, you can order one from your Sears Service Center. Please reference the service numbers on the back page of this manual. Make sure to have your model number when ordering.

### Inserting the rack

Insert the rack securely into the rack supports on the side walls of the oven.



### NOTES:

- Use oven mitts to remove items from microwave oven.
- Do not store the metal rack in the oven. Arcing and damage to the oven could result if someone accidentally starts the oven.
- Do not operate the oven with the metal rack stored on the floor of the oven. Damage to the interior finish will result.
- Use rack only in the microwave oven.
- Do not use rack with browning dish.
- Do not let food container on rack touch the top or sides of the oven.
- Do not cook foods directly on rack. Put them in microwave-safe containers first.
- Do not place a metal cooking container on rack.
- Only use the Cooking Rack when cooking at more than one level.
- Remove Cooking Rack before placing package of popcorn in oven.

## USING THE EXHAUST FAN

The two pads on the bottom left of the control panel control the 5-speed exhaust fan.

1. Touch (Exhaust Fan) ON/OFF.

TOUCH



ON/OFF

(once)

2. Choose fan speed.

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

TOUCH



5 SPEEDS

3. Turn off fan when desired.

TOUCH



ON/OFF

## USING THE COOKTOP/COUNTERTOP LIGHT

The pad on the bottom right of the control panel controls the cooktop/countertop light.

1. Turn on light.

TOUCH



HIGH/MED/NIGHT/OFF

(once for regular light, twice for night light)

2. Turn off light when desired.

TOUCH



HIGH/MED/NIGHT/OFF


(1 or 2 times, depending on light setting)

## SETTING THE CLOCK

When your microwave oven is first plugged in, or after a power failure, the display will flash “:”. If a time of day is not set, “:” will flash until you touch any pad.

NOTES:

- If you touch in an invalid time and touch the CLOCK symbol, 3 tones will sound. Enter the correct time.
- If you touch OFF/CANCEL while setting the clock, the display will show the last time of day set.
- To turn off the clock, touch the Clock symbol, Number pad 0, and the Clock symbol again. The set time will disappear and “:” will show on the display.

1. Touch .

TOUCH

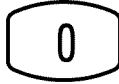
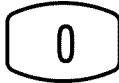
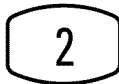


YOU SEE



2. Enter the time of day.  
Example for 12:00:

TOUCH



YOU SEE



3. Complete your entry.

TOUCH



OR



YOU SEE



## USING THE KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a kitchen timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

**NOTE:** The oven can operate while the Kitchen Timer is in use. To see the Kitchen Timer while the oven is cooking, touch KITCHEN TIMER.

1. Touch KITCHEN TIMER.

TOUCH



YOU SEE



2. Enter the time to be counted down.

Example for 1 minute, 30 seconds:

**NOTE:** If you enter more than 4 digits, the first 4 digits will disappear and the following digit(s) will appear on the right side as you enter them.

TOUCH



YOU SEE



3. Start the countdown.

**NOTE:** If you do not do this step within 5 seconds of doing Step 2, "START?" will appear. You then have 1 minute to touch KITCHEN TIMER or START/ENTER before the display returns to the time of day or the previous cooking information displayed.

TOUCH



OR



YOU SEE



At the end of the countdown:

YOU SEE



(one long tone will sound)

### To cancel the kitchen timer:

While the Timer is the active display:

TOUCH



YOU SEE



(time of day)

## USING ADD ONE MINUTE

ADD ONE MINUTE lets you cook food for 1 minute at 100% cook power or add an extra minute to your cooking time cycle. You can also use it to extend cooking time cycles in multiples of 1 minute, up to 99 minutes.

**NOTES:**

- To extend cooking time cycles in multiples of 1 minute, touch ADD ONE MINUTE repeatedly during cooking.
- After closing the door, you can enter ADD ONE MINUTE without having to touch START/ENTER.

- If you touch ADD ONE MINUTE during cooking, the oven will cook at the currently selected cook power. If you touch ADD ONE MINUTE after cooking is over, the oven will cook at 100% cook power. You can also change the cook power after you touch ADD ONE MINUTE by touching POWER, Number pads for the new cook power, and START/ENTER.
- You can use ADD ONE MINUTE only for the cook time function.

1. Make sure the food is in the oven.

2. Touch ADD ONE MINUTE.

Example for cooking for 1 minute:

TOUCH



YOU SEE



## CHANGING PRESET COOKING TIMES

If a preset cooking time is too long or too short, you can lengthen or shorten the cooking time after choosing AUTO COOK, AUTO REHEAT or ULTRA DEFROST™.

To lengthen cooking time:

TOUCH



once

YOU SEE



(example for auto reheat)

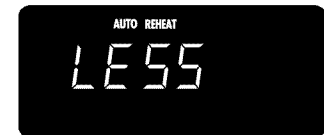
To shorten cooking time:

TOUCH



twice

YOU SEE



To reset to the original cooking time:

TOUCH



three times

YOU SEE



# Microwave Oven Use

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

## COOKING AT HIGH COOK POWER

1. Put your food in the oven and close the door.

2. Touch COOK TIME.

TOUCH



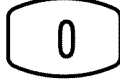
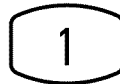
YOU SEE



3. Enter the cooking time.

Example for 1 minute, 30 seconds:

TOUCH



YOU SEE



4. Start the oven.

TOUCH



YOU SEE



At the end of the cooking time:

YOU SEE



(four tones will sound)

### Changing instructions

You can change the cooking time any time during cooking by repeating Steps 2, 3, and 4.

## COOKING AT DIFFERENT COOK POWERS

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each Number pad also stands for a different percentage of cook power. Many microwave cookbook recipes tell you by number, percent, or name which cook power to use.

The following chart gives the percentage of cook power each Number pad stands for, and the cook power name usually used. It also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.

**NOTE:** Refer to a reliable cookbook for cooking times.

COOK POWER	NAME	WHEN TO USE IT
10=100% of full power (automatic)	High	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quick heating many convenience foods and foods with high water content, such as soups and beverages</li> </ul>
9=90% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking small tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, fish fillets, and most vegetables</li> <li>• Heating cream soups</li> </ul>
8=80% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating rice, pasta, or stirrable casseroles</li> <li>• Cooking and heating foods that need a cook power lower than high (for example, whole fish and meat loaf)</li> </ul>
7=70% of full power	Medium-High	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating a single serving of food</li> </ul>
6=60% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking sensitive foods, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards</li> <li>• Cooking nonstirrable casseroles, such as lasagna</li> </ul>
5=50% of full power	Medium	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking ham, whole poultry, and pot roasts</li> <li>• Simmering stews</li> </ul>
4=40% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melting chocolate</li> <li>• Heating pastries</li> </ul>
3=30% of full power	Medium-Low, Defrost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defrosting foods, such as bread, fish, meats, poultry, and precooked foods</li> </ul>
2=20% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Softening butter, cheese, and ice cream</li> </ul>
1=10% of full power	Low	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taking chill out of fruit</li> </ul>
<p><b>NOTE:</b> Once cook time has been entered, you can also use the POWER pad as a second Kitchen Timer by entering "0" for the cook power. The oven will count down the cooking time you set without cooking.</p>		

# COOKING AT DIFFERENT COOK POWERS (CONT.)

1. Put your food in the oven and close the door.

2. Touch COOK TIME.

TOUCH

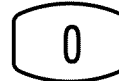
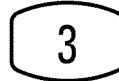
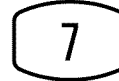


YOU SEE



3. Enter the cooking time.  
Example for 7 minutes, 30 seconds:

TOUCH



YOU SEE



4. Set the cook power.

TOUCH

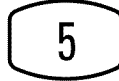


YOU SEE



Example for 50% cook power:

TOUCH



OR



YOU SEE



(repeat until desired cook power appears)

5. Start the oven.

TOUCH



YOU SEE



At the end of the cooking time:

YOU SEE



(four tones will sound)

## Changing instructions

You can change the cooking time or cook power any time during cooking by repeating Steps 2, 3 and/or 4 and 5.

ELECTROLUX

# COOKING IN STAGES

For best results, some recipes call for one cook power for a certain length of time, and another cook power for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to 3 stages.

You can set your chosen cook functions in any order.

**NOTE:** You cannot Sensor Cook, ULTRA DEFROST™, Auto Cook or Auto Reheat with stages.

1. Put your food in the oven and close the door.

2. Touch COOK TIME.

TOUCH

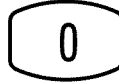


YOU SEE



3. Enter the cooking time for the first stage.  
Example for 7 minutes, 30 seconds:

TOUCH



YOU SEE



4. Set the cook power for the first stage.

TOUCH



YOU SEE

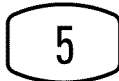


Example for 50% cook power:

TOUCH

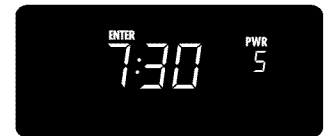


OR



(repeat until desired cook power appears)

YOU SEE



5. Repeat Steps 2, 3, and 4 to set the cooking time and cook power for each additional stage.



## COOKING IN STAGES (CONT.)

6. Start the oven.

TOUCH



YOU SEE



(first stage, when cooking with 2 stages)

After the first stage is over, the next stage(s) will count down.

At the end of the cooking time:

YOU SEE



(four tones will sound)

### Changing instructions

You can change cooking times or cook powers for a stage any time after that stage starts by repeating Steps 2, 3 and/or 4 and 5.

## PROGRESS BAR

The display contains a Progress Bar, which indicates how far the Auto Cook functions have gone and how much more the functions have to go. The full length of the bar represents the estimated running time of the cooking cycle. The Progress Bar advances line by line during a cycle.



The 12 segments on the Progress Bar give an estimate of progress during cooking and show the ratio of the time remaining on Auto Cook functions. At the end of the cooking cycle, all 12 segments will be lighted.

**NOTE:** The Progress Bar appears with Auto Cook, ULTRA DEFROST™, Auto Reheat, Soften and Melt, but not with Manual Cooking functions.

# USING AUTO COOK

You can cook microwavable foods just by choosing a category and quantity. AUTO COOK has preset times and cook powers for 7 categories (see chart below).

To use AUTO COOK, follow the steps below:

**1. TOUCH**



once

YOU SEE



**2. Touch AUTO COOK 1 to 7 times to choose the type of food.**

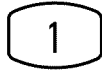


once

Example for canned vegetables

OR

Touch a Number pad to choose the type of food.



Example for canned vegetables

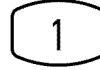
YOU SEE



Example for canned vegetables



**3. Touch a Number pad to enter the quantity.**



Example for 1 cup (250 mL)

YOU SEE



Example for 1 cup (250 mL)

**4. TOUCH**



YOU SEE



(countdown time may vary)

**NOTES:**

- AUTO COOK will prompt you to choose a quantity. You then have 1 minute to enter a quantity and to touch START/ENTER. If you do not do so, AUTO COOK will be canceled.
- If you touch AUTO COOK 8 times, the display returns to the Canned Vegetables setting.
- If you need more or less time, do not touch AUTO COOK again. Touch POWER before you touch START/ENTER. (See “Changing preset cooking times” in the “Getting to Know Your Microwave Oven” section.)
- When cooking bacon, keep in mind that differences in the amount of fat, meat, thickness, and curing process will affect how bacon is cooked. Also, regular sliced bacon averages about 16 slices per pound (454 g).

This chart shows you how to choose a type of food and the amounts you can choose for each type.

FOOD	TOUCH AUTO COOK*	OR	TOUCH NUMBER PAD	AMOUNTS YOU CAN CHOOSE
Canned Vegetables	1 time		1	1 to 4 cups (250 mL to 1 L)
Poached Chicken Breasts	2 times		2	1 to 4 pieces
Rice (sensor)	3 times		3	0.5 to 2 cups** (125 mL to 500 mL)
Cereal	4 times		4	1 to 4 servings
French Toast	5 times		5	1 to 4 pieces
Scrambled Eggs	6 times		6	1 to 4 eggs
Bacon	7 times		7	1 to 6 pieces, average thickness

\*You must touch AUTO COOK once before choosing the food type. \*\*Because this food is cooked by the sensor, you don't need to enter a quantity. The amount shown here is the amount you can cook. After you choose the food type and touch START/ENTER, "SENSE" appears on the display. Also, the sensor needs 2 minutes, 30 seconds to warm up after the oven is connected to power or after a power failure. If you start sensor cooking during the warm-up, "SENSE" shows on the display until the warm-up is over. Microwave energy will not be turned on until the sensor is warm.

# USING AUTO REHEAT

You can reheat microwavable foods just by choosing a category and quantity. AUTO REHEAT has preset times and cook powers for 4 categories (see chart below).

To use AUTO REHEAT, follow the steps below:

1. Touch



once

You see



2. Touch AUTO REHEAT 1 to 4 times to choose the type of food.

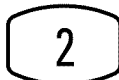


Example for  
casserole

twice

OR

Touch a Number pad to choose the type of food.



Example for  
casserole

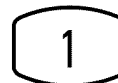
YOU SEE



Example for  
casserole



3. Touch a Number pad to enter the quantity.



Example for 1  
cup (250 mL)

You see



Example for  
cup (250 mL)

4. Touch



YOU SEE



(countdown  
time may  
vary)

### NOTES:

- AUTO REHEAT will prompt you to choose a quantity. You then have 1 minute to enter a quantity and to touch START/ENTER. If you do not do so, AUTO REHEAT will be canceled.
- If you touch AUTO REHEAT 5 times, the display returns to the Pizza setting.
- If you need more or less time, do not touch AUTO REHEAT again. Touch POWER before you touch START/ENTER. (See “Changing preset cooking times” in the “Getting to Know your Microwave Oven” section.)
- When reheating a large (4 oz [113 g]) muffin or bagel use the 2-piece setting. The 1-piece setting bakes 1 regular-size muffin or bagel, or 2 small dinner rolls.

This chart shows you how to choose a type of food and the amounts you can choose for each type.

FOOD	TOUCH AUTO REHEAT*	OR	TOUCH NUMBER PAD	FOOD
Pizza**(sensor)	1 time		1	1 to 3 slices, 5 oz (142 g) each
Casserole	2 times		2	1 to 4 cups (250 mL to 1 L)
Sauce**(sensor)	3 times		3	1 to 4 cups (250 mL to 1 L)
Baked Goods	4 times		4	1 to 6 pieces, 2 oz (57 g) each

\* You must touch AUTO REHEAT once before choosing the food type.

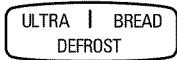
\*\* After you choose the food type and touch START/ENTER, “SENSE” appears on the display. Also, the sensor needs 2 minutes, 30 seconds to warm up after the oven is connected to power or after a power failure. If you start sensor cooking during the warm-up, “SENSE” shows on the display until the warm-up is over. Microwave energy will not be turned on until the sensor is warm.

## USING ULTRA DEFROST™

You can defrost food by choosing a category and setting a weight. ULTRA DEFROST™ can be used only for defrosting of frozen foods in the categories of Meat, Poultry or Fish. For defrosting foods or weights not listed, manually set a defrosting time using 30% power. ULTRA DEFROST™ has preset times and cook powers for 3 categories (see following chart).

To use ULTRA DEFROST™, follow the steps below:

1. Touch the ULTRA DEFROST™ side of pad to enter the ULTRA DEFROST™ function.



once

2. Continue to touch ULTRA DEFROST™ to select food class.  
(See the following chart.)

3. Touch Number pad(s) to enter the weight. Input the correct weight.

4. Touch START. The estimated defrost time is displayed. The time display begins counting down.



If the weight has been set too low or too high, when you touch START or POWER, a warning beep will sound and the display will show RETRY for 2 seconds. Then the minimum/maximum weight allowed will be displayed.

This chart shows you how to choose a type of food and the weights you can set for each type.

FOOD	TOUCH ULTRA DEFROST™*	OR	TOUCH NUMBER PAD	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Meats	once		1	.2 to 6.6 (91 g to 2994 g)
Poultry	twice		2	.2 to 6.6 (91 g to 2994 g)
Fish	3 times		3	.2 to 4.4 (91 g to 1998 g)

\* You must touch ULTRA DEFROST™ once before choosing the food type.

### NOTES:

- ULTRA DEFROST™ will prompt you to enter a weight. You then have 1 minute to enter a weight and to touch START/ENTER. If you do not do so, ULTRA DEFROST™ will be canceled.
- If you enter a weight higher than the highest weight or lower than the lowest weight (0.2 lb.) allowed for your food setting, 3 tones will sound and “RETRY” will appear on the display when you touch START/ENTER. Then the maximum weight allowed will be displayed.
- If you touch ULTRA DEFROST™ 4 times, the display returns to the Meats setting.
- If you need more or less defrosting time, do not touch ULTRA DEFROST™ again. Touch POWER before you touch START/ENTER. (See “Changing preset cooking times” in the “Getting to Know Your Microwave Oven” section.)
- See the “ULTRA DEFROST™ chart” later in this section for defrosting directions for each food.
- To defrost items not listed in the “ULTRA DEFROST™ chart,” use 30% cook power. Refer to a reliable cook-book for defrosting information.

## USING ULTRA DEFROST™ (cont.)

### For even, complete defrosting

- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- As food begins to defrost, separate the pieces. Separated pieces defrost more evenly.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven.

## ULTRA DEFROST™ CHART

### Meat setting

FOOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Beef</b>	Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of a defrost cycle.
Ground Beef, Bulk	Do not defrost less than 1/4 lb (113 g).
Ground Beef, Patties	Do not defrost less than two 4 oz (113 g) patties.
Round Steak, Tenderloin Steak, Pot Roast, Chuck Roast, Rib Roast, Rolled Rump Roast	Place on a microwavable roasting rack.
Stew Beef	Place in a microwavable baking dish.
<b>Lamb</b>	
Cubes for Stew	Place in a microwavable baking dish.
Chops (1 in. [2.5 cm] thick)	Place on a microwavable roasting rack.
<b>Pork</b>	
Chops (1/2 in. [13 mm] thick), Hot Dogs, Spareribs, Country- Style Ribs, Loin Roast (Boneless), Sausage, Links	Place on a microwavable roasting rack.
Sausage, Bulk	Place in a microwavable baking dish.

## ULTRA DEFROST CHART™ (CONT.)

### Poultry setting

FOOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Chicken</b>	
Whole (up to 9-1/2 lbs [4.3 kg])	Place chicken breast-side up on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut Up	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
<b>Cornish Hens</b>	
Whole	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
<b>Turkey</b>	
Breast (under 6 lbs [2.7 kg])	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.

### Fish setting

FOOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Fish</b>	
Fillets	Place in a microwavable baking dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	Place in a microwavable baking dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	Place in a microwavable baking dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave oven. Finish defrosting by immersing in cold water.
<b>Shell Fish</b>	
Crabmeat, Lobster Tails, Shrimp, Scallops	Place in a microwavable baking dish.

## DEFROSTING TIPS

- When using ULTRA DEFROST™, you need to enter the net weight (the weight of the food minus the container). Enter the weight to the nearest 1/10 lb (45 g).
- Only use ULTRA DEFROST™ for raw food. ULTRA DEFROST™ gives best results when the food to be thawed is completely frozen. If the food is partially defrosted, always set a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected. (For more information on standing time, see the “Microwave cooking tips” in the “Cooking Guide” section.)

### Weight conversion chart

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

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

DECIMAL WEIGHT	EQUIVALENT OUNCE WEIGHT	EQUIVALENT GRAM WEIGHT
.10	1.6	45
.20	3.2	91
.25 One-Quarter Pound	4.0	113
.30	4.8	136
.40	6.4	181
.50 One-Half Pound	8.0	227
.60	9.6	272
.70	11.2	318
.75 Three-Quarters Pound	12.0	340
.80	12.8	363
.90	14.4	408
1.00 One Pound	16.0	454

## USING BREAD DEFROST

You can use this feature for defrosting bread. The feature works similarly to ULTRA DEFROST™.

To use **BREAD DEFROST**, follow the steps below:

1. Touch the **BREAD DEFROST** side of pad to enter the Bread Defrost function.



once

The display will ask you to enter the weight.

2. Touch number pad(s) to enter the weight in pounds and tenths of a pound.

(See the following chart.)

### Bread defrost chart

BREAD	APPROXIMATE WEIGHT
1 Small Bagel	0.2 lb. (91 g)
1 Large Bagel	0.3 lb. (136 g)
4 Slices of Bread	0.2 lb. (91 g)

BREAD	APPROXIMATE WEIGHT
1 Loaf of Bread	1.0 lb. (454 g)
1 Dinner Roll	0.2 lb. (91 g)
1 Hamburger/Hot Dog Bun	0.2 lb. (91 g)
1 Small Muffin	0.2 lb. (91 g)
1 Large Muffin	0.3 lb. (136 g)

3. Touch **START**. The estimated defrost time is displayed. The time display begins counting down.



If the weight has been set too low or too high, when you touch **START** or **POWER**, a warning beep will sound and the display will show **RETRY** for 2 seconds. Then the minimum/maximum weight allowed will be displayed.

## USING SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, cream cheese, ice cream or frozen juice). See the following chart.

1. Place food in oven and close door.
2. Touch the **SOFTEN** side of the pad to enter the **SOFTEN** function.



3. Select food to be softened.

(See the following chart.)

4. Select amount.

(See the following chart.)

5. Touch **START**.



## SOFTEN CHART

FOOD	TOUCH SOFTEN	OR TOUCH NUMBER PAD	AMOUNTS YOU CAN CHOOSE	AT THE END OF COOKING:
Butter	1 time	1	1, 2 or 3 sticks	Butter will be at room temperature and ready for use in recipe.
Ice Cream	2 times	2	16, 32 or 64 oz	Ice cream will be soft enough to make scooping easier.
Cream Cheese	3 times	3	3 or 8 oz	Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.
Frozen Juice	4 times	3	6, 12 or 16 oz	Frozen juice will be soft enough to easily mix with water.



## USING MELT

The oven uses low power to melt foods (butter or margarine, chocolate, marshmallows, or processed cheese food). See the following chart.

**1. Place food in oven and close the door.**

**2. Touch the MELT side of the pad to enter the MELT function.**



**3. Select food to be melted.**

(See the following chart.)

**4. Select amount.**

(See the following chart.)

**5. Touch START.**



## MELT CHART

FOOD	TOUCH SOFTEN	OR TOUCH NUMBER PAD	AMOUNTS YOU CAN CHOOSE	SPECIAL INSTRUCTIONS:
Butter or margarine	1 time	1	1, 2 or 3 sticks	No need to cover butter - no spattering. Stir at the end of cooking to complete melting.
Chocolate	2 times	2	4 or 8 oz	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Stir at the end of cooking to complete melting.
Cheese (processed cheese food)	3 times	3	8 or 16 oz	Use processed cheese food only. Stir at the end of cooking to complete melting.
Marshmallows	4 times	3	5 or 10 oz	Large or miniature marshmallows may be used. Stir at the end of cooking to complete melting.

## USING BEVERAGE

**1. Place 1 or 2 cups (250 or 500 mL) of beverage in oven and close the door.**

**2. Touch BEVERAGE.**



**3. Choose 1 or 2 cups.**

**4. Touch START.**



ENGLISH

# USING SURE SIMMER

Your microwave oven lets you simmer soups, casseroles, stews, and other liquid foods. All you do is set a simmer time and your oven will bring your food to a boil and then simmer it for the time you specify.

**NOTES:**

- You cannot change the cook power or doneness for SURE SIMMER.
- This function uses the sensor. The sensor needs 2 minutes, 30 seconds to warm up after the oven is

connected to power or after a power failure. If you start SURE SIMMER during the warm-up, microwave energy will not be turned on until the sensor is warm.

- When cooking vegetables, increase amount of water to 1/4 to 1/2 cup (60 to 125 mL).
- Cover dish with a hard lid, i.e., the lid that comes with the dish or a dinner plate. Do not use plastic wrap.

1. Place the food in the oven and shut the door.

2. Touch SURE SIMMER.

TOUCH

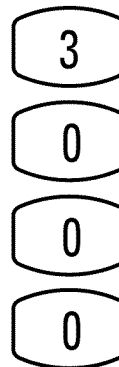


YOU SEE



3. Touch Number pads to enter the simmer time.  
Example for 30 minutes:

TOUCH



YOU SEE



4. Touch START/ENTER.  
The oven will bring the food to a boil.

TOUCH



YOU SEE



The food will then simmer for the time you set.

## When simmering foods like pasta

Use a container that can hold enough water to cover the food completely when cooking, such as a 3-quart (12-cup [2.84 L]) casserole with a lid. When cooking pasta or noodles, add 1 tbsp (15 mL) oil to the water before boiling. Use the following method. Place container with water in the oven and follow

Steps 2-4, setting the simmer time at 1 second. At the end of the signal, place the food in the water and stir until completely covered by water. Cover. Repeat Steps 2-4, setting the simmer time you want.

### Changing instructions

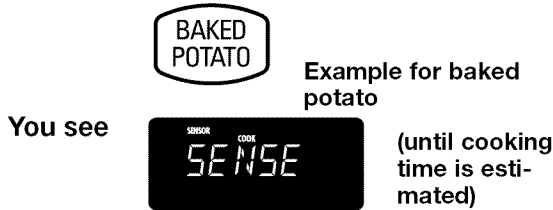
You can change the simmering time while simmering by repeating Steps 2, 3, and 4.

# SENSOR COOKING

Food releases humidity during cooking/heating. How much humidity food releases is affected by the quantity, temperature, and shape of the food. Your microwave oven has a sensor that detects this humidity. The amount of humidity detected tells the oven how long to cook or heat your food. You can sensor cook when preparing any of 7 types of food. Just touch the pad for the food you want to cook or heat (see the chart below).

**To sensor cook:**

1. **Touch** a SENSOR COOK pad.



**NOTES:**

- You do not need to touch START/ENTER to start the oven. The oven will start cooking/heating when you touch one of the SENSOR COOK pads.
- If you need more or less cooking time, do not touch the selected SENSOR COOK pad again. Touch POWER within 20 seconds after choosing the food type. (See “Changing preset cooking times” in the “Getting to Know Your Microwave Oven” section.) You cannot change preset cooking times for POPCORN.
- The sensor needs 2 minutes, 30 seconds to warm up after the oven is connected to power or after a power failure in your home. If you start sensor cooking during the warm-up, “SENSE” shows on the display until the warm-up is over. Microwave energy will not be turned on until the sensor is warm.
- When cooking foods for a long time, allow the oven to cool down before sensor cooking again.

**Popcorn brands make a difference**

How well your popcorn cooks will depend on the brand of popcorn and how much fat it has in it. Try several brands to decide which pops the best. For best results, use fresh bags of popcorn.

**This chart shows you how to choose a type of food and the amount you can choose for each type.**

PAD	INSTRUCTIONS	AMOUNT
<b>Popcorn*</b>	Pop only 1 package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer’s instructions. <b>NOTE:</b> Remove cooking rack before placing package in oven.	3.5 oz (100 g), 3.0 oz (85 g), 1.75 oz (50 g)
<b>Baked Potato</b>	Before baking, remember to pierce the potato with a fork several times. After cooking, let the potato stand 5 minutes to finish cooking.	1 to 4 potatoes (10 oz [284 g] to 13 oz [369 g] each)
<b>Fresh Vegetable</b>	Prepare as you want, wash, but do not dry vegetables. Place vegetables in a correct-size microwavable container. Add 2 to 4 tbsp (30 to 60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent.	1 to 4 cups (250 mL to 1 L)
<b>Frozen Vegetable</b>	Remove from package, rinse off frost under running water. Place vegetables in a correct-size microwavable container. Add 2 to 4 tbsp (30 to 60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent.	1 to 4 cups (250 mL to 1 L)
<b>Frozen Entree</b>	Loosen the covering for venting.	10- or 20-ounce (284 g or 568 g)
<b>Dinner Plate</b>	Place food to be heated on a dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap and vent.	1 serving (or 1 plate) (8 to 16 oz [227 g to 454 g])
<b>Soup</b>	Place soup to be heated in a correct-size microwavable container. Cover with plastic wrap and vent.	1 to 4 cups (250 mL to 1 L)

\* The display does not show cooking time for this setting. “SENSE” stays on the display until cooking is finished.

## USING HOLD WARM

### **⚠ WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

You can keep hot, cooked food warm in your microwave oven. You can use HOLD WARM by itself, or to automatically follow a cooking cycle.

#### **NOTES:**

- Opening the oven door cancels HOLD WARM. Close the door and touch HOLD WARM, then touch START/ENTER if additional HOLD WARM time is desired.
- Food cooked covered should be covered during HOLD WARM.
- Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during HOLD WARM.
- Complete meals kept warm on a dinner plate should be covered during HOLD WARM.
- Do not use more than one complete HOLD WARM cycle. The quality of some foods will suffer with extended time.

1. Put hot, cooked food in the oven and close the door.

2. Touch HOLD WARM.

**TOUCH**



**YOU SEE**



3. Start the oven.

**TOUCH**



**YOU SEE**



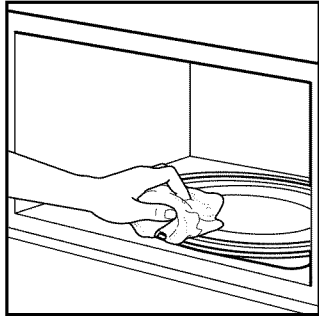
**To make HOLD WARM automatically follow another cycle:**

- While entering cooking instructions, touch HOLD WARM before touching START/ENTER, or during cooking.
- When the last cooking cycle is over, you will hear two tones. "WARM" will come on while the oven continues to run.

# Microwave Oven Care

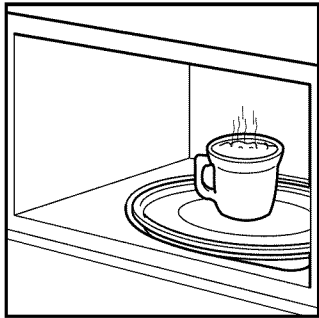
To make sure your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

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

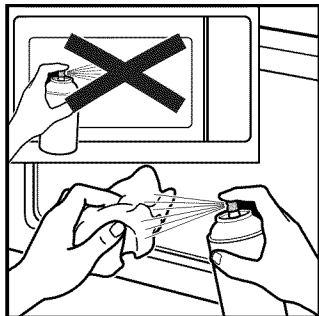


occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.

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

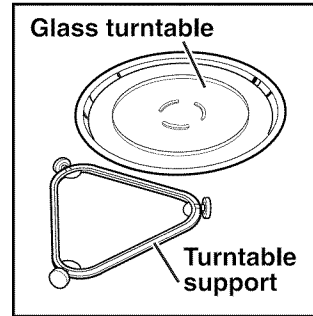


**For exterior surfaces and control panel:** Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.



**NOTE: Abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.**

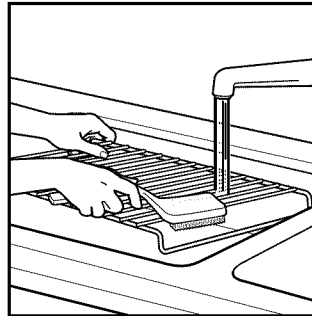
**To clean turntable and turntable support,** wash



in mild, sudsy water; for heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge. The turntable and turntable support are dishwasher safe.

## Cleaning the cooking rack

- Wash by hand with a mild detergent and a soft sponge or nylon scrub brush. Dry completely.
- Do not use abrasive scrubbers or cleansers to clean rack.
- The rack is dishwasher safe.



# INSTALLING AND CARING FOR FILTERS

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**  
 Disconnect power before removing filters.  
 Replace all panels before operating.  
 Failure to do so can result in death or electrical shock.

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

You can order replacements (Part No. 8184001) from your nearest Sears Service Center.

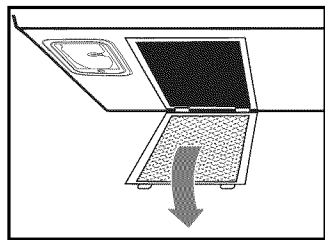
**The 3M charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced every 6 to 12 months.**

**NOTE:** Your microwave hood combination comes with the 3M charcoal filter (Part No. 8184019) installed behind the vent grille.

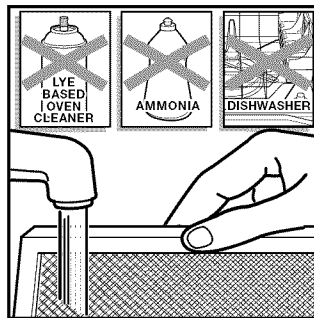
## Removing, cleaning, and replacing

**1.** Unplug microwave oven or disconnect power.

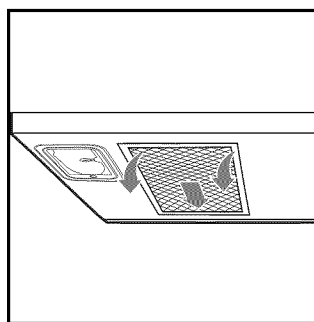
**2.** To remove the grease filters (aluminum), push each filter up on the side opposite the tab. Grasp the tab and slide the filter to the side. Pull the filter downward. It will drop out.



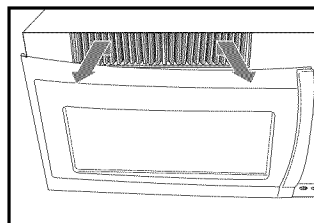
**3.** Soak grease filters in hot water and a mild detergent. Scrub and swish to remove embedded dirt and grease. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia, corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners, or place in a dishwasher. The filter will turn black or could be damaged.**



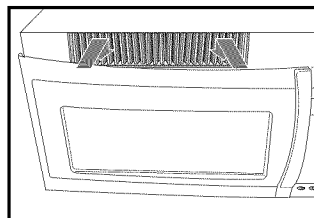
**4.** To replace the grease filters, slide each filter into the outer side of the filter opening. Make sure you are sliding in the side of the filter that does not have the tab. Hold the tab with your other hand. Push up the tab side of the filter and slide the filter to the other side of the opening to lock into place.



**5.** To remove the 3M charcoal filter, (located behind vent grille) tilt the grille forward, then lift out to remove. Grasp charcoal filter and lift up and out of slot.



**6.** To replace the 3M charcoal filter, place new filter in slot and replace vent grille by snapping it into place.



**NOTE:** See edge of charcoal filter for correct orientation.

**7.** Plug in microwave oven or reconnect power.

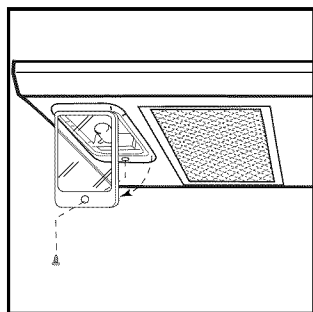
**NOTE:** Do not operate the vent fan without the grease filters in place.

# REPLACING THE COOKTOP AND OVEN LIGHTS

## The cooktop light

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

2. Remove the bulb cover mounting screw and carefully remove the cover.



3. Replace bulb(s) with candelabra-base 10-watt halogen bulb(s) (Part No. 8169418) available from your Sears Service Center.

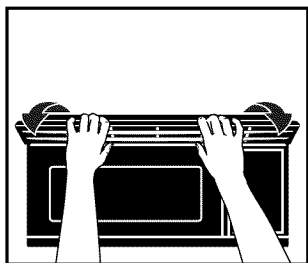
4. Replace the bulb cover and mounting screw.

5. Plug in microwave oven or reconnect power.

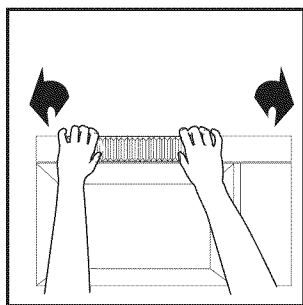
## The oven light

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

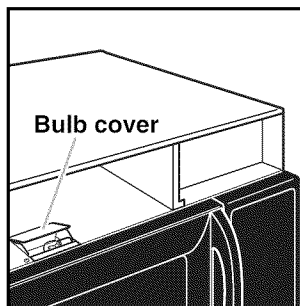
2. Tilt the grille forward, then lift out to remove.



3. Tip the 3M filter forward.



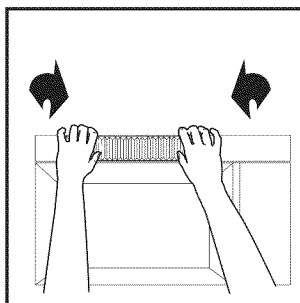
4. Lift up the bulb cover.



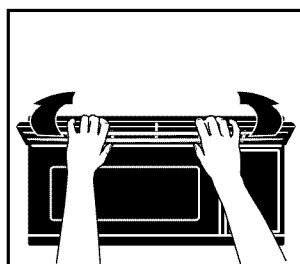
5. Replace the bulb with a candelabra-base 10-watt halogen bulb (Part No. 8169418) available from your Sears Service Center.

6. Close the bulb cover.

7. Slide the 3M filter into place. **NOTE:** See edge of charcoal filter for correct orientation.



8. Slide the top of the vent grille into place. Push the bottom until it snaps into place.



9. Plug in microwave oven or reconnect power.

# Cooking Guide

## MICROWAVE COOKING TIPS

### Amount of food

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

### Starting temperature of food

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

### Composition of food

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

### Size and shape

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

### Stirring, turning foods

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

### Covering food

#### Cover food to:

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

You can use any covering that lets microwaves pass through. See “Getting to Know Your Microwave Oven” for materials that microwaves will pass through.

### Releasing pressure in foods

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

### Using standing time

- **Always allow food to stand** after cooking. Standing time after defrosting and cooking allows the temperature to spread evenly throughout the food, improving the cooking results.
- **The length of the standing time** depends on how much food you are cooking and how dense it is. Sometimes it can be as short as the time it takes you to remove the food from the oven and take it to the serving table. However, with larger, denser food, the standing time may be as long as 10 minutes.

### Arranging food

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

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

### Using aluminum foil

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



## MICROWAVE COOKING TIPS (CONT.)

### Using aluminum foil (cont.)

- **Place** the container in a glass bowl and add some water so that it covers the bottom of the container, not more than  $\frac{1}{4}$  in. (.64 cm) high. This ensures even heating of the container bottom.
- **Always remove** the lid to avoid damage to the oven.
- **Use only** undamaged containers.
- **Do not use** containers taller than  $\frac{3}{4}$  in. (1.9 cm).
- **Container must be** at least half filled.
- **To avoid arcing**, there must be a minimum  $\frac{1}{4}$  in. (.64 cm) between the aluminum container and the walls of the oven and also between two aluminum containers.
- **Always place** the container on the turntable.

- **Reheating food** in aluminum foil containers usually takes up to double the time compared to reheating in plastic, glass, china, or paper containers. The time when food is ready will vary depending upon the type of container you use.
- **Let food stand** for 2 to 3 minutes after heating so that heat is spread evenly throughout container.

### Cooking you should not do in your microwave oven

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

# Questions and Answers

QUESTIONS	ANSWERS
Can I operate my microwave oven without the turntable or turn the turntable over to hold a large dish?	No. If you remove or turn over the turntable, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the turntable.
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook on two levels at a time?	You can use a rack only if the rack is supplied with your microwave oven. If you use a rack not supplied with the microwave oven, you can get poor cooking performance and/or arcing.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	You can use aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), small skewers, and shallow foil trays (if tray is not taller than $\frac{3}{4}$ in. [1.9 cm] deep and half filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.
Is it normal for the turntable to turn in either direction?	Yes. The turntable rotates clockwise or counter-clockwise, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises that I hear when my microwave oven is operating?	You may hear the sound of the power supply when the magnetron tube cycles on.
Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Be prepared to use hot pads to remove food after cooking.
What does "standing time" mean?	"Standing time" means that food should be removed from the oven and covered for additional time to allow it to finish cooking. This frees the oven for other cooking.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the vents.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	<p>Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the pre-set POPCORN pad. Do not use regular paper bags. Use the "listening test" by stopping the oven as soon as the popping slows to a "pop" every 1 to 2 seconds. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.</p> <p><b>NOTE:</b> Remove cooking rack before placing package in oven.</p>

# Troubleshooting

Most cooking problems often are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service. If you still need help, see the Sears toll-free numbers on the back cover.

## MICROWAVE OVEN DOES NOT WORK

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

## COOKING TIMES

PROBLEM	CAUSE
Food is not cooked enough.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The electrical supply to your home or wall outlets is low or lower than normal. Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician or service technician can tell you if the outlet voltage is low.</li><li>• The cook power is not at the recommended setting. See “Cook Power Chart.”</li><li>• You have not allowed enough cooking time for the amount of food being cooked. Larger amounts of food need longer cooking times.</li></ul>
The display shows a time counting down but the oven is not cooking.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The oven door is not closed completely.</li><li>• You have set the controls as a kitchen timer. Touch OFF/CANCEL to cancel the Kitchen Timer.</li></ul>

## TURNTABLE

<b>PROBLEM</b>	<b>CAUSE</b>
The turntable will not turn.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The turntable is not correctly in place. It should be correct-side up and sitting firmly on the center shaft.</li><li>• The support is not operating correctly. Remove the turntable and restart the oven. If the support still does not move, call an authorized service technician for repair. Cooking without the turntable can give you poor results.</li></ul>

## TONES

<b>PROBLEM</b>	<b>CAUSE</b>
You do not hear the programming or end-of-cycle tone.	<ul style="list-style-type: none"><li>• You have not entered the correct command.</li><li>• You have turned off the tone. See the “Audible signals” section.</li></ul>

## DISPLAY MESSAGES

<b>PROBLEM</b>	<b>CAUSE</b>
The display is flashing “:.”.	<ul style="list-style-type: none"><li>• There has been a power interruption. Reset the clock. See the “Setting the clock” section.</li></ul>

If none of these items are causing your problem, see the “Sears Toll-Free Numbers” section on Back Cover.



# Índice de materias

Garantía .....	42
Reparamos lo que vendemos.....	43
Seguridad del horno de microondas .....	44
Conozca su horno de microondas.....	47
Cómo funciona su combinación microondas campana de Kenmore ULTRA WAVE™.....	47
Interferencia electromagnética .....	48
Cómo probar su horno de microondas .....	48
Cómo probar su vajilla o sus utensilios de cocina.....	48
Consejos para la operación.....	48
Conexión eléctrica .....	49
Características del horno de microondas .....	50
Partes del panel de control.....	52
Cómo utilizar la parrilla de cocción .....	55
Cómo utilizar el extractor de aire .....	56
Cómo utilizar la luz para la superficie de cocción/encimera .....	56
Cómo programar el reloj.....	57
Cómo utilizar el cronómetro .....	58
Cómo utilizar ADD ONE MINUTE .....	59
Cómo cambiar los tiempos prefijados de cocción.....	59
<b>Cómo utilizar su horno de microondas.....</b>	<b>60</b>
Cómo cocinar a un nivel alto de energía.....	60
Cocción a distintas intensidades.....	61
Cómo cocinar por pasos .....	63
Barra indicadora progreso .....	64
Cómo utilizar AUTO COOK (cocción automática) .....	65
Cómo utilizar AUTO REHEAT (recalentado automático) .....	67
Cómo utilizar ULTRA DEFROST™ (descongelación veloz) .....	68
Cuadro para ULTRA DEFROST™.....	69
Consejos de descongelado .....	71
Cómo utilizar BREAD DEFROST (descongelación de pan).....	72
Cómo utilizar SOFTEN.....	73
Cuadro para SOFTEN.....	73
Cómo utilizar MELT.....	73
Cuadro para MELT.....	73
Cómo utilizar BEVERAGE (Bebidas).....	74
Cómo utilizar SURE SIMMER (Cocción segura a fuego lento).....	74
Cocción por sensor.....	75
Cómo utilizar HOLD WARM.....	77
<b>Cómo cuidar su horno de microondas.....</b>	<b>78</b>
Cómo instalar y cuidar los filtros.....	79
Cómo cambiar las luces del horno y de la superficie de cocción.....	80
<b>Guía para cocinar .....</b>	<b>82</b>
<b>Preguntas y respuestas .....</b>	<b>84</b>
<b>Diagnóstico y solución de problemas .....</b>	<b>85</b>
<b>Servicio técnico .....</b>	<b>Contraportada</b>

# Garantía de la combinación microondas campana

## GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA LA COMBINACIÓN MICROONDAS COMPANA

Durante un año a partir de la fecha de compra, si esta combinación microondas campana Kenmore fallara debido a defectos en el material o la mano de obra, Sears lo reparará sin costo alguno.

## GARANTÍA COMPLETA DE CINCO AÑOS PARA EL MAGNETRÓN

Durante cinco años a partir de la fecha de compra, si el magnetrón de esta combinación microondas campana Kenmore fallara debido a defectos en el material o la mano de obra, Sears lo reparará sin costo alguno.

La cobertura de la garantía antes citada corresponde sólo a hornos de microondas cuyo uso es para fines domésticos privados.

## EL SERVICIO DE LA GARANTÍA ESTÁ A SU DISPOSICIÓN CON TAN SÓLO PONERSE EN CONTACTO CON LA TIENDA O EL CENTRO DE SERVICIO SEARS MÁS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía tiene vigor únicamente mientras este producto sea utilizado en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y quizás usted tenga también otros derechos, los cuales pueden variar de un estado a otro.

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

**Para pedir servicio técnico, por favor tome referencia de los números de servicio en la contraportada de este manual.**

## Por favor anote la información acerca del modelo de su electrodoméstico.

Siempre que llame para solicitar servicio técnico para su electrodoméstico, usted necesitará saber los números completos del modelo y de la serie. Usted podrá encontrar esta información en la placa/etiqueta con los números del modelo y de la serie (vea "Características del horno de microondas" en la sección "Conozca su horno de microondas"). Asimismo, anote la información que se indica a continuación.

Número del modelo \_\_\_\_\_

Número de la serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

# Reparamos lo que vendemos

Su compra adquiere un nuevo valor ya que usted puede confiar en Sears HomeCentral® para obtener servicio de reparación. Con más de 12,000 especialistas capacitados en reparaciones y acceso a más de 4.2 millones de piezas de repuesto y accesorios, contamos con las herramientas, piezas, conocimiento y la destreza para asegurarnos de cumplir nuestra promesa de que: Reparamos lo que vendemos.

## Contratos de mantenimiento Sears

Su electrodoméstico Kenmore está diseñado, fabricado y sometido a prueba para proporcionarle años de funcionamiento confiable. No obstante, cualquier electrodoméstico moderno puede necesitar servicio técnico de vez en cuando. El Contrato de mantenimiento Sears le ofrece un programa de servicio excepcional, a un precio accesible.

### El contrato de mantenimiento Sears

- Es la manera de adquirir el servicio técnico del mañana a precios de hoy.
- Elimina las facturas de reparación producidas por el uso normal y el desgaste.
- Proporciona asistencia no técnica y educativa.
- Aún cuando no necesite reparaciones, le proporciona una Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud suya, para asegurarse de que su electrodoméstico está en condiciones apropiadas de funcionamiento.

**Se aplican ciertas restricciones. Para obtener más información, llame al 1-888-784-6427.**

He aquí un cuadro comparativo de la Garantía y el Contrato de Mantenimiento, que le muestra los beneficios de un contrato de mantenimiento Sears para su horno de microondas.

AÑOS DE COBERTURA PARA EL PROPIETARIO	1º AÑO	2º AL 5º AÑO
Reemplazo de piezas defectuosas, a excepción del magnetrón	G	CM
Reemplazo del magnetrón	G	G
Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud suya	CM	CM

G – GARANTÍA

CM – CONTRATO DE MANTENIMIENTO

Póngase en contacto con el representante de Sears o el Centro de Servicio Sears de su localidad y adquiera un Contrato de mantenimiento Sears.

**Guarde este manual y el comprobante de ventas juntos para referencia en el futuro.**

# Seguridad del horno de microondas

## Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

**! ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrodomésticos, deben tomarse precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendio, daños personales o exposición a energía excesiva de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" específicas que se encuentran en esta sección.
- El horno de microondas debe estar conectado a tierra. Solamente debe conectarse a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Vea "INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA" en esta sección y en las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Instale o ubique el horno de microondas sólo de acuerdo a las instrucciones para instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas solamente como se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en el horno de microondas. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Lo mismo que con cualquier aparato electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca si lo usan los niños.
- No opere el horno de microondas si el cable o el enchufe están dañados, si el horno no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- El horno de microondas debe ser revisado y reparado sólo por personal técnico calificado. Llame a una compañía de servicio autorizada para el examen, reparación y ajuste.
- Vea las instrucciones para limpieza de la puerta en la sección "Cuidado de su horno de microondas".

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No recocine los alimentos. Vigile cuidadosamente al horno si usa papel, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
  - Quite las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de ponerlas en el horno.
  - Si algún elemento se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desenchúfelo o corte la corriente con los fusibles o el disyuntor.
  - No use la cavidad para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no está en uso.
- Se adapta para el uso tanto sobre cocinas a gas como eléctricas.
- Destinado para usarse sobre cocinas de una anchura máxima de 36 pulgadas (91 cm).
- Limpie con frecuencia las salidas de aire de la campana extractora – no permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- No hay que introducir alimentos o utensilios de metal demasiado grandes en el horno de microondas debido a que pueden ocasionar un incendio o riesgo de choque eléctrico.
- No limpie con esponjas de lana de acero. Las fibras de la esponja pueden desprenderse y tocar las piezas eléctricas originando un riesgo de choque eléctrico.
- No use artículos de papel mientras la operación del horno está en el modo “TOP BROWN” (Dorado en la sartén) (en modelos con esta característica).
- No almacene ningún material en el horno cuando no esté en uso, salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
- No ponga nada directamente sobre el horno de microondas cuando éste está funcionando.
- Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana extractora. Los agentes de limpieza corrosivos, tales como productos para limpieza de hornos con lejía, pueden dañar el filtro.
- No cubra o bloquee ninguna abertura en el horno de microondas.
- No guarde el horno de microondas a la intemperie. No use el horno de microondas cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero en la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca o lugares similares.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- No instale el horno sobre un fregadero.
- Nunca cubra la parrilla o cualquier otro accesorio con papel metálico. Esto puede recalentar el horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar en exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar o tocar las trabas de seguridad.
- (b) No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y no permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en:
  - (1) La puerta (torcida),
  - (2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
  - (3) Sellado de la puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto personal de servicio calificado.

## REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y órdenes vigentes. Se requiere un suministro de electricidad de 120 voltios, 60 Hz, únicamente CA de 15- ó 20- amperios a fusible. (Se recomienda un fusible de acción retardada o un disyuntor.) Se recomienda que se use un circuito dedicado exclusivamente para este aparato electrodoméstico.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

## INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

### ● Para todos los aparatos electrodomésticos de conexión con cable:

El horno de microondas debe estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico por medio de un alambre de escape para la corriente eléctrica. El horno de microondas está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe para conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que está correctamente instalado y conectado a tierra.

**ADVERTENCIA:** El uso incorrecto de la conexión a tierra puede resultar en riesgo de choque eléctrico.

Consulte con un electricista o técnico calificado si las instrucciones para conexión a tierra no se entienden bien o si hay alguna duda con respecto a la correcta conexión a tierra del horno de microondas.

No use un cable de extensión. Si el cable es muy corto, haga que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del horno de microondas.

### ● Para aparatos electrodomésticos de conexión permanente:

Este aparato electrodoméstico debe conectarse a un sistema de alambrado metálico permanente con conexión a tierra o un conductor de conexión a tierra para equipos debe funcionar con los conductores del circuito y estar conectado a la terminal o conductor de la conexión a tierra para equipos en el aparato electrodoméstico.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Conozca su horno de microondas

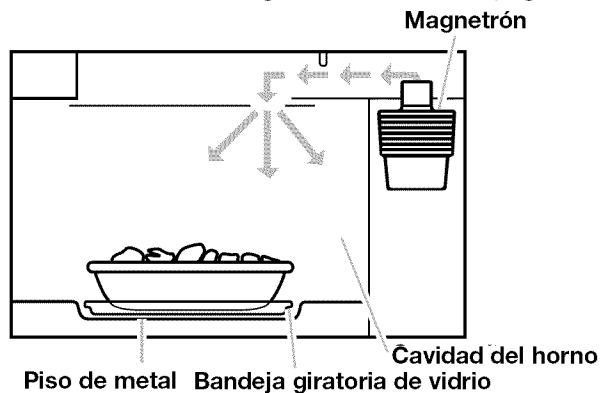
Esta sección habla de los conceptos de cocción a microondas. También le muestra los elementos básicos que usted debe conocer para operar el horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usar su horno.

## CÓMO FUNCIONA SU COMBINACIÓN MICROONDAS COMPANA DE KENMORE ULTRA WAVE™

La energía de microondas no produce calor. Esta energía hace que los alimentos generen calor y éste a su vez hace que los alimentos se cocinen.

Las microondas son como las ondas de TV, radio o luz. Usted no las puede ver, pero puede ver lo que hacen.

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



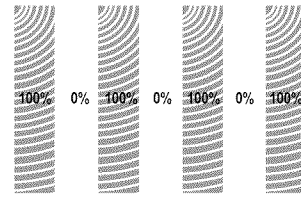
**La bandeja giratoria de vidrio** de su horno de microondas permite que las microondas pasen. Luego, estas rebotan en el piso de metal, atraviesan la bandeja giratoria de vidrio y son absorbidas por los alimentos.

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

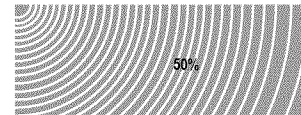
### Sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE™

El sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE™ le ofrece mejor rendimiento de cocción en microondas para descongelar, cocinar y recalentar alimentos rápida y uniformemente. La tecnología probada del sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE entrega una corriente constante de energía de microondas - verdadera energía alta, media y baja, a la vez que usa menos potencia y ahorra tiempo.

Los hornos convencionales a microondas operan sólo en energía alta (HIGH). Para lograr un nivel de energía de 50% en un horno convencional a microondas, el horno opera el 50% del tiempo en energía alta y el 50% del tiempo apagado (OFF).



El sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE entrega energía al en forma continua, para descongelar más uniformemente y minimizar el exceso de cocción de los alimentos y las sucias salpicaduras.



### Cocción por sensor

El sistema de inversor de microondas ULTRA WAVE cuenta con funciones de cocción por sensor. Un sensor de humedad en la cavidad del horno detecta la humedad emitida por los alimentos al calentarse. El sensor ajusta el tiempo para diversos tipos y cantidades de alimentos. La cocción por sensor elimina la incertidumbre al cocinar con hornos de microondas.

### Cómo obtener los óptimos resultados de cocción

- **Siempre cocine los alimentos** por el tiempo más corto recomendado. Verifique cómo se están cocinando los alimentos.
- **Para ayudar a asegurarse de que los alimentos están cocinados de forma pareja, revuelva, rote o redistribuya** los alimentos que se están cocinando a la mitad del tiempo de cocción.
- **Si usted no tiene una tapa para un plato,** use papel encerado o toallas de papel aprobadas para uso con microondas o película de plástico. Recuerde doblar una esquina de la película de plástico de ¼ a ½ pulg (6.35 a 12.7 mm) para que el vapor salga durante la cocción.

## INTERFERENCIA ELECTROMAGNÉTICA

El uso de su horno de microondas puede causar interferencia con su radio, TV o equipos similares. Si hay interferencia, usted puede reducirla o eliminarla:

- **Limpiando** la puerta y las superficies sellantes del horno.

- **Ajustando** la antena receptora de radio o televisión.
- **Moviendo** la radio/televisión para que estén alejadas del horno de microondas.
- **Enchufando** el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno de microondas y la radio/TV estén en distintos circuitos eléctricos.

## CÓMO PROBAR SU HORNO DE MICROONDAS

Para probar el horno ponga 1 taza (250 mL) aproximadamente de agua fría en un recipiente de vidrio dentro del horno. Cierre la puerta. Verifique

que esté asegurada. Cocine a 100% de intensidad durante 2 minutos. Cuando el tiempo se cumple, el agua debe estar caliente.

## CÓMO PROBAR SU VAJILLA O SUS UTENSILIOS DE COCINA

**Pruebe la vajilla de mesa o de cocina antes de usarla.** Para saber si un plato se puede usar en forma segura, colóquelo dentro del horno junto a 1 taza (250 mL) con agua. Cocine a 100% de intensidad durante un minuto. **Si el plato se calienta y el agua está fría, no lo use.** Algunos platos (melamina, alguna vajilla cerámica, etc.) absorben energía

de microondas, calentándose demasiado para agarrarlos y hace más lentos los tiempos de cocción. La cocción en recipientes de metal que no están diseñados para uso con microondas puede dañar el horno, lo mismo que recipientes con metal escondido (ataduras de alambre revestido, revestimiento de aluminio, broches metálicos, esmalte o adornos metálicos).

## CONSEJOS PARA LA OPERACIÓN

- **Nunca** se apoye sobre la puerta o permita que los niños se columpien con ella mientras está abierta.
- **Use guantes para horno.** La energía de microondas no calienta los recipientes, pero el calor de los alimentos puede hacer que el recipiente se caliente.
- **No** use periódicos u otros papeles impresos en el horno.
- **No** seque flores, frutas, hierbas, madera, papel, calabazas o ropa en el horno.
- **No** encienda el horno cuando está vacío. La duración del producto se puede acortar. Si practica con la programación del horno, **coloque** un recipiente con agua en el horno. Es normal que la puerta parezca ondulada cuando el horno ha estado funcionando por un tiempo.
- **No** trate de fundir parafina en el horno. La parafina no se fundirá en un horno de microondas porque permite que las microondas la atraviesen.
- **No** opere el horno de microondas a menos que la bandeja giratoria esté asegurada en su lugar y pueda rotar con libertad. La bandeja giratoria puede rotar en ambas direcciones. **Asegúrese** que el lado correcto de la bandeja giratoria está hacia arriba. **Maneje su bandeja giratoria con cuidado** para sacarla del horno para evitar que se rompa. Si su bandeja giratoria se quiebra o se astilla, llame a su distribuidor para reemplazarla.
- **Cuando usa un plato para dorar alimentos**, el fondo del plato debe quedar a una distancia de por lo menos  $\frac{3}{8}$  de pulg (5 mm) por arriba de la bandeja giratoria. Siga las instrucciones provistas con el plato para dorar alimentos.
- **Nunca cocine o caliente un huevo entero con la cáscara.** La acumulación de vapor en el huevo entero puede hacer que explote y posiblemente el horno se dañe. **Corte** los huevos duros antes de calentarlos. En raras ocasiones ha ocurrido que los huevos poché han explotado. **Cubra** los huevos poché y **deje reposar** durante un minuto antes de cortarlos.
- **Para óptimos resultados, revuelva los líquidos varias veces mientras los calienta o recalienta.** Los líquidos calentados en algunos recipientes (especialmente recipientes con forma cilíndrica) se pueden calentar excesivamente. El líquido puede salpicar haciendo un ruido fuerte durante o después del calentamiento o cuando se agregan ingredientes (gránulos de café, bolsitas de té, etc.). Esto puede dañar el horno.

## CONSEJOS PARA LA OPERACIÓN (CONT.)

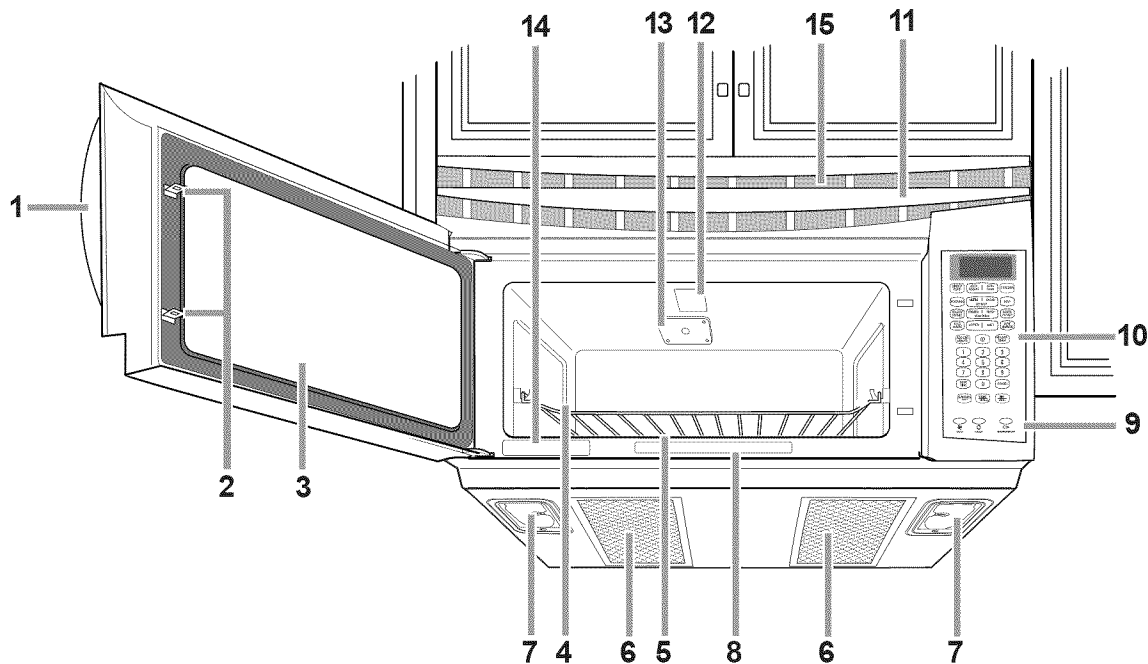
- **Las microondas** pueden no llegar al centro de un asado. El calor se extiende al centro desde la parte de afuera cocinada, lo mismo que cuando se cocina en un horno común. Esta es una de las razones para dejar que algunos alimentos (por ejemplo asado o papas horneadas) reposen por un tiempo luego de cocinar, o para revolver algunos alimentos mientras se están cocinando.
- **No haga frituras** en el horno. La vajilla para cocinar a microondas no es apropiada y es difícil mantener las temperaturas apropiadas para freír.
- **No recocine las papas.** Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deben estar ligeramente firmes porque se seguirán cocinando durante el tiempo de reposo. **Luego de cocinar a microondas, déjelas reposar por 5 minutos.** Éstas se terminarán de cocinar durante el tiempo de reposo.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los tiempos de cocción serán prolongados en caso de que **su suministro de energía eléctrica o el voltaje de salida** sea menor de 110 voltios.

Haga que un electricista calificado compruebe su sistema eléctrico.

## CARACTERÍSTICAS DEL HORNO DE MICROONDAS



Su horno de microondas está diseñado para hacer que su experiencia en la cocina sea lo más placentera y productiva posible. Para ayudarle a estar preparado y listo rápidamente, la siguiente es una lista de las funciones básicas de su horno de microondas:

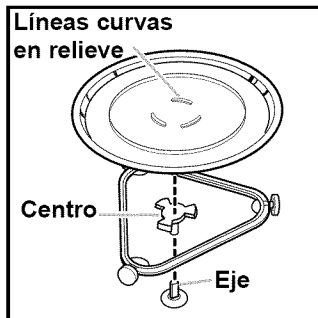
- 1. Asa de la puerta.** Jale para abrir la puerta.
- 2. Sistema de seguro para la puerta.** El horno no operará a menos que la puerta esté cerrada o asegurada.
- 3. Ventana con protección de metal.** La protección de metal evita que se escapen las microondas. Está diseñada en forma de ventana para permitirle ver los alimentos mientras se cocinan.
- 4. Parrilla de cocción** (Número de parte 8184052). Uso de espacio extra cuando cocina en más de un recipiente a la vez.
- 5. Bandeja giratoria de vidrio** (Número de parte 4393751) (no se muestra). Incluida en la cavidad del horno, vea más adelante las instrucciones de instalación. Esta bandeja giratoria da vuelta a los alimentos mientras los cocina para una cocción más uniforme. Para mejores resultados, la bandeja deberá estar dentro del horno mientras esté operando. La bandeja giratoria está hundida en el piso de la cavidad del horno para darle un mayor espacio para cocinar y obtener mejores resultados.

- 6. Filtros de grasa.** Incluido en la cavidad del horno.
- 7. Luz de la superficie de cocción/encimera.** Encienda la luz para iluminar la superficie de cocción o encimera, o utilícela como una luz nocturna.
- 8. Etiqueta de guía de cocina.** Utilícela para referencias rápidas para Cocción automática, Recalentado automático, Descongelación veloz, y programación de Cocción por sensor.
- 9. Interruptores del extractor y de la luz de la superficie de cocción.**
- 10. Panel de control.** Toque los botones en este panel para realizar todas las funciones.
- 11. Rejilla de ventilación.**
- 12. Luz de la cavidad del horno.**
- 13. Cubierta interna del horno de microondas.**
- 14. Placa con modelo y número de serie.**
- 15. Filtro de carbón de 3M.** Detrás de la rejilla de ventilación.

## CARACTERÍSTICAS DEL HORNO DE MICROONDAS (CONT.)

Para instalar la bandeja giratoria en su soporte:

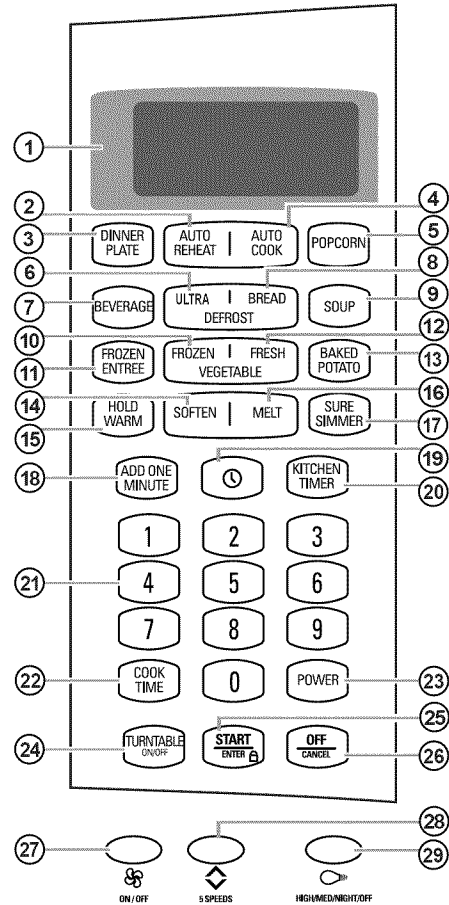
- Quite la cinta adhesiva del centro (Número de parte 4393754).
- Coloque el soporte (Número de parte 4393752) en el fondo de la cavidad.
- Coloque la bandeja giratoria en el centro. Cerciérese de que las curvas en relieve del centro de la parte inferior de la bandeja giratoria estén entre los tres "rayos" del centro.



- Las rodillas (Número de parte 4393753) del soporte deberán entrar en el carril de la parte inferior de la bandeja giratoria.
- La bandeja giratoria rota lo mismo en el sentido de las manecillas del reloj que en sentido contrario. Ésto es normal.

## PARTES DEL PANEL DE CONTROL

1. **Pantalla.** Esta pantalla incluye un reloj e indicadores que le permiten saber la hora, la programación del tiempo de cocción y las funciones de cocción que usted elige.
2. **AUTO REHEAT (Recalentado automático).** Toque este botón para recalentar alimentos especiales para microondas sin necesidad de introducir tiempos o energías de cocción.
3. **DINNER PLATE (Plato llano).** Toque este botón para calentar un plato llano de alimentos, sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción.
4. **AUTO COOK (Cocción automática).** Toque este botón para cocinar alimentos especiales para microondas sin necesidad de introducir tiempos o energías de cocción.
5. **POPCORN (Palomitas de maíz).** Toque este botón para preparar palomitas de maíz.
6. **ULTRA DEFROST™ (Descongelación veloz).** Toque este botón para descongelar alimentos sin necesidad de introducir tiempos o energías de cocción.
7. **BEVERAGE (Bebidas).** Presione este botón para calentar 1 o 2 tazas de 8-onzas (250 mL) de bebida.
8. **BREAD DEFROST (Descongelación de pan).** Toque este botón para descongelar pan sin necesidad de introducir tiempos o energías de cocción.
9. **SOUP (Sopa).** Toque este botón para calentar de 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L) de sopa sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción.
10. **FROZEN VEGETABLE (Vegetales congelados).** Presione este botón para cocinar de 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L) de vegetales congelados sin necesidad de introducir un poder o tiempo de cocción.
11. **FROZEN ENTREE (Comida congelada).** Toque este para cocinar una comida congelada de 10 a 20 onzas (284 a 567 g) sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción.
12. **FRESH VEGETABLE (Vegetales frescos).** Presione este botón para cocinar de 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L) de vegetales frescos sin necesidad de introducir un poder o tiempo de cocción.
13. **BAKED POTATO (Papas al horno).** Presione este botón para hornear de 1 a 4 papas sin necesidad de introducir un poder o tiempo de cocción.
14. **SOFTEN (Ablandar).** Toque este botón para ablandar maritequilla, helado, queso crema, o jugo congelado.
15. **HOLD WARM (Mantener caliente).** Presione este botón para mantener calientes sus alimentos en su horno de microondas. HOLD WARM puede utilizarse en forma independiente o puede seguir a un ciclo de cocción.
16. **MELT (Derritir).** Toque este botón para derritir maritequilla, chocolate, queso procesado o malvaviscos.
17. **SURE SIMMER (Cocción segura a fuego lento).** Toque este botón para cocer a fuego lento las sopas, guisados, estofados y otros alimentos líquidos.
18. **ADD ONE MINUTE (Un minuto más).** Presione este botón para cocinar por un minuto al 100% de poder de cocción o para agregar los minutos extra a su ciclo de cocción en el poder de cocción que usted haya programado.
19. **Reloj.** Toque este botón para introducir la hora correcta.
20. **KITCHEN TIMER (Cronómetro de cocina).** Toque este botón para activar o cancelar el cronómetro de cocina.
21. **Botones numéricos.** Toque los botones numéricos para introducir tiempos de cocción, energías de cocción, cantidades, pesos o categorías de alimentos.



22. **COOK TIME (Tiempo de cocción).** Toque este botón seguido por los botones numéricos para programar un tiempo de cocción.
23. **POWER (Energía).** Toque este botón después de que el tiempo de cocción haya sido establecido, seguido de un botón numérico para establecer la cantidad de energía de microondas liberadas para cocinar los alimentos. También presione este botón para aumentar o disminuir un tiempo de cocción preestablecido.
24. **TURNTABLE ON/OFF (Encendido/apagado de la bandeja giratoria).** Presione este botón para encender o apagar la bandeja giratoria de su horno.
25. **START/ENTER (Encender/introducir).** Toque este botón para iniciar una función.
26. **OFF/CANCEL (Apagar/cancelar).** Toque este botón para borrar una instrucción incorrecta, cancelar un programa durante la cocción o para borrar la pantalla.
27. **(Exhaust Fan) ON/OFF (Extractor de aire -- encendido/apagado).** Toque este botón para encendido y apagar el extractor.
28. **(Exhaust Fan) 5 SPEEDS (Extractor de aire -- 5 velocidades).** Toque este botón para encender el extractor a velocidad 1 - 5 velocidades.
29. **(Light) HIGH/MEDIUM/NIGHT/OFF (Luz -- alta/media/noche/apagado).** Toque este botón para alta, media, apagado la luz or apagar y encendido la luz nocturna.





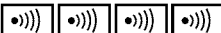
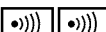

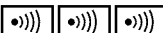
## PARTES DEL PANEL DE CONTROL (CONT.)

### NOTAS:

- Si introdujo los valores para una función pero no ha tocado START/ENTER en 5 segundos, aparecerá el indicador START? (INICIAR?).
- Si elige una función pero no toca otro botón de comando en un minuto, la pantalla regresará a la hora del día y tendrá que empezar de nuevo.

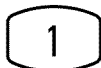
### Señales audibles

Su horno de microondas emite señales audibles que le pueden guiar al programar o utilizar su horno:

-  Un tono de programación sonará cada vez que toque un botón.
-  Un tono largo indica que terminó la cuenta regresiva del cronómetro de la cocina.
-  Cuatro tonos indican que terminó el ciclo de cocción.
-  Dos tonos cortos y rápidos suenan cada minuto durante los primeros 15 minutos después de la señal de fin de ciclo de cocción como recordatorio si no se han sacado los alimentos del horno.
-  Dos tonos cortos y rápidos sonarán al entrar y salir de una función no visible (por ejemplo, seguro para niños).
-  Sonarán tres tonos si hizo una entrada errónea.

Para desactivar el tono de programación:

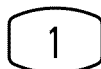
TOQUE



y sosténgalo durante 5 segundos

Para activar nuevamente el tono de programación:

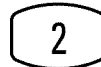
TOQUE



y sosténgalo durante 5 segundos

Para desactivar todas las señales audibles, excepto la de fin del cronómetro:

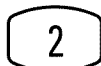
TOQUE



y sosténgalo durante 5 segundos

Para volver a activar las señales:

TOQUE



y sosténgalo durante 5 segundos

**NOTA:** Dos tonos se oirán cuando se enciendan o se apaguen las señales audibles. Esto funciona solamente cuando el horno no está activando ninguna otra función.

### Cómo interrumpir la cocción

Puede detener el funcionamiento del horno durante un ciclo si abre la puerta. El horno deja de calentar y se detiene el extractor pero la luz permanece encendida. Para reiniciar la cocción cierre la puerta y

TOQUE



Si no desea continuar cocinando:

- Cierre la puerta y se apagará la luz.

O

- TOQUE



**NOTA:** Antes de programar una función toque OFF/CANCEL para asegurarse de que no esté activa ninguna otra función. Si una función de cocción por sensor se interrumpe mientras "SENSE" aparece en la pantalla, el horno volverá al modo de reserva.

## PARTES DEL PANEL DE CONTROL (CONT.)

### Cómo calentar más de un plato con alimentos

Cuando calienta platos con alimentos a un tiempo de cocción de su elección, usted podrá calentar dos platos de 11 pulgadas (28 cm) juntos o un plato más grande que la bandeja giratoria. Usted podrá calentar 2 platos más en la parrilla de cocción para tener un total posible de 4 platos. Para mejores resultados, a la mitad de la cocción gire los platos de manera que los alimentos de enfrente ahora se encuentren atrás.

Haga lo mismo cuando caliente una cacerola más grande (9 a 13 pulgadas [23 a 33 cm]).

Cuando caliente 4 platos extendidos, gírelos tal y como se describió anteriormente y cambie los dos platos de arriba por los dos de abajo.

Para calentar 2 platos juntos en la parte de abajo o un plato más grande, la bandeja giratoria no deberá estar en movimiento. Puede apagar la bandeja giratoria con sólo tocar **TURNTABLE ON/OFF**. Si oprime **TURNTABLE ON/OFF** antes de comenzar a programar la función de cocción, su horno le solicitará que introduzca un tiempo de cocción sin necesidad de que usted toque **COOK TIME**. Su bandeja giratoria regresará a su posición original cuando la cocción haya terminado o cuando toque **OFF/CANCEL**.

**NOTA:** No puede apagar la bandeja giratoria cuando esté utilizando alguna función automática.

### Cómo utilizar el seguro para niños


El Seguro para niños bloquea el panel de control para que los niños no puedan utilizar el horno de microondas si usted no desea que lo hagan. Esto funciona solamente cuando el horno no está activando ninguna otra función.

**Para bloquear el panel de control:**

**TOQUE**



**y sosténgalo durante 5 segundos**

Se escucharán dos tonos y  aparecerá en la pantalla. Cuando se haya bloqueado el panel, se escucharán 3 tonos y aparecerá **LOCK (BLOQUEAR)** cuando toque cualesquiera de los botones a excepción de (Exhaust Fan) **ON/OFF**, (Exhaust Fan) **5 SPEEDS** y (Light) **ON/HIGH/MEDIUM/NIGHT/OFF**.

**Para desbloquear el panel de control:**

**TOQUE**



**y sosténgalo durante 5 segundos**

Se escucharán dos tonos y  se eliminará de la pantalla.

### Cómo utilizar la función demostración/aprendizaje

Puede programar su horno de microondas para visualizar las instrucciones conforme las vaya introduciendo sin tener que encender el magnetrón. Esta función le ayudará a aprender cómo utilizar su horno sin necesidad de cocinar alimentos realmente. Esto funciona solamente cuando el horno no está activando ninguna otra función.

**Para programar la función demostración/aprendizaje:**

**TOQUE**



**y sosténgalo durante 5 segundos**

Sonarán dos tonos y aparecerá una “d” pequeña en la pantalla.

**Para cancelar la función demostración/aprendizaje:**

**TOQUE**



**y sosténgalo durante 5 segundos**

Se escucharán dos tonos y desaparecerá la “d” de la pantalla.

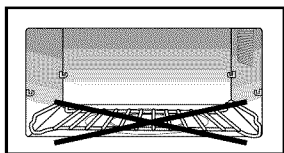
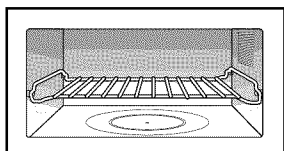
## CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA DE COCCIÓN

La parrilla de cocción le proporciona un espacio adicional para cocinar en más de un recipiente a la vez.

Si necesita una parrilla de repuesto, puede ordenar una a Centro de Servicio Sears. Por favor tome referencia de los números de servicio en la contraportada de este manual. Asegúrese de tener a la mano el número de modelo cuando ordene.

### Cómo colocar la parrilla

Coloque la parrilla hasta que se encuentre bien firme en los soportes para la parrilla que se encuentran en las paredes laterales del horno.



### NOTAS:

- Use guantes para hornos para sacar elementos del horno de microondas.
- No deje la parrilla metálica en el horno. Podría ocasionarse una descarga eléctrica o dañar el horno si alguien enciende el horno accidentalmente.
- No opere el horno con la parrilla metálica en el piso del horno. Esto dañaría el acabado interior.
- Utilice la parrilla solamente en el horno de microondas.
- No utilice la parrilla con el recipiente para dorar.
- No permita que el recipiente con alimentos que se encuentre en la parrilla toque las partes superior y laterales del horno.
- No cocine alimentos directamente sobre la parrilla. Colóquelos en recipientes especiales para hornos de microondas.
- No coloque recipientes metálicos para cocinar sobre la parrilla.
- Utilice la parrilla de cocción solamente cuando cocine a más de un nivel.
- Quite la parrilla de cocción antes de poner un paquete de palomitas en el horno.

## CÓMO UTILIZAR EL EXTRACTOR DE AIRE

Los dos botones en la parte inferior izquierda del panel de control sirve para manejar el extractor de 5 velocidades.

1. Seleccione la velocidad del extractor.

TOQUE



2. Seleccione la velocidad del extractor.

TOQUE



**NOTA:** Si la temperatura procedente de las hornillas o la superficie de cocción sube demasiado debajo del horno, el extractor de aire en el conducto de ventilación se encenderá automáticamente en estado HIGH (Alto) para proteger el horno. **El extractor de aire puede seguir trabajando hasta por una hora para enfriar el horno. Cuando ésto suceda, el extractor no podrá apagarse con el botón (Exhaust Fan) ON/OFF.**

3. Apague el extractor de aire cuando lo desee.

TOQUE



## CÓMO UTILIZAR LA LUZ PARA LA SUPERFICIE DE COCCIÓN/ENCIMERA

El botón en la parte inferior derecha del panel de control regula la luz para la superficie de cocción/encimera.

1. Encienda la luz.

TOQUE



(una vez para luz alta, dos veces para luz media y tres veces para luz nocturna)

2. Apague la luz cuando lo desee.

TOQUE



(1 ó 4 veces)

## CÓMO PROGRAMAR EL RELOJ

Cuando conecte por primera vez su horno de microondas o después de una falla eléctrica, la pantalla desplegará el signo “:” de manera intermitente. Si no se programa una hora, el signo “:”, destellará hasta que presione algún botón.

### NOTAS:

- Si selecciona una hora no válida y toca el símbolo del reloj, se escucharán 3 tonos. Introduzca la hora correcta.
- Si usted toca OFF/CANCEL al programar el reloj, la pantalla desplegará la última hora que se programó del día.
- Para apagar el reloj, toque el símbolo del reloj, el número 0 y el símbolo del reloj nuevamente, la hora que se había programado desaparecerá y aparecerá el signo “:” en la pantalla.

1. Toque .

TOQUE



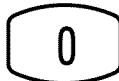
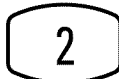
USTED VE



2. Introduzca la hora del día.

Ejemplo para las 12:00:

TOQUE



USTED VE



3. Termine la programación.

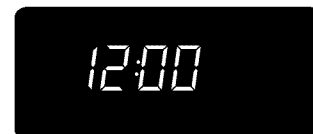
TOQUE



o



USTED VE



## CÓMO UTILIZAR EL CRONÓMETRO

Puede utilizar su horno de microondas como un cronómetro. Utilice el cronómetro para cronometrar hasta 99 minutos y 99 segundos.

**NOTA:** El horno puede funcionar mientras se utiliza el cronómetro. Para ver el cronómetro mientras funciona el horno, toque KITCHEN TIMER.

1. Toque KITCHEN TIMER.

TOQUE

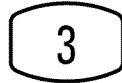
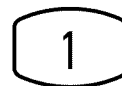


USTED VE



2. Programe el tiempo a contar en forma regresiva. Por ejemplo, para 1 minuto, 30 segundos:

TOQUE



**NOTA:** Si programa más de 4 dígitos, desaparecerán los primeros 4 y aparecerán los siguientes dígitos a la derecha a medida que usted los va introduciendo.

USTED VE



3. Inicie la cuenta regresiva.

**NOTA:** Si no realiza este paso dentro de los 5 segundos después de realizar el paso 2, aparecerá "START? (¿INICIAR?)". Después tendrá 1 minuto para tocar KITCHEN TIMER o para tocar START/ENTER antes de que la pantalla vuelva a la hora del día.

TOQUE



o



USTED VE



Al final de la cuenta regresiva:

USTED VE



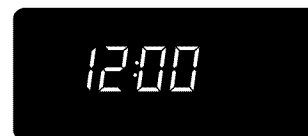
(se escuchará un tono largo)

**Para cancelar el cronómetro:**  
Durante la cuenta regresiva:

TOQUE



USTED VE



(hora del día)

## CÓMO UTILIZAR ADD ONE MINUTE (UN MINUTO MÁS)

ADD ONE MINUTE permite cocinar los alimentos durante 1 minuto a un nivel de energía de cocción de 100%, o bien, agregar un minuto extra al ciclo de cocción. También lo puede utilizar para prolongar los ciclos de cocción en múltiplos de 1 minuto, hasta 99 minutos.

### NOTAS:

- Para prolongar los ciclos de cocción en múltiplos de 1 minuto, toque ADD ONE MINUTE repetidamente durante la cocción.
- Después de cerrar la puerta, puede introducir ADD ONE MINUTE sin tener que oprimir START/ENTER (Iniciar/Introducir).

- Si oprime ADD ONE MINUTE durante la cocción, el horno cocinará al nivel de energía de cocción seleccionada previamente. Si oprime ADD ONE MINUTE después de haber terminado la cocción, el horno cocinará al nivel de energía de cocción del 100%. Puede cambiar la intensidad de cocción si oprime POWER (Energía), después de haber oprimido el botón ADD ONE MINUTE, y luego oprimir los botones numéricos para determinar la nueva intensidad de cocción, y finalmente START/ENTER (Iniciar/Introducir).
- Puede utilizar ADD ONE MINUTE sólo para la función de ciclo de cocción.

1. Cerciórese de que la comida esté dentro del horno.

2. Toque ADD ONE MINUTE.

Ejemplo, para cocinar durante 1 minuto:

TOQUE



USTED VE



## CÓMO CAMBIAR LOS TIEMPOS PREFIJADOS DE COCCIÓN

Si el tiempo de cocción preestablecido es demasiado largo o corto, puede aumentarlo o disminuirlo después de seleccionar AUTO COOK, AUTO REHEAT o ULTRA DEFROST™.

Para prolongar el tiempo de cocción:

TOQUE



una vez

USTED VE



(ejemplo para recalentar automáticamente)

Para reducir el tiempo de cocción:

TOQUE



dos veces

USTED VE



Para restablecer el tiempo de cocción original:

TOQUE



tres veces

USTED VE



# Cómo utilizar su horno de microondas

Esta sección le proporciona las instrucciones para operar cada función. Por favor, lea cuidadosamente estas instrucciones.

## CÓMO COCINAR A UN NIVEL ALTO DE ENERGÍA

1. Coloque la comida dentro del horno y cierre la puerta.

2. Toque COOK TIME.

TOQUE

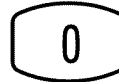
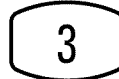
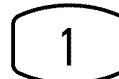


USTED VE



3. Introduzca el tiempo de cocción.  
Ejemplo para 1 minuto, 30 segundos:

TOQUE



USTED VE



4. Encienda el horno.

TOQUE



USTED VE



Al terminar el tiempo de cocción:

USTED VE



(se escucharán cuatro tonos)

### Cómo cambiar las instrucciones

Puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción si repite los pasos 2, 3 y 4.



## COCCIÓN A DISTINTAS INTENSIDADES

Para obtener óptimos resultados, algunas recetas necesitan distintas intensidades de cocción. Cuanto más baja es la intensidad, más lenta es la cocción. Cada botón numerado también representa un porcentaje distinto de intensidad de cocción. Muchas recetas de libros de cocina para microondas le indican mediante un número, porcentaje o nombre, la intensidad de cocción que debe utilizar.

El siguiente cuadro le da el porcentaje de intensidad de cocción que cada botón numerado representa y el nombre de la intensidad de cocción que por lo general se utiliza. También le indica cuándo usar cada intensidad de cocción. Siga las instrucciones de la receta o del paquete de alimentos si dispone de ellas.

**NOTA:** Consulte un libro de cocina confiable para obtener los tiempos de cocción.

INTENSIDAD DE COCCIÓN	NOMBRE	CUÁNDO USAR
10 = 100% de intensidad total (automática)	Alta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar rápidamente alimentos preparados y con alto contenido de agua, como sopas y bebidas</li> </ul>
9 = 90% de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar pequeños trozos tiernos de carne, carne molida, trozos de ave, filetes de pescado y la mayoría de las verduras</li> <li>• Calentar sopas cremosas</li> </ul>
8 = 80% de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar arroz, pasta o guisados</li> <li>• Cocinar y calentar alimentos que necesitan una intensidad de cocción menor que la alta (por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida)</li> </ul>
7 = 70% de intensidad total	Media-Alta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentar una sola porción de alimentos</li> </ul>
6 = 60% de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevo, budines y natillas</li> <li>• Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña</li> </ul>
5 = 50% de intensidad total	Media	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar jamón, ave entera y cazuelas</li> <li>• Cocción lenta de estofados</li> </ul>
4 = 40% de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derretir chocolate</li> <li>• Calentar pan y pasteles</li> </ul>
3 = 30% de intensidad total	Media-Baja, Descongelar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelar alimentos como panes, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos</li> </ul>
2 = 20% de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablandar mantequilla, queso y helado</li> </ul>
1 = 10% de intensidad total	Baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar las frutas a temperatura ambiente</li> </ul>

**NOTA:** Una vez que haya ingresado el tiempo de cocción, usted puede usar también el botón POWER como un segundo temporizador de cocina ingresando "0" para la intensidad de cocción. El horno hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción que usted fija sin cocinar.

## COCCIÓN A DISTINTAS INTENSIDADES (CONT.)

1. Coloque su comida en el horno y cierre la puerta.

2. Toque COOK TIME.

TOQUE



USTED VE



3. Introduzca el tiempo de cocción.  
Por ejemplo, para 7 minutos, 30 segundos:

TOQUE



USTED VE



4. Establezca el nivel de intensidad de cocción.

TOQUE

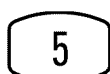


USTED VE



Por ejemplo, para un nivel de intensidad de cocción del 50%:

TOQUE



0



USTED VE



(repita esta operación hasta que aparezca el nivel de energía de cocción deseado)

5. Encienda el horno.

TOQUE



USTED VE



Al terminar el tiempo de cocción:

USTED VE



(se escucharán cuatro tonos)

## COCCIÓN A DISTINTAS INTENSIDADES (CONT.)

### Cómo cambiar las instrucciones

Puede cambiar el tiempo o la intensidad de cocción en cualquier momento si repite los pasos 2, 3 y/ó 4 y 5.

## CÓMO COCINAR POR PASOS

Para mejores resultados, algunas recetas requieren una intensidad de cocción para un determinado lapso de tiempo y otra intensidad de cocción para otro lapso de tiempo. Puede programar su horno para cambiar de un nivel de intensidad a otro automáticamente hasta tres pasos diferentes.

Puede programar sus funciones de cocción en cualquier orden.

**NOTA:** Usted no puede cocinar con Sensor, Descongelación veloz, Cocción automática o Recalentado automático cuando está cocinado por pasos.

1. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.

2. Toque COOK TIME.

TOQUE



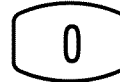
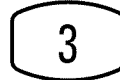
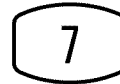
USTED VE



3. Introduzca el tiempo de cocción para el primer paso.

Por ejemplo, para 7 minutos, 30 segundos:

TOQUE



USTED VE



## CÓMO COCINAR POR PASOS (CONT.)

4. Establezca la intensidad de cocción para el primer paso.

TOQUE

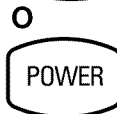
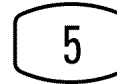


USTED VE



Ejemplo, para un nivel de intensidad de cocción del 50%:

TOQUE



USTED VE



(repita la operación hasta que aparezca la intensidad de cocción deseada)

5. Repita los pasos 2, 3 y 4 para programar el tiempo y la intensidad de cocción para cada paso adicional.

6. Encienda el horno.

TOQUE



USTED VE



Después de haber completado el primer paso, el(los) siguiente(s) se contará(n) de manera regresiva.

Al terminar el tiempo de cocción:

(el primer paso si cocina en dos pasos)

USTED VE



(se escucharán 4 tonos)

### Cómo cambiar las instrucciones

Puede cambiar los tiempos de cocción o las intensidades de cocción de un paso en cualquier momento después de que se inicie el proceso, si repite los pasos 2, 3 y/o 4 y 5.

## BARRA INDICADORA DE PROGRESO

La pantalla contiene una barra indicadora de progreso, la cual indica hasta dónde han avanzado las funciones de Auto Cook y cuánto tiempo más resta a dichas funciones. La longitud total de la barra representa el tiempo estimado de duración del ciclo de cocción. La barra indicadora avanza línea por línea durante un ciclo.



Los 12 segmentos en la barra indicadora de progreso dan un estimado del avance durante la cocción y muestran la proporción del tiempo restante en las funciones de Auto Cook. Al final del ciclo de cocción los 12 segmentos estarán encendidos.

**NOTA:** La barra indicadora de progreso aparece con Auto Cook, ULTRA DEFROST™ y Auto Reheat, Soften and Melt. Pero no con las funciones de cocción manual.

## CÓMO UTILIZAR AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA)

Puede cocinar alimentos preparados para hornos de microondas seleccionando simplemente una cantidad y categoría. AUTO COOK tiene tiempos e intensidades de cocción preestablecidos para 7 categorías (vea la tabla siguiente).

Para utilizar AUTO COOK, siga estos pasos:

### 1. TOQUE



una vez

USTED  
VE



### 2. Toque AUTO COOK de 1 a 7 veces para seleccionar el tipo de alimento.



una vez

O

Toque un número del panel para seleccionar el tipo de alimento.



Ejemplo para verduras enlatadas

USTED  
VE



Ejemplo para verduras enlatadas



### 3. Toque uno o más números del panel para introducir la cantidad.



Ejemplo para 1 taza (250 mL)

USTED  
VE



Ejemplo para 1 taza (250 mL)

### 4. TOQUE



USTED  
VE



(la cuenta regresiva puede variar)

### NOTAS:

- AUTO COOK le solicitará que elija una cantidad. Tendrá 1 minuto para introducir la cantidad y para tocar START/ENTER. De no ser así, AUTO COOK se cancelará.
- Si toca AUTO COOK 8 veces, la pantalla volverá al programa para verduras enlatadas.
- Si necesita más o menos tiempo de cocción, no toque el botón AUTO COOK nuevamente. Toque el botón POWER antes de tocar START/ENTER. (Vea “Cómo cambiar los tiempos prefijados de cocción” en la sección “Conozca su horno de microondas”).
- Cuando cocine tocino, tenga en cuenta que las diferencias de grasa, carne, espesor y procesos de curado afectarán la cocción del tocino. Generalmente los trozos regulares de tocino promedian aproximadamente 16 rebanadas por libra (454 g).

## **CÓMO UTILIZAR AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA) (CONT.)**

Esta tabla le muestra cómo seleccionar un tipo de alimento y las cantidades que puede elegir para cada tipo.

<b>ALIMENTO</b>	<b>TOQUE AUTO COOK* U</b>	<b>TOQUE EL NÚMERO DEL PANEL</b>	<b>CANTIDADES QUE PUEDE ELEGIR</b>
<b>Verduras enlatadas</b>	una	1	1 a 4 tazas (250 mL a 1 L)
<b>Pechugas de pollo poché</b>	2 veces	2	1 a 4 piezas
<b>Arroz (sensor)</b>	3 veces	3	0.5 a 2 tazas** (125 mL a 500 mL)
<b>Cereal</b>	4 veces	4	1 a 4 porciones
<b>Pan tostado francés (congelado)</b>	5 veces	5	1 a 4 piezas
<b>Huevos revueltos</b>	6 veces	6	1 a 4 huevos
<b>Tocino</b>	7 veces	7	1 a 6 piezas, espesor normal

\* Debe tocar AUTO COOK una vez antes de elegir el tipo de comida.

\*\* Ya que este alimento se cocina por medio de sensor, no es necesario que introduzca la información de la cantidad. La cantidad que se muestra aquí es la cantidad que puede cocinar. Después de que selecciona el tipo de alimento y presiona START/ENTER, aparece "SENSE" (SENSOR) en la pantalla. Además, el sensor requiere 2 minutos y 30 segundos para prepararse después de que se conecta el horno o después de una falla eléctrica. Si usted comienza a cocinar por sensor durante este tiempo de preparación, la palabra "SENSE" (SENSOR) aparece en la pantalla hasta que se completa dicha preparación. El microondas no funcionará hasta que el sensor esté listo.

# CÓMO UTILIZAR AUTO REHEAT (RECALENTADO AUTOMÁTICO)

Puede volver a calentar alimentos preparados para hornos de microondas simplemente seleccionando una cantidad y categoría. AUTO REHEAT tiene tiempos e intensidades de cocción preestablecidos para 4 categorías (vea la tabla siguiente).

Para utilizar AUTO REHEAT, siga estos pasos:

## 1. TOQUE



una vez

USTED  
VE



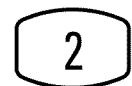
## 2. Toque AUTO REHEAT de 1 a 4 veces para elegir el tipo de comida.



dos veces

O

Toque un número del panel para elegir el tipo de comida.



Ejemplo para  
guisados

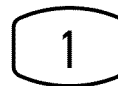
USTED  
VE



Ejemplo para  
guisados



## 3. Toque un número del panel para introducir la cantidad.



Ejemplo para  
1 taza (250 mL)

USTED  
VE



Ejemplo para 1  
1 taza (250 mL)

## 4. TOQUE



USTED  
VE



(la cuenta  
regresiva puede  
variar)

## NOTAS:

- AUTO REHEAT le solicitará que elija una cantidad. Tendrá 1 minuto para introducir una cantidad y tocar START/ENTER. De no ser así, AUTO REHEAT se cancelará.
- Si toca AUTO REHEAT 5 veces, la pantalla volverá al programa para pizza.
- Si necesita más, o menos tiempo de cocción, no toque AUTO REHEAT nuevamente. Toque el botón de POWER antes de tocar START/ENTER. (Vea “Cómo cambiar los tiempos prefijados de cocción” en la sección “Conozca su horno de microondas”).
- Cuando caliente nuevamente un muffin o bagel grande (4 onzas [113 g]), utilice el programa para 2 piezas. El programa para 1 pieza calienta 1 muffin o bagel de tamaño regular, o 2 panes de cenar pequeños.

Esta tabla le mostrará cómo elegir el tipo de comida y las cantidades que puede seleccionar para cada tipo.

COMIDA	TOQUE AUTO REHEAT* O	TOQUE UN NÚMERO DEL PANEL	CANTIDADES QUE PUEDE ELEGIR
Pizza (sensor)	una vez	1	1 a 3 rebanadas, 5 onzas (142 g) cada una
Guisados	dos veces	2	1 a 4 tazas (250 mL a 1 L)
Salsa** (sensor)	3 veces	3	1 a 4 tazas (250 mL a 1 L)
Alimentos horneados	4 veces	4	1 a 6 piezas, 2 onzas (57 g) cada una

\* Debe tocar AUTO REHEAT una vez antes de elegir el tipo de comida.

\*\* Después de que seleccione el tipo y la cantidad de alimento y presione START/ENTER (INICIAR/INTRO), aparece “SENSE” (SENSOR) en la pantalla. Además, el sensor requiere 2 minutos y 30 segundos para prepararse después de que se conecta el horno o después de una falla eléctrica. Si usted comienza a cocinar por sensor durante este tiempo de preparación, aparece la palabra “SENSE” (SENSOR) en la pantalla hasta que se completa dicha preparación. El microondas no funcionará hasta que el sensor esté listo.

## CÓMO UTILIZAR ULTRA DEFROST™ (DESCONGELACIÓN VELOZ)

Usted puede descongelar los alimentos eligiendo una categoría y fijando un peso. ULTRA DEFROST™ puede ser usado sólo para una descongelación de alimentos congelados en las categorías de carne, aves o pescado. Para la descongelación de alimentos o pesos no alistados, ajuste manualmente un tiempo de descongelación usando una potencia del 30%. ULTRA DEFROST™ tiene tiempos e intensidades de cocción para 3 categorías (vea el siguiente cuadro).

**Para usar ULTRA DEFROST™, siga los pasos indicados a continuación:**

- 1. Toque el botón ULTRA DEFROST™ para ingresar la función descongelación veloz.**



una vez

- 2. Continúe tocando ULTRA DEFROST™ para seleccionar la clase de alimentos. (Vea el cuadro siguiente.)**

- 3. Toque el(los) botón(es) para ingresar el peso. Seleccione el peso correcto.**

- 4. Toque START. El tiempo estimado de descongelación aparecerá en la pantalla. El tiempo indicado en la pantalla comienza la cuenta regresiva.**



**Si el peso ha sido fijado demasiado bajo o demasiado alto, cuando usted toca START o POWER, un bip de advertencia sonará y la pantalla mostrará RETRY durante 2 segundos. Luego aparecerá en pantalla el peso mínimo/máximo permitido.**

### NOTAS:

- ULTRA DEFROST™ le pedirá que ingrese un peso. De allí usted tendrá 1 minuto para ingresar un peso y para tocar START/ENTER. Si usted no lo hace, ULTRA DEFROST™ se anulará.
- Si usted ingresa un peso más alto que el peso máximo o más bajo que el peso mínimo (0.2 libras) que se permite para el ajuste de sus alimentos, se escucharán 3 tonos y “RETRY” aparecerá en la pantalla cuando usted toque START/ENTER. Luego aparecerá en la pantalla el peso máximo permitido.
- Si usted toca ULTRA DEFROST™ 4 veces, la pantalla regresa al ajuste de Meats (carnes).
- Si usted necesita más o menos tiempo para descongelación, no toque ULTRA DEFROST™ de nuevo. Toque POWER antes de tocar START/ENTER. (Consulte “Cómo cambiar los tiempos prefijados de cocción” en la sección “Conozca su horno de microondas.”)
- Vea el “Cuadro de ULTRA DEFROST™” más adelante en esta sección para obtener instrucciones de descongelación para cada alimento.
- Para descongelar artículos no incluidos en el “Cuadro de ULTRA DEFROST™ (descongelación veloz)”, use la intensidad de cocción al 30%. Consulte un libro de cocina confiable para obtener información acerca de la descongelación.



## CÓMO UTILIZAR ULTRA DEFROST™ (CONT.)

### Para obtener una descongelación completa y uniforme

- La forma del paquete afecta el grado de rapidez con que los alimentos se van a descongelar. Los paquetes poco profundos se descongelarán con más rapidez que un bloque profundo.
- A medida que los alimentos comienzan a descongelarse, separe las piezas. Las piezas separadas se descongelan de manera más pareja.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos, tales como alas de pollo, puntas de las piernas, colas de pescado o áreas que comienzan a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior o la parte inferior del horno.

Este cuadro le muestra cómo elegir un tipo de alimento y los pesos que usted puede fijar para cada tipo.

ALIMENTO	TOQUE ULTRA DEFROST <sup>o</sup> *	TOQUE BOTÓN NUMERADO	PESOS QUE USTED PUEDE FIJAR (décimas partes de una libra)
<b>Carnes</b>	una vez	1	.2 a 6.6 (91 g a 2994 g)
<b>Aves</b>	dos veces	2	.2 a 6.6 (91 g a 2994 g)
<b>Pescado</b>	3 veces	3	.2 a 4.4 (91 g a 1998 g)

\*Usted debe tocar ULTRA DEFROST una vez antes de elegir el tipo de alimento.

## CUADRO ULTRA DEFROST™ (DESCONGELACIÓN VELOZ)

### Programación para carnes

ALIMENTO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<b>Carne de res</b>	Se deben cubrir con papel aluminio las partes grasosas o angostas de carnes grandes de forma irregular y cortes de carne grasosa al inicio de los ciclos de descongelado.
Carne molida	No descongele menos de ¼ de libra (113 g).
Carne molida, Tortitas	No descongele menos de dos tortitas de 4 onzas (113 g).
Medallones, Lomo en bistecques, Estofado al horno, Estofado de espaldilla, Estofado de carne de costillas, Estofado de rollos de carne	Coloque en una parrilla para rostizar en microondas.
Estofado	Coloque en un platón para hornear en microondas.
<b>Cordero</b>	
Cubos para estofado	Coloque en un platón para hornear en microondas.
Chuletas (1 pulg [2.5 cm] de grueso)	Coloque en una parrilla para rostizar en microondas.
<b>Cerdo</b>	
Chuletas (½ pulg [13 mm] de grueso), Hot Dogs, Costillas de cerdo, Costillas estilo campestre, Estofado de lomo (sin hueso), Salchicha	Coloque en una parrilla para rostizar en microondas.
Salchichón	Coloque en un platón para hornear en microondas.

## **CUADRO ULTRA DEFROST™ (DESCONGELACIÓN VELOZ) (CONT)**

### Programación para aves

<b>ALIMENTO</b>	<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES</b>
<p><b>Pollo</b> Entero (hasta 9-½ lbs (4.3 kg))</p> <p>En piezas</p>	<p>Coloque el pollo con la pechuga hacia arriba en una parrilla especial para rostizar para microondas. Termine de descongelarlo sumergiéndolo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado.</p> <p>Colóquelo en una parrilla para rostizar en microondas. Termine de descongelarlo sumergiéndolo en agua fría.</p>
<p><b>Codornices</b> Enteras</p>	<p>Colóquelas en una parrilla para rostizar en microondas. Termine de descongelarlas sumergiéndolas en agua fría.</p>
<p><b>Pavo</b> Pecho (menos de 6 lbs [2.7 kg])</p>	<p>Colóquelo en una parrilla para rostizar en microondas. Termine de descongelarlo sumergiéndolo en agua fría.</p>

### Programación para pescados

<b>ALIMENTO</b>	<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES</b>
<p><b>Pescados</b> Filetes</p> <p>Bistec</p> <p>Entero</p>	<p>Coloque en un platón para hornear en microondas. Separe cuidadosamente los filetes bajo agua fría.</p> <p>Coloque en un platón para hornear en microondas. Haga correr agua fría sobre el pescado para terminar de descongelar.</p> <p>Coloque en un platón para hornear en microondas. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio. No deje que el papel toque los lados del horno. Para terminar de descongelar sumerja en agua fría.</p>
<p><b>Mariscos</b> Cangrejo, Colas de langosta, Camarón, Callo de hacha</p>	<p>Coloque en un platón para hornear en microondas.</p>

## CONSEJOS DE DESCONGELADO

- Cuando utilice ULTRA DEFROST™, (Descongelación veloz), necesita introducir el peso neto (el peso del alimento menos el del recipiente). Introduzca el peso lo más cercano a 1/10 lb (45 g).
- Sólo utilice el ULTRA DEFROST™ para alimentos crudos. ULTRA DEFROST™ le brinda los mejores resultados cuando el alimento a descongelar está completamente congelado. Si el alimento está parcialmente descongelado, siempre programe un peso menor (para un período de descongelamiento menor), para evitar que el alimento se cueza.
- Para obtener mejores resultados, se incluye un tiempo de reposo preestablecido en el período de descongelamiento. Esto pudiera hacer que el tiempo de descongelamiento parezca más largo de lo esperado. (Para mayor información acerca del período de reposo, consulte la sección “Consejos para cocinar con microondas,” en la sección “Guía de cocina”).

### Tabla de conversión de peso

Probablemente esté usted acostumbrado a que el peso de los alimentos se describa en libras y onzas que son fracciones de 1 libra (por ejemplo 4 onzas equivalen a 1/4 de libra). Sin embargo, para poder programar el peso del alimento en el ULTRA DEFROST™, debe especificarlo en libras y décimas de libra.

Si el peso en el empaque del alimento se expresa en fracciones de libra, usted puede utilizar la siguiente tabla para convertir el peso a décimas.

PESO EN DÉCIMAS	PESO EQUIVALENTE EN ONZAS	PESO EQUIVALENTE EN GRAMOS
0.10	1.6	45
0.20	3.2	91
0.25 Un cuarto de libra	4.0	113
0.30	4.8	136
0.40	6.4	181
0.50 Media libra	8.0	227
0.60	9.6	272
0.70	11.2	318
0.75 Tres cuartos de libra	12.0	340
0.80	12.8	363
0.90	14.4	408
1.00 Una libra	16.0	454

# CÓMO UTILIZAR BREAD DEFROST (DESCONGELACIÓN DE PAN)

Usted puede utilizar esta característica para descongelar pan. Esta característica funciona de modo similar a ULTRA DEFROST™.

Para usar BREAD DEFROST, siga los pasos detallados a continuación:

1. Toque el botón BREAD DEFROST para ingresar la función de descongelación de pan.



una vez

La pantalla le pedirá que indique el peso.

2. Toque el(los) botón(es) numerados para indicar el peso en libras y décimas partes de una libra.

(Vea el cuadro siguiente.)

## Cuadro para descongelar pan

PAN	PESO APROXIMADO
1 bagel pequeño	0.2 de libra (91 g)
1 bagel grande	0.3 de libra (136 g)
4 rebanadas de pan	0.2 de libra (91 g)
1 molde de pan	1.0 libra (454 g)
1 bolillo	0.2 de libra (91 g)
1 pan para hamburguesa/hot dog	0.2 de libra (91 g)
1 panecillo (muffin) pequeño	0.2 de libra (91 g)
1 panecillo (muffin) grande	0.3 de libra (136 g)

3. Toque START. El tiempo estimado de descongelación aparecerá en la pantalla. El tiempo indicado en la pantalla comienza la cuenta regresiva.



Si el peso ha sido fijado demasiado bajo o demasiado alto, cuando usted toca START o POWER, un bip de advertencia sonará y la pantalla mostrará RETRY durante 2 segundos. Luego aparecerá en la pantalla el peso mínimo/máximo permitido.

## CÓMO UTILIZAR SOFTEN (ABLANDAR)

El horno usa una potencia baja para ablandar alimentos (mantequilla, queso crema, helado o jugo congelado). Vea la tabla siguiente.

(Toque una vez para mantequilla, dos veces para helado, 3 veces para queso crema, o 4 veces para jugo congelado).

1. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta.
2. Toque el botón SOFTEN para ingresar la función de ablandar.
3. Seleccione el alimento que va a ablandar.

4. Seleccione la cantidad.  
(Mantequilla – toque 1 para un barra, 2 para dos barras o 3 para tres barras, helado – toque 1 para 16 onzas, 2 para 32 onzas o 3 para 64 onzas, queso crema – toque 1 para 3 onzas o 2 para 8 onzas, jugo congelado – toque 1 para 6 onzas, 2 para 12 onzas o 3 para 16 onzas)
5. Toque START (puesta en marcha).

## CUADRO PARA SOFTEN (ABLANDAR)

ALIMENTO	TOQUE SOFTEN	O TOQUE NÚMERO DEL PANEL	CANTIDADES A ESCOGER	AL FINAL DE LA COCCIÓN
Mantequilla o margarina	1 vez	1	1, 2 o 3 barras	La mantequilla estará al tiempo y lista para usarse en la receta.
Helado	2 veces	2	16, 32 o 64 onzas	El helado estará lo suficientemente suave para poderlo servir con facilidad
Queso crema	3 veces	3	3 o 8 onzas	El queso crema estará al tiempo y listo para usarse en la receta
Jugo congelado	4 veces	3	6, 12 o 16 onzas	El jugo congelado estará lo suficientemente suave para mezclarlo fácilmente con agua

## CÓMO UTILIZAR MELT (DERRETIR)

El horno usa una potencia baja para derretir alimentos (mantequilla o margarina, chocolate, malvaviscos o queso procesado). Vea la tabla siguiente.

(Toque una vez para mantequilla, dos veces para chocolate, 3 veces para queso procesado o 4 veces para malvaviscos).

1. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta.
2. Toque el botón MELT para ingresar la función de derretir.
3. Seleccione el alimento que va a derretir.

4. Seleccione la cantidad.  
(Mantequilla – toque 1 para un barra, 2 para dos barras o 3 para tres barras, chocolate – toque 1 para 4 onzas o 2 para 8 onzas, queso procesado – toque 1 para 8 onzas o 2 para 16 onzas, malvaviscos – toque 1 para 5 onzas o 2 para 10 onzas)
5. Toque START (puesta en marcha).

## CUADRO PARA MELT (DERRETIR)

ALIMENTO	TOQUE SOFTEN	O TOQUE NÚMERO DEL PANEL	CANTIDADES A ESCOGER	AL FINAL DE LA COCCIÓN
Mantequilla o margarina	1 vez	1	1, 2 o 3 barras	No hay necesidad de cubrir la mantequilla – no salpica. Remueve al final de la cocción para derretir completamente.
Chocolate	2 veces	2	4 o 8 onzas	Las chispas o cuadras de chocolate para repostería se pueden usar. Remueve al final de la cocción para derretir completamente.
Queso (queso procesado)	3 veces	3	8 o 16 onzas	Use sólo queso procesado. Remueve al final de la cocción para derretir completamente.

## MELT CHART (CONT.)

ALIMENTO	TOQUE SOFTEN	O TOQUE NÚMERO DEL PANEL	CANTIDADES A ESCOGER	AL FINAL DE LA COCCIÓN
Marshmallows	4 veces	4	5 o 10 onzas	Se puede usar malvaviscos grandes o miniaturas. Remueve al final de la cocción para derretir completamente.

## CÓMO UTILIZAR BEVERAGE

1. Coloque 1 o 2 tazas (250 o 500 mL) de bebida en el horno y cierre la puerta.

2. Toque BEVERAGE.



3. Seleccione 1 o 2 tazas.

4. Toque START.



## CÓMO UTILIZAR SURE SIMMER (COCCIÓN SEGURA A FUEGO LENTO)

Su horno de microondas le permite cocinar a fuego lento sopas, guisados, estofados y otros alimentos líquidos. Todo lo que tiene que hacer es fijar un tiempo de cocción a fuego lento y su horno llevará los alimentos al punto de ebullición y luego los mantendrá en cocción a fuego lento durante el tiempo que usted especifique.

### NOTAS:

- Al utilizar SURE SIMMER usted no puede cambiar la intensidad de cocción ni el grado de cocción.

- Esta función utiliza el sensor. El sensor necesita 2 minutos, 30 segundos para calentar después de haber conectado el horno al suministro eléctrico o luego de una interrupción del suministro eléctrico. Si usted pone a funcionar SURE SIMMER durante el período de calentamiento, la energía de microondas no se encenderá hasta que el sensor esté caliente.
- Siempre que cocine verduras, aumente la cantidad de agua de 1/4 a 1/2 taza (60 a 125 mL).
- Tape el recipiente con una tapa resistente, por ejemplo, la tapa que viene con el recipiente o un plato llano. No use películas de plástico.

1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.

2. Toque SURE SIMMER.

TOQUE

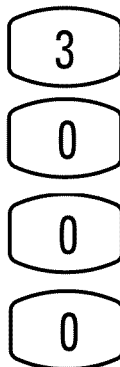


USTED VE



3. Toque los botones numerados para seleccionar el tiempo de cocción a fuego lento. Ejemplo para 30 minutos:

TOQUE



USTED VE



## CÓMO UTILIZAR SURE SIMMER (COCCIÓN SEGURA A FUEGO LENTO) (CONT.)

### 4. Toque START/ENTER.

El horno llevará los alimentos al punto de ebullición.

#### TOQUE



#### USTED VE



Luego los alimentos hervirán a fuego lento durante el tiempo que usted fije.

### Quando hierva a fuego lento alimentos tales como pasta

Use un recipiente con capacidad suficiente para que el agua cubra los alimentos por completo durante la cocción, como una cacerola de 3 cuartos (12 tazas [2.84 l]) con tapa. Al cocinar pasta o fideos, agregue 1 cucharada (15 ml) de aceite al agua antes de hervir.

Emplee el siguiente método. Ponga el recipiente con agua en el horno y siga los pasos 2 a 4, fijando el tiempo de cocción a fuego lento en 1 segundo. Al fin de la señal, coloque los alimentos en el agua y revuélvalos hasta que estén completamente cubiertos por el agua. Tape. Repita los pasos 2 a 4, fijando el tiempo de cocción a fuego lento que usted desee.

### Cambio de instrucciones

**Usted puede cambiar el tiempo de cocción a fuego lento durante dicho período de cocción, repitiendo los pasos 2, 3 y 4.**

## COCCIÓN POR SENSOR

Los alimentos liberan humedad durante la cocción o calentamiento. La cantidad de humedad que liberan depende de la cantidad, temperatura y forma del alimento. Su horno de microondas tiene un sensor que detecta la humedad. La cantidad de humedad que se detecta le indica al horno por cuánto tiempo debe cocinar o calentar sus alimentos. Puede cocinar por sensor cuando prepara cualquiera de los 8 tipos de alimentos. Sólo presione el botón para el tipo de alimento que desee cocinar o calentar (vea la tabla a continuación).

### Para cocinar por sensor:

1. **Toque** un botón de SENSOR COOK (cocción por sensor).



Ejemplo para papas al horno

Usted ve



(hasta que se calcula el tiempo de cocción)

### NOTAS:

- No necesita oprimir START/ENTER (Iniciar/intro) para encender el horno. El horno comenzará a cocinar o calentar cuando presione uno de los botones de SENSOR COOK (Cocción por sensor).
- Si requiere más o menos tiempo de cocción, no toque el botón SENSOR COOK. Toque POWER (Poder) dentro de los 20 segundos después de seleccionar el tipo de alimento. (Vea "Cómo cambiar los tiempos de cocción preestablecidos" en la sección "Conozca su horno de microondas"). No puede cambiar el tiempo de cocción para POP-CORN.
- El sensor requiere 2 minutos y 30 segundos para prepararse después de que se conecta el horno o después de una falla de electricidad. Si comienza a cocinar por sensor durante la preparación, aparece "SENSE" (Sensor) en la pantalla hasta que se complete la preparación. El microondas no funcionará hasta que el sensor esté preparado.
- Cuando se cocinen los alimentos por un tiempo prolongado, deje que se enfríe el horno antes de volver a cocinar por sensor.

## COCCIÓN POR SENSOR (CONT.)

### Los tipos de palomitas de maíz hacen la diferencia

El qué tan bien se hagan las palomitas depende del tipo de palomitas y de la cantidad de grasa que contengan. Experimente con diferentes tipos de palomitas de maíz para decidir cuáles se hacen mejor. Para un mejor resultado utilice paquetes de palomitas de maíz más frescos.

Esta tabla muestra cómo seleccionar un tipo de alimento y la cantidad que puede elegir para cada tipo.

BOTÓN	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
<b>Popcorn</b> (Palomitas de maíz)*	Prepare sólo un paquete a la vez. Si utiliza un paquete de palomitas de maíz con plato integrado para microondas, siga las instrucciones del fabricante.  <b>NOTA:</b> Quite la parrilla de cocción antes de poner el paquete en el horno.	3.5 oz (100 g), 3.0 oz (85 g), 1.75 oz (50 g)
<b>Baked potato</b> (Papas al horno)	Antes de hornear, recuerde que debe picar las papas varias veces con un tenedor. Después de cocinar, deje reposar las papas durante 5 minutos para que terminen de cocinarse.	1 a 4 papas (10 oz [284 g] a 13 oz [369 g] cada una)
<b>Fresh vegetable</b> (Verduras frescas)	Prepare la cantidad que desee, lave, pero no seque las verduras. Coloque las verduras en un recipiente para microondas de tamaño adecuado. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 mL) de agua. Cubra con plástico y permita la ventilación.	1 a 4 tazas (250 mL a 1 L)
<b>Frozen vegetable</b> (Verduras congeladas)	Saque las verduras del paquete, elimine el hielo debajo de un chorro de agua. Coloque las verduras en un recipiente para microondas de tamaño adecuado. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 mL) de agua. Cubra con plástico y permita la ventilación.	1 a 4 tazas (250 mL a 1 L)
<b>Frozen Entree</b> (comidas congeladas)	Afloje la cubierta para ventilación.	10- o 20-oz (284 g o 568 g)
<b>Dinner Plate</b> (plato llano)	Coloque los alimentos para calentar en un plato llano o vajilla similar. Cúbralos con una película de plástico y deje un espacio de ventilación.	1 porción (o 1 plato) (8 a 16 oz [227 a 454 g])
<b>Soup</b> (sopa)	Coloque la sopa para calentar en un recipiente para microondas de tamaño correcto. Cúbrala con una película de plástico y deje un espacio de ventilación.	1 a 4 tazas (237 ml a 946 ml)

\* La pantalla no muestra el tiempo de cocción para esta programación. "SENSE" (SENSOR) permanece en la pantalla hasta que se complete la cocción.



## CÓMO UTILIZAR HOLD WARM (Mantener Caliente)

### ⚠️ ADVERTENCIA

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

**No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

Usted puede conservar calientes los alimentos cocinados en su horno de microondas. Puede utilizar HOLD WARM por sí solo, o bien seguido automáticamente por un ciclo de cocción.

#### NOTAS:

- Abrir la puerta del horno cancela HOLD WARM. Cierre la puerta y toque HOLD WARM; en seguida, toque START/ENTER (Iniciar/Introducir) si requiere más tiempo para la función HOLD WARM.

- Los alimentos que se cocinen tapados deberán mantenerse cubiertos al utilizar HOLD WARM.
- Los artículos de pastelería (pasteles, volteados, etc.), deben destaparse cuando se use HOLD WARM.
- Para mantener calientes los alimentos, deben cubrirse cuando se use HOLD WARM.
- No utilice más de un ciclo de HOLD WARM. La calidad de algunos alimentos se deteriora si se excede de este tiempo.

1. Ponga el alimento caliente cocinado en el horno y cierre la puerta.

2. Toque HOLD WARM.

#### TOQUE



#### USTED VERÁ



3. Encienda el horno.

#### TOQUE



#### USTED VERÁ



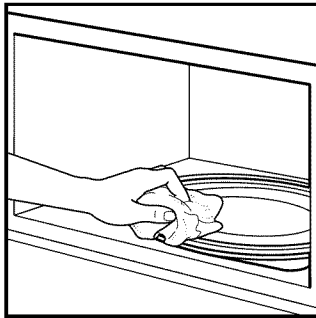
Para hacer que HOLD WARM siga automáticamente otro ciclo:

- Mientras esté programando las instrucciones para cocinar, toque HOLD WARM antes de oprimir START/ENTER, o durante el ciclo.
- Cuando termine el último ciclo de cocción escuchará dos tonos. Aparecerá la palabra "WARM" ("CALIENTE") mientras el horno continúa trabajando.

# Cómo cuidar su horno de microondas

Para asegurarse de que su horno de microondas se vea y funcione bien por mucho tiempo, debe darle el mantenimiento apropiado. Para un cuidado adecuado, por favor siga cuidadosamente estas instrucciones.

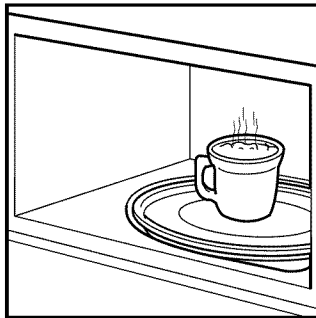
**Para las superficies interiores:** Lave frecuentemente con agua tibia jabonosa y una esponja o lienzo suave. Utilice solamente jabones suaves, no abrasivos o un detergente suave.



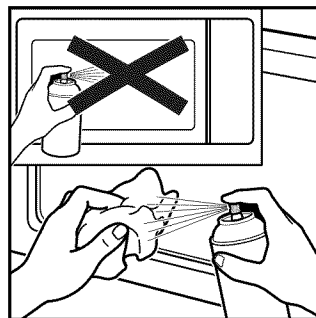
**Asegúrese de mantener limpias las áreas donde la puerta y el marco del horno convergen cuando está cerrado.**

Limpie bien con agua limpia. Con el tiempo pueden aparecer manchas en las superficies debido a partículas de comida salpicadas al cocinar. Esto es normal.

Para manchas difíciles, hierva una taza de agua en el horno durante 2 ó 3 minutos. El vapor suavizará las manchas. Para eliminar olores dentro del horno, hierva una taza de agua con unas gotas de jugo de limón o vinagre.



**Para las superficies exteriores y el panel de control:**

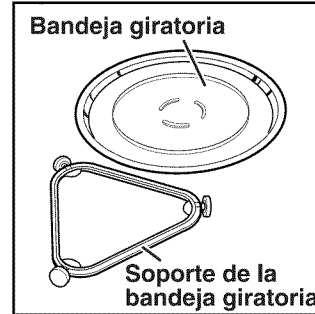


Utilice un lienzo suave con limpiador de cristales en aerosol. Aplique el limpiador de cristales en aerosol en el lienzo suave; no lo aplique directamente en el horno.

**NOTA: Los limpiadores abrasivos, fibras de acero o lana,**

**trapos viejos, algunas toallas de papel, etc.,** pueden dañar el panel de control y las superficies interiores y exteriores del horno.

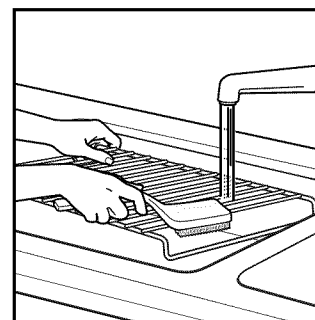
**Para limpiar la bandeja giratoria y el soporte de la bandeja giratoria,**



lávese con agua suave jabonosa; para áreas muy manchadas, utilice un limpiador suave y una esponja para tallar. La bandeja giratoria y el soporte de la bandeja giratoria son resistentes a lavavajillas.

## Cómo limpiar la parrilla de cocción

• Lávese a mano con un detergente y esponja suaves o un cepillo de nylon. Séquese por completo.



• No utilice fibras o limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla.

• La parrilla es resistente a lavavajillas.

# CÓMO INSTALAR Y CUIDAR LOS FILTROS

## ⚠️ ADVERTENCIA



### Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el suministro de energía antes de quitar los filtros.

Vuelva a colocar todos los paneles antes de hacer funcionar.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

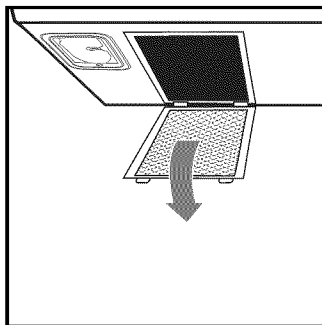
Se deben quitar con frecuencia los filtros de grasa (aluminio) para limpiarlos, al menos una vez al mes. Puede ordenar refacciones (Número de parte 8184001) disponibles en el centro de servicio Sears más cercano. **El filtro de carbón 3M no puede limpiarse y debe reemplazarse cada 6 a 12 meses.**

**NOTA:** Su combinación microondas campana viene con un filtro de carbón (Número de parte 8184019) instalada detrás de la rejilla de ventilación.

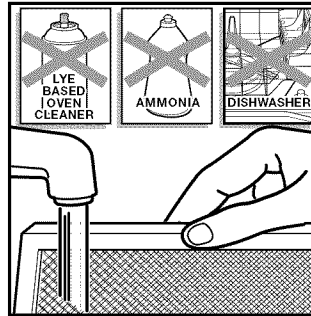
### Como quitar, limpiar y reinstalar los filtros

**1.** Desenchufe el horno de microondas o desconecte el suministro de energía eléctrica.

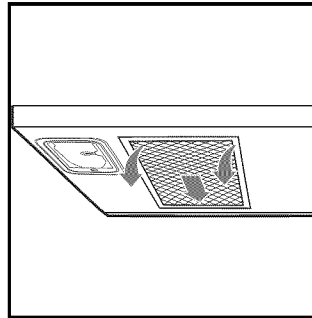
**2.** Para quitar los filtros de grasa (aluminio), empuje cada filtro hacia arriba, en lado opuesta a la lengüeta. Sujete la lengüeta y jale el filtro hacia el lado opuesto. Jale el filtro hacia abajo para quitarlo.



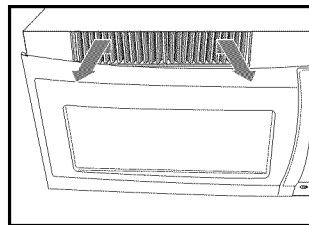
**3.** Remoje los filtros de grasa en agua caliente y un detergente suave. Restriéguelos y agítelos para eliminar la suciedad y grasa incrustada. Enjuáguelos bien y sacúdolos para que se sequen. **No use amoníaco, agentes de limpieza corrosivos como limpiadores de horno con base de lejía ni los coloque en la lavavajillas. El filtro se pondrá negro o podría dañarse.**



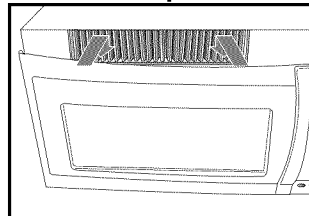
**4.** Para volver a colocar los filtros de grasa, deslice cada filtro dentro del lado exterior del orificio para filtros. Asegúrese de deslizar el lado del filtro que no tiene la lengüeta. Sujete la lengüeta con la otra mano. Empuje hacia arriba el lado del filtro con la lengüeta y deslice el filtro hacia el otro lado del orificio para que encaje en su lugar.



**5.** Para quitar el filtro de carbón 3M (ubicado detrás de la rejilla de ventilación), incline la rejilla hacia adelante y luego levántelo hacia afuera para quitarlo. Sujete el filtro de carbón, levántelo y quitelo de la ranura.



**6.** Para reemplazar el filtro de carbón 3M, coloque un nuevo filtro en la ranura y vuelva a colocar la rejilla de ventilación a su lugar.



**7.** Vuelva a conectar el suministro de energía o enchufe el horno de microondas.

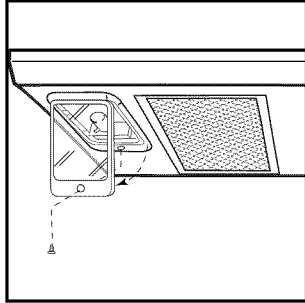
**NOTA:** No haga funcionar el extractor de aire sin que los filtros de grasa estén en su lugar.

## CÓMO CAMBIAR LAS LUCES DEL HORNO Y DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

### La luz de la superficie de cocción

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte el suministro de energía.

2. Quite el tornillo de montaje de la cubierta del foco y retírela con cuidado.



3. Cambie el(los) foco(s) por uno de halógeno de 10 watts con portalámparas (Número de parte 8169418), el cual puede conseguir en su centro de servicio Sears más cercano.

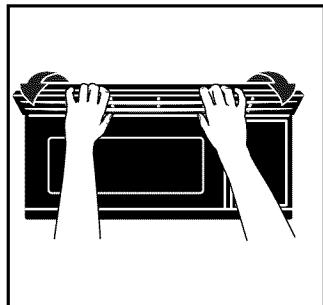
4. Vuelva a colocar la cubierta del foco y el tornillo de montaje.

5. Enchufe el horno de microondas o reconecte el suministro de energía.

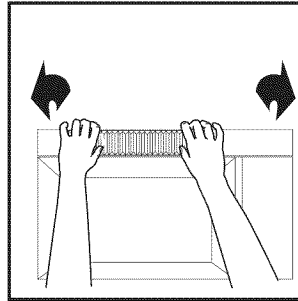
### La luz del horno

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte el suministro de energía.

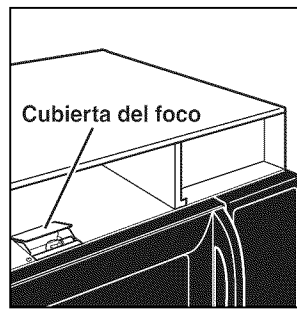
2. Recorra la rejilla hacia adelante y levántela para quitarla.



3. Recorre el filtro 3M hacia adelante y levántelo para quitarlo.



4. Levante la cubierta del foco.

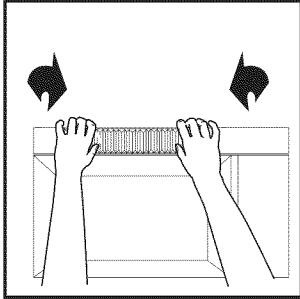


5. Cambie el foco por uno halógeno de 10 watts con portalámparas (Número de parte 8169418), el cual puede conseguir en su centro de servicio Sears más cercano.

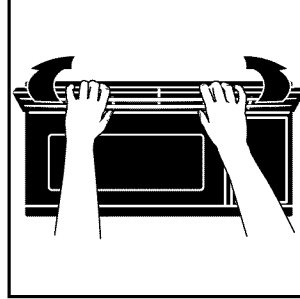
6. Cierre la cubierta del foco.

## CÓMO CAMBIAR LAS LUCES DEL HORNO Y DE LA SUPERFICIE PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (CONT.)

7. Deslice el filtro 3M a su lugar. **NOTA:** Vea el borde del filtro de carbón para la orientación correcta.



8. Deslice la parte superior de la rejilla de ventilación a su lugar. Toque la parte inferior hasta que quede perfectamente colocada.



9. Enchufe el horno de microondas o reconecte el suministro de energía.

# Guía para cocinar

## CONSEJOS PARA COCINAR CON EL HORNO DE MICROONDAS

### Cantidad de alimentos

- **Si usted aumenta o disminuye** la cantidad de alimentos que prepara, el tiempo requerido para cocinarlos también cambiará. Por ejemplo, si usted usa el doble de una receta, agregue un poco más de la mitad del tiempo de cocción original. Verifique si está cocido y, si es necesario, agregue más tiempo en incrementos pequeños.

### Temperatura inicial del alimento

- **Cuanto menor es la temperatura** del alimento que usted coloca en el horno de microondas, mayor será el tiempo requerido para su cocción. Los alimentos a temperatura ambiente se recalentarán más rápido que los alimentos que están a la temperatura del refrigerador.

### Composición del alimento

- **Los alimentos con mucha grasa o azúcar** se calentarán más rápido que los alimentos con alto contenido de agua. La grasa y el azúcar alcanzan una temperatura más alta que el agua durante el proceso de cocción.
- **Cuanto más denso es el alimento**, mayor es el tiempo requerido para calentarlo. Alimentos “muy densos” como las carnes necesitan más tiempo para recalentarse que los alimentos más livianos o más porosos como pasteles esponjosos.

### Forma y tamaño

- **Las piezas más pequeñas de alimento** se cocinarán más rápido que las piezas más grandes y piezas con la misma forma se cocinarán en forma más pareja que los alimentos con forma irregular.
- **En los alimentos con grosores diferentes**, las partes más delgadas se cocinarán más rápido que las partes más gruesas. **Coloque** las partes más delgadas de las alas y patas de pollo en el centro del plato.

### Rotación y agitación de alimentos

- **Cuando usted rota o revuelve los alimentos**, el calor se distribuye rápidamente al centro del plato y evita que los bordes del alimento se recocinen.

### Tapando los alimentos

#### Tape los alimentos para:

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

Todas las tapas que permiten pasar las microondas son adecuadas. Para más información acerca de los materiales que permiten el paso de las microondas, ver la sección “Conozca su horno de microondas”.

### Liberación de la presión de los alimentos

- **Muchos alimentos** (por ejemplo: papas al horno, salchichas, yemas de huevo y algunas frutas) están cubiertos por una piel o membrana apretada. Esto puede causar que los alimentos estallen por la acumulación de vapor bajo la membrana mientras se cocinan. Para aliviar la presión y prevenir los estallidos, **trinche** estos alimentos con un tenedor, palillo de cóctel o un palillo de dientes antes de cocinarlos.

### Tiempo de reposo

- **Siempre deje reposar los alimentos por un rato** después de cocinar. El período de reposo después de cocinar, descongelar o recalentar siempre mejora el resultado ya que la temperatura se distribuye en forma pareja a través del alimento.
- **El intervalo del tiempo de reposo** depende del volumen y la densidad del alimento. A veces puede ser tan corto como el tiempo que le lleva sacar los alimentos del horno y servirlos en la mesa. Sin embargo, con alimentos más voluminosos y más densos, el intervalo de tiempo de reposo puede ser tan largo como de 10 minutos.

### Distribución de los alimentos

Para resultados óptimos, distribuya los alimentos en forma pareja sobre el plato. Usted puede hacer ésto de varias maneras:

- **Si usted está cocinando varias piezas del mismo tipo de alimento**, como papas al horno, **colóquelas** en forma de anillo para una cocción uniforme.

## CONSEJOS PARA COCINAR CON EL HORNO DE MICROONDAS (CONT.)

- **Cuando cocina alimentos con forma o espesor irregular, tales como pechugas de pollo, coloque** las partes más pequeñas y delgadas hacia el centro del plato donde se calentarán en último lugar.
- **Apile las rodajas delgadas de carne** una sobre otra.
- **Cuando usted cocina o recalienta pescados enteros, haga** un corte en la piel - esto evita que se quiebre.
- **No deje** que los alimentos o los recipientes toquen el techo o los costados del horno. Esto evitará la posible formación de chispas.
- **Siempre quite** la tapa para evitar que el horno se dañe.
- **Use sólo** recipientes que no están dañados.
- **No use** recipientes más altos de  $\frac{3}{4}$  de pulg (1.9 cm).
- **El recipiente debe estar** lleno por lo menos hasta la mitad.
- **Para evitar que se formen chispas,** debe haber como mínimo  $\frac{1}{4}$  de pulg (0.64 cm) entre el recipiente de aluminio y las paredes del horno lo mismo que entre dos recipientes de aluminio.
- **Siempre coloque** el recipiente sobre la bandeja giratoria.

### Uso de papel de aluminio

No deben usarse recipientes de metal en el horno de microondas. Sin embargo, hay algunas excepciones. Si usted ha comprado alimentos que están pre-empaquetados en un recipiente de papel de aluminio, siga las instrucciones del paquete. Si usa recipientes de papel de aluminio, los tiempos de cocción pueden ser más largos porque las microondas penetrarán sólo la parte superior del alimento. Si usted usa recipientes de aluminio que no tienen instrucciones en el paquete, siga las siguientes indicaciones:

- **Coloque** el recipiente en un tazón de vidrio y agregue un poco de agua para que cubra la base del recipiente, a no más de  $\frac{1}{4}$  de pulg (0.64 cm) de alto. Esto asegura un calentamiento parejo en la base del recipiente.

- **El recalentamiento de alimentos** en recipientes de aluminio lleva el doble de tiempo que recalentarlos en recipientes de plástico, vidrio, porcelana o papel. El tiempo requerido para que los alimentos estén listos depende del tipo de recipiente que usted usa.

- **Deje reposar los alimentos** por 2 a 3 minutos después de calentar para que el calor se distribuya en forma pareja a través del recipiente.

### Lo que usted no debe cocinar en su horno de microondas

- **No envase** alimentos en el horno. Los frascos de vidrio cerrados pueden explotar, resultando en daños al horno.
- **No use** el horno de microondas para esterilizar objetos (mamaderas, etc.). Es difícil mantener el horno a la temperatura alta requerida para una esterilización segura.

# Preguntas y respuestas

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Puedo hacer funcionar mi horno de microondas sin la bandeja giratoria o voltear la bandeja giratoria para acomodar un plato más grande?	No. Si usted saca o da vuelta a la bandeja giratoria, tendrá resultados de cocción insatisfactorios. Los platos que use en su horno deben caber en la bandeja giratoria.
¿Puedo usar una parrilla en mi horno de microondas para recalentar o cocinar en dos niveles al mismo tiempo?	Usted puede usar una parrilla si ésta vino con su horno de microondas. El uso de una parrilla ajena al horno de microondas, puede dar como resultado una cocción insatisfactoria y/o la producción de chispas.
¿Puedo usar bandejas de metal o aluminio en mi horno de microondas?	Usted puede usar papel de aluminio para protección (use pedazos pequeños y planos), brochetas pequeñas y bandejas poco profundas de aluminio (si la bandeja tiene una profundidad de $\frac{3}{4}$ de pulgada [1.9 cm] y está a medio llenar con alimentos para absorber la energía de microondas). Nunca deje que el metal toque las paredes o la puerta.
¿Es normal que la bandeja giratoria rote en ambas direcciones?	Sí. La bandeja giratoria gira a la izquierda o a la derecha, dependiendo de la rotación del motor cuando se inicia el ciclo de cocción.
A veces la puerta de mi horno de microondas parece ondulada. ¿Es normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.
¿Qué son los zumbidos que escucho cuando el horno de microondas está funcionando?	Usted puede escuchar el sonido del transformador cuando el tubo de magnetrón comienza los ciclos.
¿Por qué el plato se calienta cuando cocino alimentos en él? Pensé que esto no ocurriría.	A medida que los alimentos se calientan, éstos transfieren el calor al plato. Prepárese para usar guantes de hornear para sacar los alimentos después de la cocción.
¿Que significa “tiempo de reposo”?	“Tiempo de reposo” significa que los alimentos deben sacarse del horno y quedar tapados por un tiempo adicional para permitir que se termine la cocción. Esto libera el horno para cocinar otras cosas.
¿Por qué sale vapor del conducto de ventilación?	El vapor se produce normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para ventilar el vapor por los orificios de ventilación.
¿Puedo hacer palomitas de maíz en mi horno de microondas? ¿Cómo logro óptimos resultados?	Sí. Haga palomitas de maíz empaquetadas siguiendo las instrucciones del fabricante o use el botón prefijado POPCORN. No use bolsas comunes de papel. Use la “prueba de sonido” parando el horno en cuanto los estallidos sean más espaciados hasta que haya uno cada uno o dos segundos. No vuelva a usar granos de maíz que no hayan reventado. No haga palomitas de maíz en utensilios de vidrio.  <b>NOTA:</b> Quite la parrilla de cocción antes de poner el paquete en el horno.



# Diagnóstico y solución de problemas

La mayoría de los problemas al cocinar a menudo son causados por pequeñas cosas que usted puede encontrar y arreglar sin herramientas de ningún tipo. Revise las siguientes listas detalladas a continuación y en la próxima página antes de pedir ayuda o servicio. Si usted aún necesita ayuda, vea los números telefónicos gratuitos de Sears, que se encuentran en la contraportada.

## EL HORNO DE MICROONDAS NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA
Nada funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El cable de alimentación no está enchufado en un contacto de tres terminales con conexión a tierra. Vea la sección “Requerimientos eléctricos” y la sección “Conexión eléctrica”.</li><li>• Se ha quemado algún fusible en la casa o se ha disparado el disyuntor.</li><li>• La empresa de servicios eléctricos ha tenido una interrupción en el suministro de electricidad.</li></ul>
El horno de microondas no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Usted está usando el horno como temporizador. Toque OFF/CANCEL para anular el temporizador de cocina.</li><li>• La puerta no está bien cerrada o asegurada.</li><li>• Usted no tocó START/ENTER.</li><li>• Usted no siguió las instrucciones con exactitud.</li><li>• Una función que usted fijó anteriormente todavía está funcionando. Toque OFF/CANCEL para anular dicha selección.</li></ul>

## TIEMPOS DE COCCIÓN

PROBLEMA	CAUSA
Los alimentos no están bien cocidos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El suministro eléctrico de su casa o los contactos de pared son bajos o más bajos de lo normal. La empresa de servicios eléctricos puede indicarle si el voltaje del contacto es bajo. El electricista o técnico de servicio puede indicarle si el voltaje del contacto es bajo.</li><li>• La intensidad de cocción no está en el ajuste recomendado. Revise el cuadro de cocción a distintas intensidades.</li><li>• Usted no ha dejado suficiente tiempo de cocción para la cantidad de alimentos que está cocinando. Las cantidades más grandes de alimentos necesitan tiempos de cocción más prolongados.</li></ul>
La pantalla muestra un tiempo de cuenta regresiva pero el horno no está cocinando.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La puerta del horno no está completamente cerrada.</li><li>• Usted ha fijado los controles como un temporizador de cocina. Toque OFF/CANCEL para anular el temporizador de cocina.</li></ul>

## BANDEJA GIRATORIA

**PROBLEMA**

La bandeja giratoria no funciona.

**CAUSA**

- La bandeja giratoria no está en su debido lugar. Su posición correcta debe ser con el lado plano hacia arriba y bien asentada en el eje central.
- El soporte no está funcionando correctamente. Saque la bandeja giratoria y ponga el horno a funcionar de nuevo. Si el soporte todavía no se mueve, llame a un técnico autorizado para que lo repare. Los resultados de cocción sin la bandeja giratoria pueden ser insatisfactorios.

## TONOS

**PROBLEMA**

Usted no escucha el tono de programación o de fin de ciclo.

**CAUSA**

- Usted no ha ingresado el comando correcto.
- Usted ha apagado el tono. Vea la sección “Señales audibles”.

## MENSAJES EN LA PANTALLA

**PROBLEMA**

La pantalla muestra intermitentemente“:”.

**CAUSA**

- Ha habido una interrupción en el suministro eléctrico. Vuelva a programar el reloj. Vea la sección “Cómo programar el reloj”.

Si ninguna de éstas es la causa del problema, vea la sección “Números telefónicos gratuitos de Sears” en la contraportada.



# Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**  
no matter who made it, no matter who sold it!

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** Anytime, day or night  
(1-800-469-4663) (U.S.A. and Canada)  
[www.sears.com](http://www.sears.com) [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

For repair of carry-in products like vacuums, lawn equipment,  
and electronics, call for the location of your nearest  
**Sears Parts and Repair Center.**

**1-800-488-1222** Anytime, day or night (U.S.A. only)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)

For the replacement parts, accessories and owner's manuals  
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirect<sup>SM</sup>!**

**1-800-366-PART** 6 a.m. – 11 p.m. CST, 7 days a week  
(1-800-366-7278) (U.S.A. only)

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

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement  
or Sears Maintenance Agreement:

**1-800-827-6655** (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)  
7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat. 9 a.m. – 8 p.m. EST, M – F, 4 p.m. Sat.

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**  
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**  
(1-800-533-6937)  
[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

