



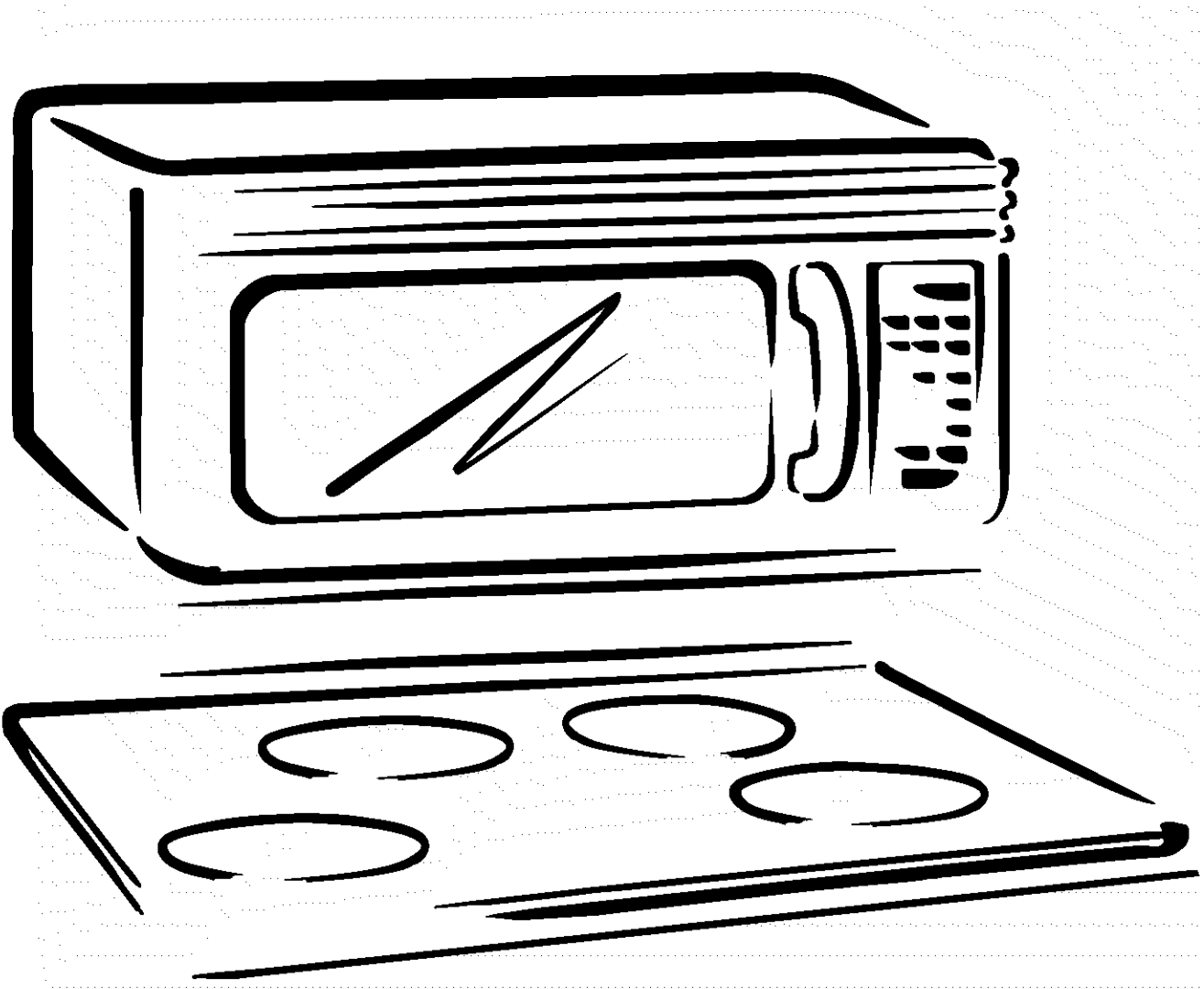
# Microwave Hood Combination

Use & Care Guide

# Combinación Microondas Campana

Guía de uso y cuidado

Models/Modelos 665.60682  
665.60689



ENGLISH ESPAÑOL

# Table of Contents

Warranty.....	2
Sears Service .....	3
Microwave Oven Safety .....	4
Installation Instructions.....	7
<b>Getting to Know Your Microwave Oven .....</b>	<b>8</b>
How your microwave oven works .....	8
Radio interference .....	8
Testing your microwave oven.....	8
Testing your dinnerware or cookware .....	9
Operating tips.....	9
Electrical connection .....	9
Microwave oven features .....	10
Control panel features.....	11
Using the cooking rack .....	14
Using the exhaust fan .....	14
Using the cooktop/countertop light .....	15
Setting the clock .....	15
Using the kitchen timer .....	16
Using ADD ONE MINUTE.....	17
Changing preset cooking times .....	17
<b>Using Your Microwave Oven .....</b>	<b>18</b>
Cooking at high cook power.....	18
Cooking at different cook powers.....	18
Cooking in stages .....	20
Progress bar.....	21
Using AUTO COOK.....	22
Using AUTO REHEAT .....	23
Using ZIP DEFROST .....	24
ZIP DEFROST chart .....	26
Defrosting tips .....	27
Using BREAD DEFROST.....	28
Using SURE SIMMER .....	29
Sensor cooking .....	30
Using HOLD WARM .....	31
<b>Caring for Your Microwave Oven .....</b>	<b>32</b>
Installing and caring for filters.....	33
Replacing the cooktop and oven lights .....	34
<b>Cooking Guide .....</b>	<b>35</b>
<b>Questions and Answers .....</b>	<b>37</b>
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>38</b>
<b>Index.....</b>	<b>40</b>
<b>Service .....</b>	<b>Back Cover</b>

# Microwave Oven Warranty

## FULL ONE-YEAR WARRANTY ON MICROWAVE OVEN

For one year from the date of purchase, if this Kenmore Microwave Oven 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 Oven 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 call:  
1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>  
(1-800-469-4663)**

## Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate (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 \_\_\_\_\_

# Sears Service

## “We service what we sell”

“We service what we sell” is our assurance to you that you can depend on Sears for service because Sears Service is nationwide.

Your Sears Kenmore Microwave Oven has added value when you consider that Sears has a service unit near you, staffed by Sears Trained Technicians – professional technicians specifically trained on Sears Kenmore Microwave Ovens, having the parts, tools and equipment to insure that we meet our pledge to you – “We service what we sell!”

## To further add to the value of your microwave oven, buy a Sears Maintenance Agreement.

Sears Kenmore Microwave Ovens are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. A Sears Maintenance Agreement is more than an extension of the Warranty. It provides complete protection from unexpected repair bills and undue inconvenience. It assures you of maximum efficiency from your Microwave Oven.

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

<b>YEARS OF OWNERSHIP COVERAGE</b>	<b>1ST YR.</b>	<b>2ND YR. THRU 5TH YR.</b>
Replacement of defective parts other than magnetron	W	MA
Replacement of magnetron	W	W
Annual preventative 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 in a safe place 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 "Caring for Your Microwave Oven" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven 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 "PAN BROWN" mode.
- 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 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

# Installation Instructions

## REMOVING AND REPLACING THE MICROWAVE HOOD COMBINATION

### **⚠ WARNING**

#### **Excessive Weight Hazard**

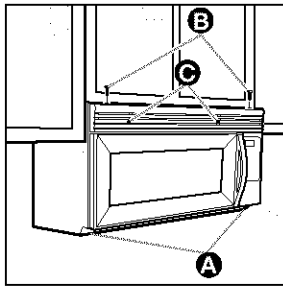
Use two or more people to move and install microwave oven.

Failure to do so can result in back or other injury.

If you need to remove your Microwave Hood Combination for any reason, follow these simple steps:

#### To remove:

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Remove filters and vent grille.

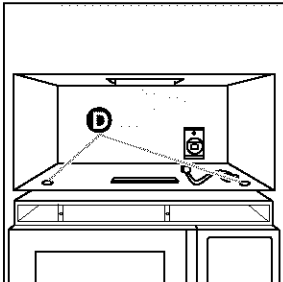


- If filters **A** are installed, push in at the tab and slide filter to the outside edge to remove.
- Remove the two screws **B** from the top of the microwave oven cabinet (the screws located closest to the front corners). Do not remove

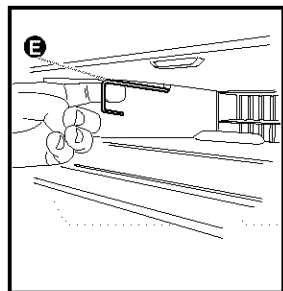
the screws located towards the center of the cabinet.

- Remove the vent grille **C**. Set the screws and grille aside. (If grille cannot be removed, see Step 4.)

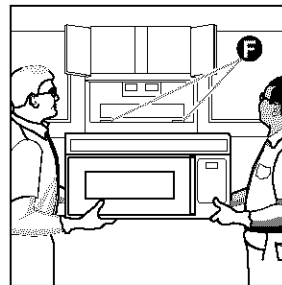
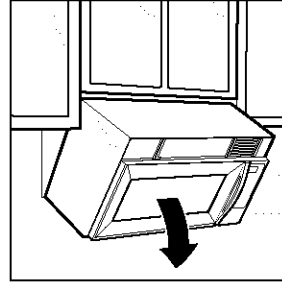
3. After removing all oven contents, including the turntable and support, tape the door in the closed position. Then remove the two bolts **D** securing the microwave oven to the upper cabinet.



4. Hold microwave hood combination in place with one hand. Pull hook **E** to release microwave hood from mounting plate. If grille cannot be removed (per instructions in Step 2.), insert a thin looped wire or similar tool through an opening in grille to pull hook.



5. Grasp the microwave oven. Rotate the microwave oven downward. (Be careful that door does not swing open.) Lift off the support tabs **F** at the bottom of the mounting plate. Set the microwave oven aside on a protected surface.



#### To replace:

1. Carefully lift microwave oven and hang it on the support tabs at the bottom of the mounting plate.
2. Rotate the front of the microwave oven cabinet downward. Thread the power supply cord through the power supply cord hole in the bottom of the upper cabinet.
3. Rotate the microwave oven towards the cabinet. Push the microwave oven against the mounting plate until locking latch snaps into the cabinet.
4. Replace the two bolts securing the microwave oven to the upper cabinet.
5. Untape the door and replace the turntable and support.
6. Replace the vent grille.
7. Replace the two screws in the top of microwave oven cabinet (the screws located closest to front corners).
8. If filters were installed, replace them (see "Installing and caring for the filters" in the "Caring for Your Microwave Oven" section, if needed).
9. Plug in microwave oven or reconnect power.

# Getting to Know Your Microwave Oven

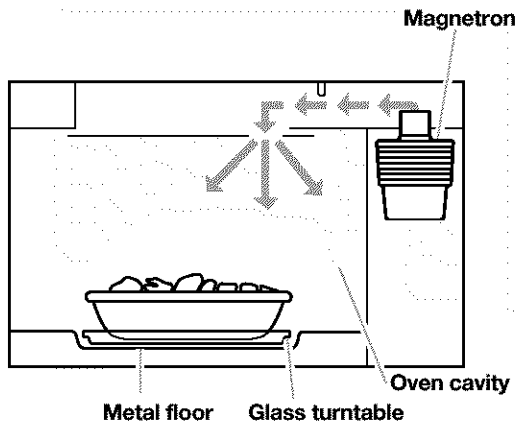
This section discusses the concepts behind microwave cooking. It also shows you the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before you use your oven.

## HOW YOUR MICROWAVE OVEN 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.

### For the best cooking results

- **Always cook food** for the shortest cooking time recommended. Check to see how the food is cooking. If needed, **touch ADD ONE MINUTE** while the oven is operating or after the cooking cycle is over (see the "Using ADD ONE MINUTE" section).
- **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).

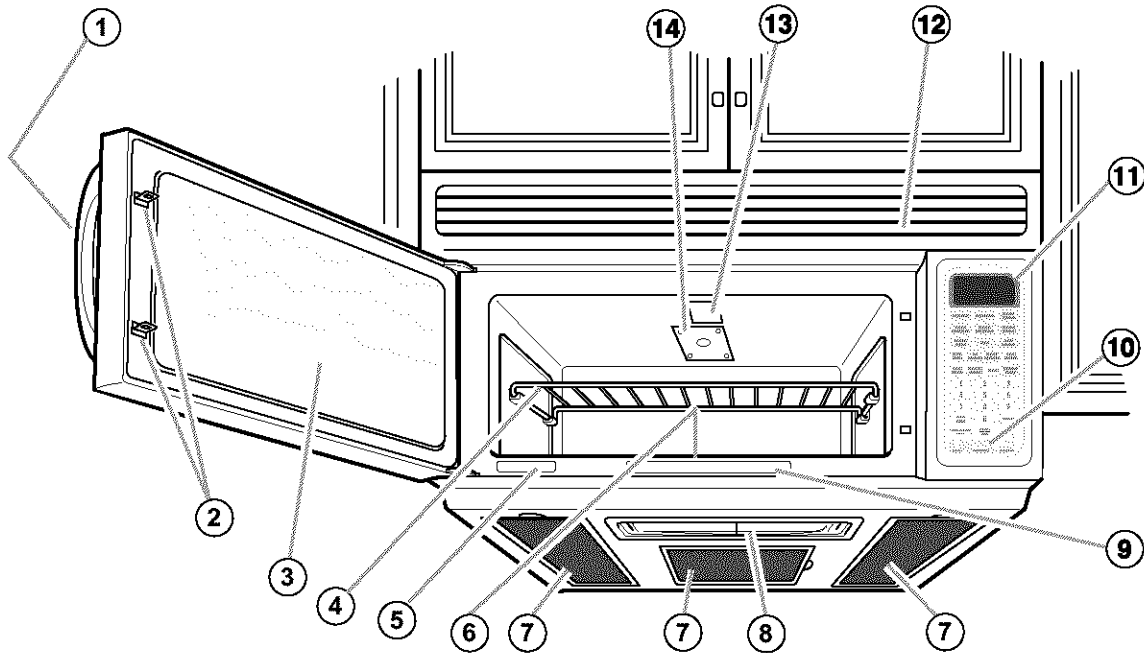
## OPERATING TIPS

- **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



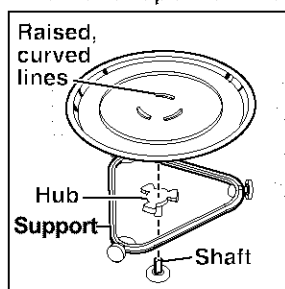
Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To help get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

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** (Part No. 4393826). Use for extra space when cooking in more than one container at the same time.
5. **Model and Serial Number Plate.**
6. **Glass Turntable** (Part No. 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.

7. **Charcoal and Grease Filters.** Included in oven cavity.
8. **Cooktop/Countertop Light.** Turn on to light your cooktop or countertop or turn on as a night light.
9. **Cooking Guide Label.** Use as a quick reference for Auto Cook, Auto Reheat, Zip Defrost, and Sensor Cook settings.
10. **Exhaust Fan and Cooktop Light Switches.**
11. **Control Panel.** Touch the pads on this panel to perform all functions.
12. **Vent Grille.**
13. **Oven Cavity Light.**
14. **Microwave Inlet Cover.**

## To install turntable and support:

- Remove tape from hub (Part No. 4393754).
- Place the support (Part No. 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.



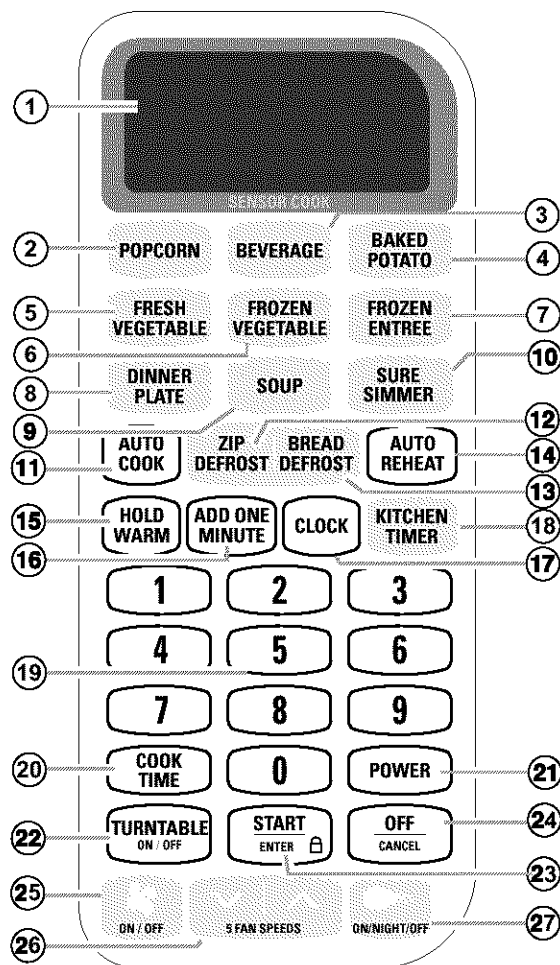
- The rollers (Part No. 4393753) on the support fit inside the ridge on the bottom of the turntable.
- The turntable turns both clockwise and counterclockwise. This is normal.

## CONTROL PANEL FEATURES

Your microwave oven control panel lets you select a desired cooking function quickly and easily. The following is a list of all the Command pads located on the control panel.

**For more information on these features, see “Using your microwave oven” section.**

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. **POPCORN.** Touch this pad to pop one of 3 bag sizes of popcorn, without entering a cook power or time. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.
3. **BEVERAGE.** Touch this pad to heat 1 or 2 8-ounce (237 ml) cups of a beverage, without entering a cook time or power. The oven's sensor will tell the oven how long to heat depending on the amount of humidity it detects from the beverage.
4. **BAKED POTATO.** Touch this pad to bake 1 to 4 potatoes, without entering a cook power or time. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato(es).
5. **FRESH VEGETABLE.** Touch this pad to cook 1 to 4 cups (237 to 946 ml) of a fresh vegetable without entering a cook power or time. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables.
6. **FROZEN VEGETABLE.** Touch this pad to cook 1 to 4 cups (237 to 946 ml) of a frozen vegetable without entering a cook power or time. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables.
7. **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. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the frozen entree.
8. **DINNER PLATE.** Touch this pad to heat a dinner plate of food, without entering a cook power or time. The oven's sensor will tell the oven how long to heat depending on the amount of humidity it detects from the food.
9. **SOUP.** Touch this pad to heat 1 to 4 cups (237 to 946 ml) of soup, without entering a cook power or time. The oven's sensor will tell the oven how long to heat depending on the amount of humidity it detects from the soup.



10. **SURE SIMMER.** Touch this pad to simmer soups, casseroles, stews, and other liquid foods.
11. **AUTO COOK.** Touch this pad to cook microwavable foods without entering times and cook powers.
12. **ZIP DEFROST.** Touch this pad to defrost frozen foods without entering times and cook powers.
13. **BREAD DEFROST.** Touch this pad to defrost bread.
14. **AUTO REHEAT.** Touch this pad to reheat microwavable foods without entering times and cook powers.
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. **ADD ONE MINUTE.** Touch this pad to cook for 1 minute, at 100% cook power, or to add an extra minute to your cooking cycle at the set cook power.

## CONTROL PANEL FEATURES (CONT.)



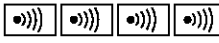
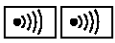
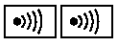

- 17. **CLOCK.** Touch this pad to enter the correct time of day.
- 18. **KITCHEN TIMER.** Touch this pad to set or cancel the Kitchen Timer.
- 19. **Number pads.** Touch Number pads to enter cooking times, cook powers, quantities, weights, or food categories.
- 20. **COOK TIME.** Touch this pad followed by Number pads to set a cooking time.
- 21. **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.
- 22. **TURNTABLE ON/OFF.** Touch this pad to turn your turntable on and off.
- 23. **START/ENTER.** Touch this pad to start a function.
- 24. **OFF/CANCEL.** Touch this pad to erase an incorrect command, cancel a program during cooking, or to clear the display.
- 25. **(Exhaust Fan) ON/OFF.** Touch this pad to turn the fan on or off.
- 26. **5 FAN SPEEDS.** Touch the "up" pad to increase fan speed and the "down" pad to decrease fan speed.
- 27. **(Light) ON/NIGHT/OFF.** Touch this pad to turn the light or 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 open the door while the oven is on and then shut the door, the START? indicator light will show. Touch START/ENTER to continue.
- 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.

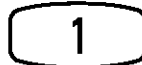
### Audible signals

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:**

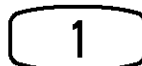
**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

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

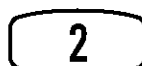
**TOUCH**



**and hold for 5 seconds**

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

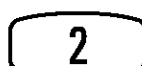
**TOUCH**



**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 only work when the oven is in standby mode.

## CONTROL PANEL FEATURES (CONT.)

### 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

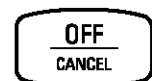


If you do not want to continue cooking:

- Close the door and the light goes off.

OR

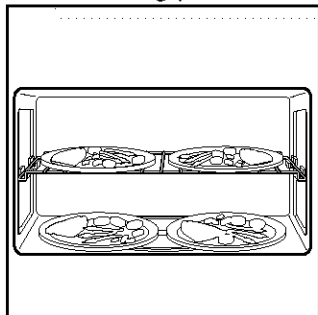
- TOUCH



**NOTE:** Before setting a function, touch OFF/CANCEL to make sure no other function is on.

### Heating more than one plate of food

When heating plates of food with a cook time that you set, you can heat two 10 in. (25.4 cm) plates side by side or one plate 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 plate, the turntable should not be turning. You can shut the turntable off by touching TURNTABLE



ON/OFF. "TURNTABLE OFF" appears on the display. 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 automatic cooking functions. Automatic

cooking functions include all Auto Reheat, Auto Cook, Zip Defrost, and Sensor Cook pads.

### 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 only work when the oven is in standby mode.

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 and (Light) ON/NIGHT/OFF and START/ENTER.

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 only work in standby mode

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.

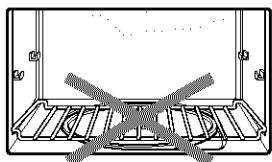
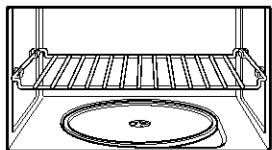
## USING THE COOKING RACK

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

If you need a replacement rack (Part No. 4393826), you can order one from your Sears Service Center, or by calling **1-800-366-7278**. 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.
- Use the Cooking Rack only when cooking at more than one level.

## USING THE EXHAUST FAN

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

### NOTES:

- Two seconds after the last time you touch (Exhaust Fan), the display returns to the previous display.
- The first time you turn on the fan after connecting the microwave oven to power, the fan will start at speed 1. The next time the fan is turned on, it will start at the last speed used.

#### 1. Turn on the fan and choose fan speed.

Touch the “up” pad to increase fan speed.  
Touch the “down” pad to decrease fan speed.  
The display will show “FAN” and a number from 1 to 5 to indicate 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) pad will not turn the fan off.**

#### TOUCH



#### 2. Turn off fan when desired.

#### TOUCH



## 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



(once for regular light, twice for night light)

### 2. Turn off light when desired.

TOUCH



(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 CLOCK, 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 CLOCK, Number pad 0, and CLOCK again, the set time will disappear and “:” will show on the display.

### 1. Touch CLOCK.

TOUCH



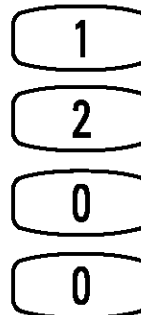
YOU SEE



### 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. The Kitchen Timer always will be displayed in the lower right portion of the display.

### 1. Touch KITCHEN TIMER.

TOUCH



YOU SEE



**NOTE:** If you do not do this step within 5 seconds of doing Step 2, "START?" will appear. You then have 3 seconds to touch KITCHEN TIMER or START/ENTER before the display returns to the time of day.

At the end of the countdown:

YOU SEE



### 2. Enter the time to be counted down.

Example for 1 minute, 30 seconds:

TOUCH



YOU SEE



### To cancel the Kitchen Timer:

To stop the Kitchen Timer during the countdown:

TOUCH



(twice)

Or touch KITCHEN TIMER once and then touch OFF/CANCEL



YOU SEE



(time of day)

**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.

### 3. Start the countdown.

TOUCH



OR



YOU SEE



(large numbers - time of day)

(small numbers - timer countdown)



## 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.

TOUCH



YOU SEE



Example for cooking for 1 minute:

## 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, ZIP DEFROST, or SENSOR COOK (except for the POPCORN setting). For an auto function, you can only change cooking times after entering a food quantity, but before cooking starts. For sensor cooking, you can only change cooking times within 20 seconds after choosing the food type.

For example, in AUTO REHEAT, after choosing the type of food and entering the quantity:

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



# Using Your Microwave Oven

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

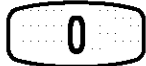


YOU SEE



3. Enter the cooking time.

TOUCH



YOU SEE



Example for 1 minute, 30 seconds:

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, beverages and most vegetables</li> </ul>
90 = 90% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking small tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets</li> <li>Heating cream soups</li> </ul>
80 = 80% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>Heating rice, pasta, or casseroles</li> <li>Cooking and heating foods that need a cook power lower than high (for example, whole fish and meat loaf)</li> </ul>
70 = 70% of full power	Medium-High	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reheating a single serving of food</li> </ul>

## COOKING AT DIFFERENT COOK POWERS (CONT.)

COOK POWER	NAME	WHEN TO USE IT
60 = 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 non-stirrable casseroles, such as lasagna</li> </ul>
P50 = 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>
P40 = 40% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melting chocolate</li> <li>● Heating bread, rolls and pastries</li> </ul>
P30-DEF = 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>
P20 = 20% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Softening butter, cheese, and ice cream</li> </ul>
P10-WRM = 10% of full power	Low	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Keeping food warm</li> <li>● Taking chill out of fruit</li> </ul>

**NOTE:** 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.

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

2. Touch COOK TIME.

TOUCH

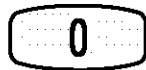
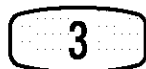
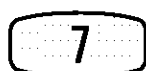


YOU SEE



3. Enter the cooking time.

TOUCH



YOU SEE



Example for 7 minutes, 30 seconds:

4. Set the cook power.

TOUCH

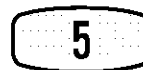


YOU SEE



Example for 50% cook power:

TOUCH



OR



(repeat until desired cook power appears)

YOU SEE



continued on next page

## COOKING AT DIFFERENT COOK POWERS (CONT.)

### 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.

## 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. However, if you use ZIP DEFROST it must be the first stage.

**NOTE:** You cannot sensor cook with stages.

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

### 2. Touch COOK TIME.

TOUCH

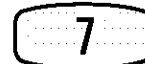


YOU SEE



### 3. Enter the cooking time for the first stage.

TOUCH



YOU SEE



Example for 7 minutes, 30 seconds:

### 4. Set the cook power for the first stage.

TOUCH



YOU SEE



## COOKING IN STAGES (CONT.)

Example for 50% cook power:

TOUCH



OR



(repeat until desired cook power appears)

YOU SEE



At the end of the cooking time:

YOU SEE



(four tones will sound)

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

6. Start the oven.

TOUCH



YOU SEE



After the first stage is over, you will hear 2 tones. The next stage(s) will count down.

### 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, Zip Defrost and Auto Reheat, 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 following chart).

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.

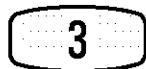


Example for bacon

3 times

OR

Touch a Number pad to choose the type of food.



Example for bacon

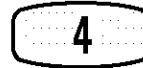
YOU SEE



Example for bacon



### 3. Touch Number pad to enter the quantity.



Example for 4 slices

YOU SEE



Example for 4 slices

### 4. Touch



YOU SEE



(countdown time may vary)

### NOTES:

- If you do not enter a quantity within 2 seconds, 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 Rice 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.

## USING AUTO COOK (CONT.)

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
Rice	once	1	0.5 to 2 cups** (118 ml to 437 ml)
Canned Vegetables	2 times	2	1 to 4 cups (237 ml to 946 ml)
Bacon	3 times	3	1 to 6 pieces, average thickness
Cereal (instant)	4 times	4	1 to 4 servings
French Toast	5 times	5	1 to 4 pieces
Chicken	6 times	6	1 to 4 pieces, boneless breasts
Scrambled eggs	7 times	7	1 to 4 eggs

\*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 following chart).

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

3 times

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 (237 ml)

YOU SEE



Example  
for 1 cup (237 ml)

## USING AUTO REHEAT (CONT.)

### 4. Touch



YOU SEE



(countdown time may vary)

### NOTES:

- If you do not enter a quantity within 2 seconds, 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 Slice 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 heats 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	AMOUNTS YOU CAN CHOOSE
Pizza Slice**	once		1	1 to 3 slices, 5 oz (142 g) each
Sauce**	twice		2	1 to 4 cups (237 ml to 946 ml)
Casserole	3 times		3	1 to 4 cups (237 ml to 946 ml)
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 quantity 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 ZIP DEFROST

ZIP DEFROST uses new technology to defrost up to 70 percent faster than our previous models, depending upon the type and weight of the food. Thin cuts, about 1 pound (454 g), show the most dramatic decreases in defrosting times. Larger quantities will not show such dramatic improvements but still defrost faster than with previous systems.

You can defrost food by choosing a category and setting a weight. ZIP DEFROST can be used only for very fast defrosting of frozen foods in the categories of Meat, Poultry or Fish. Use manual defrost for other foods or weights not listed. ZIP DEFROST has preset times and cook powers for 3 categories (see following chart).

To use ZIP DEFROST, follow the steps below:

### 1. Touch



once

YOU SEE



### 2. Continue to touch ZIP DEFROST to select food class.



once  
YOU SEE



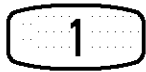
Example for meats





## USING ZIP DEFROST (CONT.)

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



Example for  
1.1 lbs (0.5 kg)

YOU SEE



Example for  
1.1 lbs (0.5 kg)

### 4. Touch



YOU SEE



(countdown  
time may vary)

### 5. Approximately halfway through the cycle, the oven will beep.

The indicator will say "TURN". Turn food and then touch START/ENTER. If you don't open the door and turn the food, the oven will beep and continue defrosting but will take longer to defrost.

#### NOTES:

- If you do not enter a weight within 2 seconds, ZIP 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, ZIP 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 ZIP DEFROST 4 times, the display returns to the Meats setting.
- If you need more or less defrosting time, do not touch ZIP 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 "Zip defrost chart" later in this section for defrosting directions for each food.
- To defrost items not listed in the "Zip defrost chart," use 30% cook power. Refer to a reliable cookbook for defrosting information.

#### 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.

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

FOOD	TOUCH ZIP 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 ZIP DEFROST once before choosing the food type.

## ZIP 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 ¼ 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 (½ 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.

### 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.

## ZIP DEFROST CHART (CONT.)

### 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 ZIP 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 ZIP DEFROST for raw food. ZIP 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 ¼ lb [113 g]). However, in order to enter food weight in ZIP 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.

Equivalent Weight			
OUNCES	GRAMS	DECIMAL WEIGHT	
1.6	45.4	.10	
3.2	90.7	.20	
4.0	113.4	.25	One-Quarter Pound
4.8	136.1	.30	
6.4	181.4	.40	
8.0	226.8	.50	One-Half Pound
9.6	272.2	.60	
11.2	317.5	.70	
12.0	340.2	.75	Three-Quarters Pound
12.8	362.9	.80	
14.4	408.2	.90	
16.0	453.6	1.00	One Pound

## USING BREAD DEFROST

You can use this feature for defrosting bread. The feature works similarly to Zip Defrost.

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

1. Touch the **BREAD DEFROST** 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.)

If you enter a weight that is too high, a warning beep will sound and the display will show "RETRY" for 2 seconds. Then the maximum weight allowed will be displayed.

### 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, when you touch **START** or **POWER**, a warning beep will sound and the display will show **RETRY** for 2 seconds. Then the minimum weight allowed will be displayed.

Once during the cycle, a turn-food request will appear. If you do not turn the food and then touch **START/ENTER**, the defrost cycle will resume after 2 minutes. The estimated time left in the cycle will be refigured, and it might be longer than the time displayed at the beginning of the cycle.

## 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.

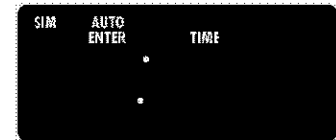
1. Place the food in the oven and shut the door.

2. Touch SURE SIMMER.

TOUCH

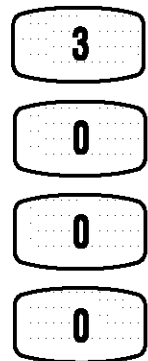


YOU SEE



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 8 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.



Example for baked potato

YOU SEE



(until cooking time is estimated)



("MAX" appears every 3 seconds)

### 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. 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
Popcorn*	Pop only 1 package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.	3.5 oz (100 g), 3.0 oz (85 g), 1.75 oz (50 g)
Baked Potato	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)
Fresh Vegetable	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 (237 ml to 946 ml)
Frozen Vegetable	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 (237 ml to 946 ml)
Frozen Entree	Loosen the covering for venting.	10- or 20-ounce (284 g or 568 g)
Beverage*	Do not cover. The shape of the mug will affect how the contents heat – if narrow and tall, contents may be hotter; if more open area on top (i.e., 1-cup [237 ml] measuring cup) contents may be cooler.	1 or 2 8-ounce (237 ml) cups
Dinner Plate	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])
Soup	Place soup to be heated in a correct-size microwavable container. Cover with plastic wrap and vent.	1 to 4 cups (237 ml to 946 ml)

\* 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.

HOLD WARM keeps 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



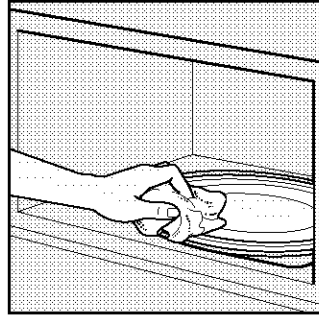
**To make HOLD WARM automatically follow another cycle:**

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

# Caring for Your Microwave Oven

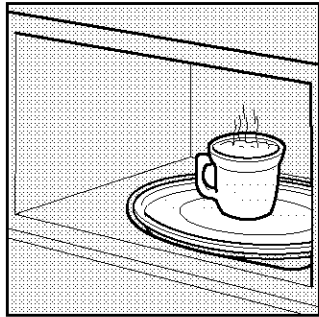
To make sure your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

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

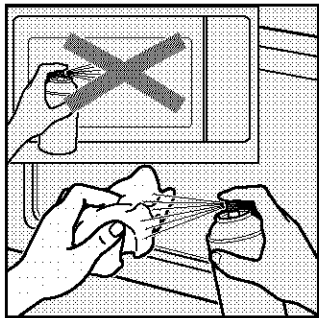


occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.

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



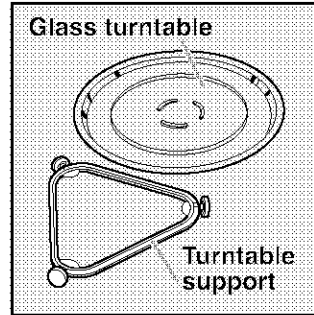
**For exterior surfaces and control panel:** Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.



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

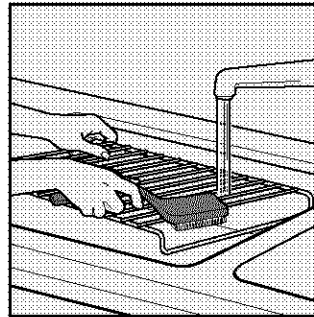
the control panel and the interior and exterior oven surfaces.

**To clean 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. **The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced every 6 to 12 months.** The replacement schedule for the charcoal filter is intended mainly for those who install the microwave hood combination in Recirculation mode.

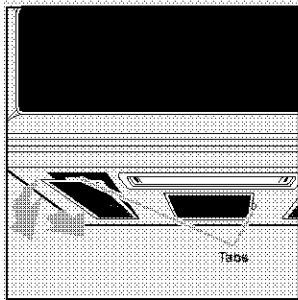
**NOTE:** Your microwave hood combination comes with a charcoal (black fiber) filter installed behind the aluminum grease filter. The charcoal filter helps remove odors and provide clean recirculated air. You may remove the charcoal filter if venting to the outside.

You can order replacements (Part No. 4393690) from your nearest Sears Service Center.

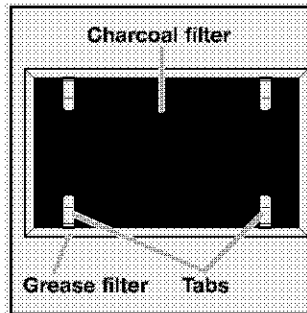
## Removing, cleaning, and replacing

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

**2.** To remove the grease (aluminum) filters, grasp tab and pull filter towards the opposite side. Pull the filter downward to remove.

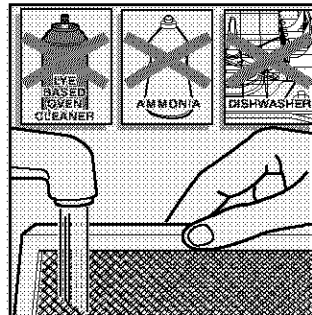


**3.** To remove the charcoal (black fiber) filters, gently bend back the metal tabs on the back of the grease filter and pull the charcoal filter out. To replace the charcoal filters, align the charcoal filter over the grease filter. Gently bend the metal tabs on the back of the grease filter over the charcoal filter.

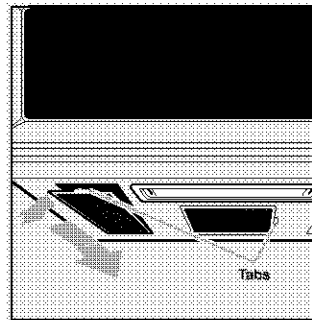


**NOTE:** Use care in bending metal tabs so as not to break them off.

**4.** 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.**



**5.** 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.



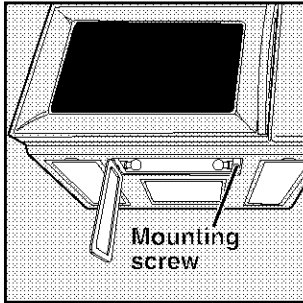
**6.** Plug in microwave oven or reconnect power.  
**NOTE:** Do not operate the vent fan without the filters in place.

## 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 30-watt bulb(s) (Part No. 4393681) available from your Sears Service Center.

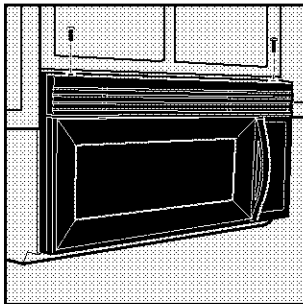
4. Replace the bulb cover and mounting screw.

5. Plug in microwave oven or reconnect power.

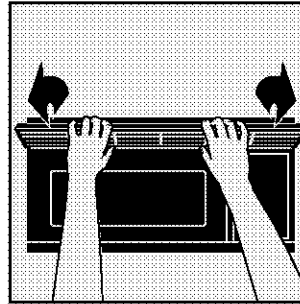
### The oven light

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

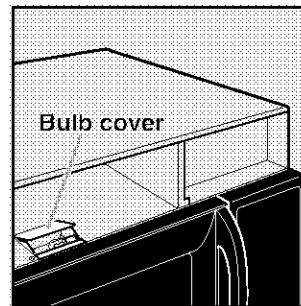
2. Remove the two vent grille mounting screws located above the cover (the two outer screws).



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



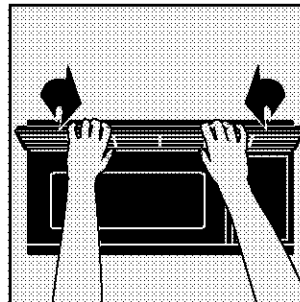
4. Lift up the bulb cover.



5. Replace the bulb with a candelabra-base 30-watt bulb (Part No. 4393681) available from your Sears Service Center.

6. Close the bulb cover.

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



8. Plug in microwave oven or reconnect power.

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

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

### Releasing pressure in foods

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

### Using standing time

- **Always allow food to stand** after cooking. Standing time after defrosting and cooking allows the temperature to evenly spread 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 towards the center of the dish where it will be heated last.
- **Layer thin slices of meat** on top of each other.
- **When you cook or reheat whole fish**, **score** the skin – this prevents cracking.
- **Do not** let food or a container touch the top or sides of the oven. This will prevent possible arcing.

### Using aluminum foil

Metal containers should not be used in a microwave oven. There are, however, some exceptions. If you have purchased food which is prepackaged in an aluminum foil container, refer to the instructions on the package. When using aluminum foil containers, cooking times may be longer because microwaves will only penetrate the 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 ¾ 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 transformer 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?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the sensor 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.

# 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" section on page 6 and the "Electrical connection" section on Page 9.)</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 electric supply to your home or wall outlets is low or lower than normal. Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician or service technician can tell you if the outlet voltage is low.</li><li>• The cook power is not at the recommended setting. Check the chart on Page 18.</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

PROBLEM	CAUSE
The turntable will not turn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You have turned off the turntable. (See the “Heating more than one plate of food” section on Page 13.)</li> <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

PROBLEM	CAUSE
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 on Page 12.)</li> </ul>

## DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE
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 on Page 15.)</li> </ul>

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

# Index

This index is alphabetical. It contains all the topics included in this manual, along with the page(s) on which you can find each topic.

<b>TOPIC</b>	<b>PAGE</b>	<b>TOPIC</b>	<b>PAGE</b>
ALUMINUM FOIL .....	35-37	FILTERS .....	33
AUDIBLE SIGNALS .....	12	HOW YOUR MICROWAVE OVEN WORKS .....	8
CARING FOR YOUR MICROWAVE OVEN .....	32	INSTALLATION INSTRUCTIONS .....	7
CHARTS		LIGHTS	
Auto cook .....	23	Replacing .....	34
Auto reheat .....	24	Using .....	15
Bread defrost .....	28	PARTS AND FEATURES	
Cook powers .....	18, 19	Cooking guide label .....	10
Sensor cooking .....	30	Cooking rack .....	10, 14, 32, 37
Weight conversion .....	27	Door handle .....	10
Zip defrost .....	25-27	Door safety lock system .....	10
CONTROL PANEL .....	11-13	Magnetron .....	2, 3, 8, 37
ADD ONE MINUTE .....	17	Model and serial number plate .....	10
AUTO COOK .....	22, 23	Turntable .....	8, 10, 11, 32, 37, 39
AUTO REHEAT .....	23, 24	Vent grille .....	10
BEVERAGE .....	30	Window .....	10
BREAD DEFROST .....	28	PROGRESS BAR .....	21
Changing preset cooking times .....	17	QUESTIONS AND ANSWERS .....	37
Child lock .....	13	RACK .....	10, 14, 32, 37
CLOCK .....	15	RADIO INTERFERENCE .....	8
Cooking at high cook power .....	18	REPLACING COOKTOP AND OVEN LIGHTS .....	34
Cooking at different cook powers .....	18-20	SAFETY .....	4-6
COOK TIME .....	18-20	SENSOR COOKING .....	30
Demo/learning feature .....	13	SERVICE .....	3
Display .....	11	STANDING TIME .....	9, 27, 35, 37
Fan .....	14	SURE SIMMER .....	29
HOLD WARM .....	31	TESTING YOUR DINNERWARE	
Interrupting cooking .....	13	OR COOKWARE .....	9
Kitchen timer .....	16	TESTING YOUR MICROWAVE OVEN .....	8
Light .....	15	TIPS	
Number pads .....	12	Cooking .....	35, 36
OFF/CANCEL .....	12	Defrosting .....	27
POPCORN .....	30, 37	TOLL-FREE NUMBERS .....	Back Cover
POWER .....	18-21	TROUBLESHOOTING .....	38, 39
Stage cooking .....	20, 21	WARRANTY .....	2
START/ENTER .....	12		
SURE SIMMER .....	29		
TURNTABLE ON/OFF .....	12, 13		
ZIP DEFROST .....	24-27		
ELECTRICAL REQUIREMENTS .....	6, 9		
EXHAUST FAN .....	14		







# Índice de materias

Garantía .....	43
Servicio de Sears .....	44
Seguridad del horno de microondas .....	45
Instrucciones para la instalación .....	48
Conozca su horno de microondas.....	50
Cómo funciona su horno de microondas .....	50
Interferencia electromagnética .....	50
Cómo probar su horno de microondas .....	50
Cómo probar su vajilla o sus utensilios de cocina ..	51
Consejos para la operación .....	51
Conexión eléctrica .....	51
Características del horno de microondas .....	52
Características del panel de control .....	53
Cómo utilizar la parrilla de cocción .....	57
Cómo utilizar el extractor de aire .....	57
Cómo utilizar la luz de la superficie de cocción/mostrador .....	58
Cómo poner el reloj a la hora .....	58
Cómo utilizar el temporizador de cocina.....	59
Cómo utilizar ADD ONE MINUTE (agregar un minuto).....	60
Cómo cambiar los tiempos prefijados de cocción...60	
Cómo usar su horno de microondas.....	61
Cocción a intensidad alta .....	61
Cocción a distintas intensidades.....	62
Cocción por etapas .....	64
Barra indicadora de progreso .....	65
Cómo utilizar AUTO COOK (cocción automática)..65	
Cómo utilizar AUTO REHEAT (recalentamiento automático) .....	67
Cómo utilizar ZIP DEFROST (descongelación veloz) .....	68
Cuadro para ZIP DEFROST (descongelación veloz) .....	70
Consejos para la descongelación .....	71
Cómo utilizar BREAD DEFROST (descongelación de pan).....	72
Cómo utilizar SURE SIMMER (Cocción segura a fuego lento).....	73
Cocción con sensor.....	75
Cómo utilizar HOLD WARM (mantener caliente)..77	
Cuidado de su horno de microondas.....	78
Instalación y cuidado de los filtros.....	79
Cambio de las luces del horno y de la superficie de cocción.....	80
Guía para cocinar .....	81
Preguntas y respuestas .....	83
Diagnóstico y solución de problemas .....	84
Índice.....	86
Servicio técnico .....	Contraportada

# Garantía del horno de microondas

## GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA EL HORNO DE MICROONDAS

Durante un año a partir de la fecha de compra, si este horno de microondas 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 este horno de microondas 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 estado a estado.

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

**Para pedir servicio técnico llame al:  
1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>  
(1-888-784-6427)**

## 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 \_\_\_\_\_

# Servicio de Sears

## “Reparamos lo que vendemos”

“Reparamos lo que vendemos” es nuestra garantía de que usted puede confiar en Sears para obtener servicio técnico porque el Servicio técnico de Sears está en todo el país.

Su horno de microondas Kenmore de Sears adquiere un nuevo valor cuando usted considera que Sears tiene una unidad de servicio técnico en su localidad, la cual está equipada con profesionales de servicio técnico competentes, capacitados específicamente en hornos de microondas Kenmore de Sears y cuentan con las partes, herramientas y equipo para asegurar de que cumplamos nuestra promesa hecha a usted de que “Reparamos lo que vendemos!”

## Para realzar el valor de su horno de microondas, adquiera un contrato de mantenimiento Sears.

Los hornos de microondas Kenmore de Sears se han diseñado, fabricado y sometido a prueba para brindar años de funcionamiento confiable. No obstante, cualquier electrodoméstico moderno puede necesitar servicio técnico de vez en cuando. El contrato de mantenimiento Sears es mucho más que una extensión de la garantía. Le ofrece una protección completa contra facturas de reparación inesperadas e inconveniencias indebidas. Le garantiza el máximo rendimiento de su horno de microondas.

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 en un lugar seguro 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, fuego, 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. El enchufe se debe conectar a un tomacorriente con conexión 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 sólo 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. Este 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 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. Preste cuidadosa atención 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 "PAN BROWN" (Dorado en la sartén).
- 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 monte 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.) 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**

# Instrucciones para la instalación

## CÓMO SACAR Y VOLVER A COLOCAR LA COMBINACIÓN DE MICROONDAS CAMPANA

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Peso Excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar el horno de microondas.

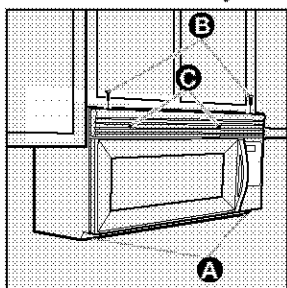
No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

Si por algún motivo usted necesita quitar su combinación microondas campana, siga los siguientes pasos:

#### Para sacar:

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

2. Quite los filtros y la rejilla de ventilación.

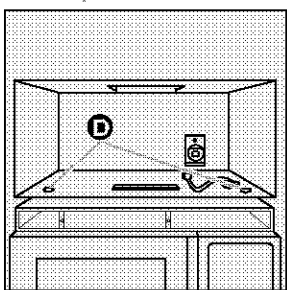


- Si los filtros **A** están instalados empuje la lengüeta y deslice el filtro hacia el borde exterior para sacarlo.

- Quite los dos tornillos **B** de la parte superior del gabinete del horno de microondas (los tornillos situados más cerca de las esquinas frontales). No quite los tornillos ubicados hacia el centro del gabinete.

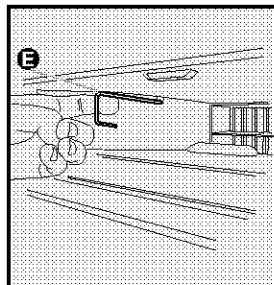
- Quite la rejilla de ventilación **C**. Aparte la rejilla y los tornillos. (Si no puede quitar la rejilla, vea el punto 4).

3. Después de haber retirado todo el contenido del



horno, inclusive la bandeja giratoria y su soporte, asegure la puerta en la posición cerrada con cinta adhesiva. Luego retire los dos pernos **D** que afianzan el horno de microondas al gabinete superior.

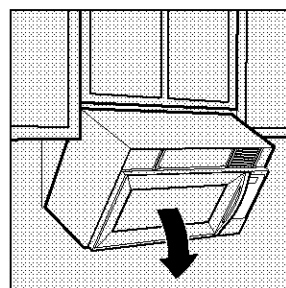
4. Sostenga la combinación microondas campana



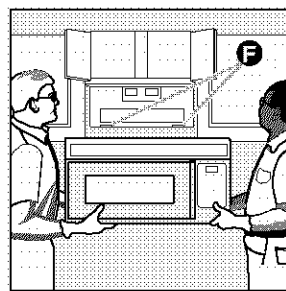
en su lugar con una mano. Jale el gancho **E** para separar la campana del microondas de la plancha de montaje. Si no se puede quitar la rejilla (según las instrucciones de la etapa 2), inserte un alambre delgado en forma de lazo o herramienta similar a

través de un orificio de la rejilla para poder jalar el gancho.

5. Sujete el horno de microondas y voltéelo hacia



abajo. (Tenga cuidado de que la puerta no se abra). Levante las lengüetas de soporte **F** que están en la parte inferior de la plancha de montaje. Aparte el horno de microondas sobre una superficie protegida.





## CÓMO SACAR Y VOLVER A COLOCAR LA COMBINACIÓN DE MICROONDAS CAMPANA (CONT.)

### Para volver a colocar:

1. Levante cuidadosamente el horno de microondas y cuélguelo en las lengüetas de soporte ubicadas en la parte inferior de la plancha de montaje.
2. Gire hacia abajo la parte frontal del gabinete para el horno de microondas. Pase el cable eléctrico a través del orificio localizado en la parte inferior del gabinete superior.
3. Gire el horno de microondas hacia el gabinete. Empuje el horno contra la placa de montaje hasta que el pestillo de sujeción se acople en el gabinete.
4. Reponga los dos pernos que sirven para asegurar el horno de microondas al gabinete superior.
5. Retire la cinta adhesiva de la puerta y vuelva a colocar en su sitio la bandeja giratoria y el soporte.
6. Reemplace la rejilla de ventilación.
7. Reponga los dos tornillos en la parte superior del gabinete para el horno de microondas (los tornillos situados más próximos a las esquinas frontales).
8. Si se instalaron filtros, reemplácelos (de ser necesario, vea "Instalación y cuidado de los filtros" en la sección "El cuidado de su horno de microondas").
9. Enchufe el horno de microondas o conecte nuevamente el suministro eléctrico.

# Conozca Su Horno de Microondas

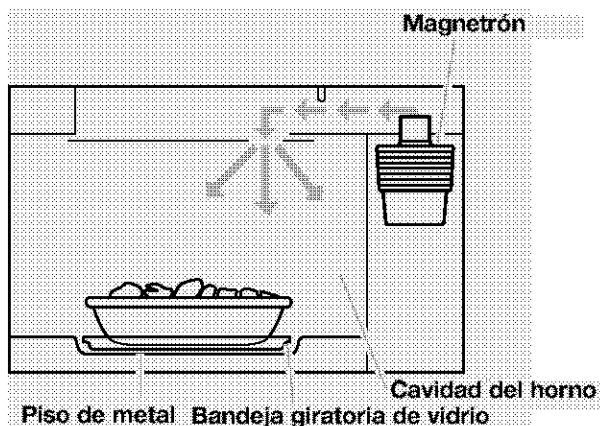
Esta sección habla de los conceptos de cocción a microondas. También le muestra los elementos básicos que usted debe conocer para operar el horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usar su horno.

## CÓMO FUNCIONA SU HORNO DE MICROONDAS

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



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

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

### Cómo obtener los óptimos resultados de cocción

- **Siempre cocine los alimentos** por el tiempo más corto recomendado. Verifique cómo se están cocinando los alimentos. Si es necesario, **toque ADD ONE MINUTE** mientras el horno está funcionando o después del ciclo de cocción. (Vea la sección "Cómo usar ADD ONE MINUTE").
- **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  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  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 el 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 una 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

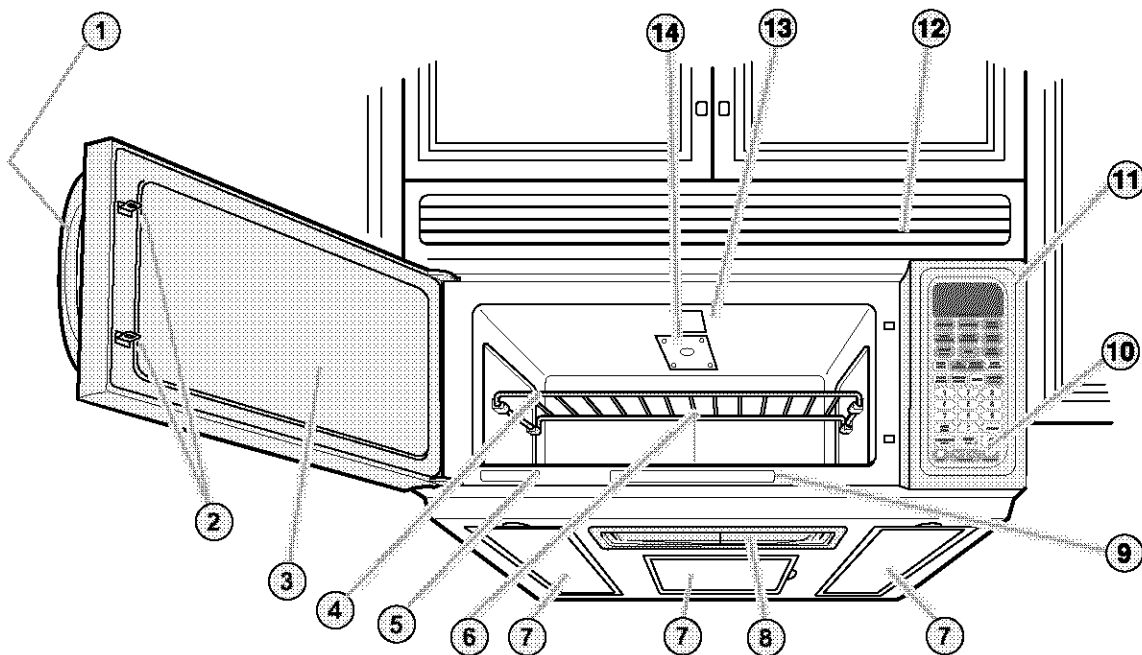
- **Nunca** se apoye sobre la puerta o permita que los niños se columpien con ella mientras está abierta.
- **Use guantes para horno.** La energía de microondas no calienta los recipientes, pero el calor de los alimentos puede hacer que el recipiente se caliente.
- **No** use periódicos u otros papeles 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 pulgada (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 antes de calentar o recalentar.** 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.
- **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 ha sido diseñado para que su experiencia culinaria sea de lo más amena y productiva posible. Para ayudarle a familiarizarse con rapidez, a continuación tiene una lista de las características básicas del horno:

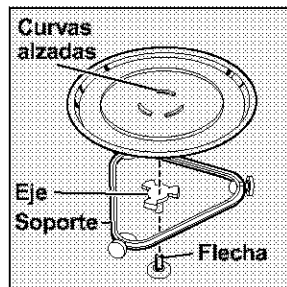
1. **Manija de la puerta.** Jálela para abrir la puerta.
2. **Sistema de traba de seguridad de la puerta.** El horno no funcionará a menos que la puerta esté bien cerrada.
3. **Ventana con protección metálica.** La protección impide el escape de las microondas. Ha sido diseñada como pantalla para permitirle ver los alimentos mientras éstos se cocinan.
4. **Parrilla de cocción.** (Parte No. 4393826) Utilícela para obtener espacio extra cuando cocine en más de un recipiente a la vez.
5. **Placa con el número del modelo y de la serie.**
6. **Bandeja giratoria de vidrio** (Parte No. 4393751) (no se ilustra). Está incluida en la cavidad del horno - vea las instrucciones para la instalación que se ilustran a continuación. Esta bandeja giratoria hace girar los alimentos a medida que éstos se cocinan para lograr una cocción más uniforme. Debe estar

en el horno durante el funcionamiento para lograr óptimos resultados de cocción. La bandeja giratoria está empotrada en la cavidad del piso para darle más espacio para cocinar y obtener mejores resultados de cocción.

7. **Filtros para grasa y de carbón.** Están incluidos en la cavidad del horno.
8. **Luz de la superficie de cocción/mostrador.** Enciéndala para alumbrar la superficie de cocción o el mostrador o enciéndala como luz nocturna.
9. **Etiqueta con guía para cocinar.** Úsela como consulta rápida para los ajustes de Auto Cook (cocción automática), Auto Reheat (recalentamiento automático), Zip Defrost (descongelación veloz) y Sensor Cook (cocción con sensor).
10. **Interruptores de las luces del extractor de aire y de la superficie de cocción.**
11. **Panel de control.** Toque los botones que están en este panel para realizar todas las funciones.
12. **Rejilla de ventilación.**
13. **Luz de la cavidad del horno.**
14. **Cubierta de admisión de microondas.**

### Para instalar la bandeja giratoria y el soporte:

- Saque la cinta adhesiva del eje (Parte No. 4393754).



- Coloque el soporte (Parte No. 4393752) en el fondo de la cavidad.
- Coloque la bandeja giratoria en el eje. Asegúrese de que las curvas alzadas, ubicadas en el centro del fondo de la bandeja giratoria, estén entre las tres protuberancias del cubo.

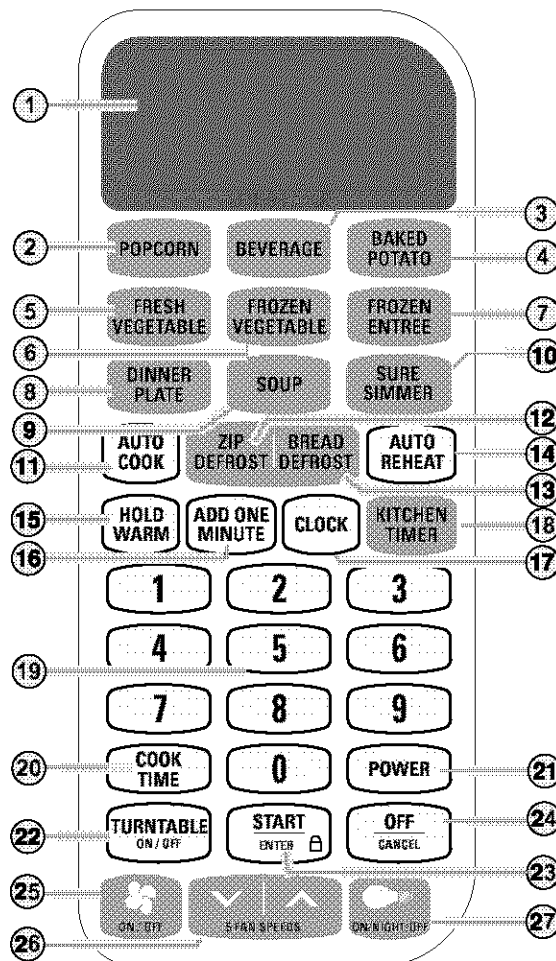
- Los rodillos (Parte No. 4393753) en el soporte encajan dentro de la ranura en la parte inferior de la bandeja giratoria.
- La bandeja giratoria gira tanto a la izquierda como a la derecha. Esto es normal.

## CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

El panel de control de su horno de microondas le permite seleccionar una función de cocción deseada con rapidez y con facilidad. La siguiente es una lista de todos los botones de comando ubicados en el panel de control.

Para obtener más información acerca de estas características, vea la sección "Cómo usar su horno de microondas."

1. **Pantalla.** Esta pantalla incluye un reloj e indicadores que le dan la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción que usted seleccionó.
2. **POPCORN (palomitas de maíz).** Toque este botón para preparar uno de los 3 tamaños de bolsas de palomitas de maíz, sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción. El sensor del horno indicará al horno cuánto tiempo debe cocinar, dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las palomitas de maíz.
3. **BEVERAGE (bebidas).** Toque este botón para calentar 1 o 2 tazas de 8 onzas (237 ml) de bebida sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción. El sensor del horno indicará al horno cuánto tiempo debe calentar, dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en la bebida.
4. **BAKED POTATO (papas al horno).** Toque este botón para hornear de 1 a 4 papas, sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción. El sensor del horno indicará al horno cuánto tiempo debe cocinar, dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en la(s) papa(s).
5. **FRESH VEGETABLE (verdura fresca).** Toque este botón para cocinar de 1 a 4 tazas (237 a 946 mL) de verdura fresca sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción. El sensor del horno indicará al horno cuánto tiempo debe cocinar, dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las verduras.
6. **FROZEN VEGETABLE (verdura congelada).** Toque este botón para cocinar de 1 a 4 tazas (237 a 946 mL) de verduras congeladas sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción. El sensor del horno indicará al horno cuánto tiempo debe cocinar, dependiendo de la humedad que detecte en las verduras.
7. **FROZEN ENTREE (comida congelada).** Toque este botón para cocinar una comida congelada de 10 a 20 onzas (284 a 567 g) sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción. El sensor del horno indicará al horno cuánto tiempo debe cocinar, dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en la comida congelada.
8. **DINNER PLATE (plato llano).** Toque este botón para calentar un plato llano de alimentos, sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción. El sensor del horno indicará al horno cuánto tiempo



po debe calentar, dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en los alimentos.

9. **SOUP (Sopa).** Toque este botón para calentar de 1 a 4 tazas (237 a 946 g) de sopa, sin ingresar ni tiempo ni intensidad de cocción. El sensor del horno indicará al horno cuánto tiempo debe calentar, dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en la sopa.
10. **SURE SIMMER (Cocción segura a fuego lento).** Toque este botón para cocer a fuego lento las sopas, guisados, estofados y otros alimentos líquidos.
11. **AUTO COOK (cocción automática).** Toque este botón para cocinar alimentos que pueden prepararse en el horno de microondas sin seleccionar tiempos ni intensidades de cocción.
12. **ZIP DEFROST (descongelación veloz).** Toque este botón para descongelar alimentos congelados sin seleccionar tiempos ni intensidades de cocción.
13. **BREAD DEFROST (descongelación de pan).** Toque este botón para descongelar pan.

## CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL (CONT.)

### 14. AUTO REHEAT (recalentamiento automático).

Toque este botón para recalentar alimentos que se pueden preparar en el horno de microondas sin seleccionar tiempos ni intensidades de cocción.

**15. HOLD WARM (mantener caliente).** Toque este botón para mantener caliente los alimentos cocidos tibios en su horno de microondas. HOLD WARM puede usarse por sí sólo o puede seguir automáticamente después de un ciclo de cocción.

### 16. ADD ONE MINUTE (agregar un minuto).

Toque este botón para cocinar durante un minuto, al 100% de intensidad de cocción, o para agregar un minuto extra a su ciclo de cocción a la intensidad de cocción fijada.

**17. CLOCK (reloj).** Toque este botón para poner la hora correcta del día.

**18. KITCHEN TIMER (temporizador de cocina).** Toque este botón para fijar o anular el temporizador de cocina.

**19. Botones numerados.** Toque los botones numerados para ingresar los tiempos o intensidades de cocción, cantidades, pesos o categorías de alimentos.

**20. COOK TIME (tiempo de cocción).** Toque este botón seguido de los botones numerados para fijar un tiempo de cocción.

**21. POWER (intensidad).** Toque este botón después de haber fijado un tiempo de cocción, seguido de un botón numerado para fijar la cantidad de energía de microondas liberada para cocinar los alimentos. También toque este botón para prolongar o acortar un tiempo de cocción prefijado.

**22. TURNTABLE ON/OFF (bandeja giratoria encendida/apagada).** Toque este botón para encender o apagar su bandeja giratoria.

**23. START/ENTER (iniciar/ingresar).** Toque este botón para comenzar una función.

**24. OFF/CANCEL (apagar/anular).** Toque este botón para borrar un comando incorrecto, anular un programa durante la cocción o para despejar la pantalla.

**25. (Exhaust Fan) ON/OFF (Para encender o apagar el extractor de aire).** Toque este botón para encender o apagar el extractor de aire.

**26. 5 FAN SPEEDS (5 velocidades del extractor de aire).** Toque el botón que apunta hacia arriba para aumentar la velocidad del extractor de aire y el botón que apunta hacia abajo para disminuir la velocidad del extractor de aire.



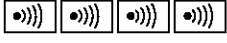
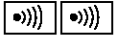
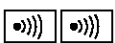
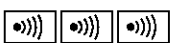
**27. (Light) ON/NIGHT/OFF (Luz - ENCENDIDA/ NOCHE/APAGADA).** Toque este botón para encender o apagar la luz o luz nocturna.

### NOTAS:

- Si ha ingresado todos los ajustes para una función pero no ha tocado START/ENTER en 5 segundos, aparecerá la luz indicadora START?
- Si abre la puerta mientras el horno está encendido y vuelve a cerrarla, la luz indicadora START? aparecerá. Toque START/ENTER para continuar.
- Si escoge una función pero no toca otro botón de comando dentro de un minuto, la pantalla vuelve a mostrar la hora del día y usted tiene que comenzar de nuevo.

### Señales audibles

Su horno de microondas dispone de señales audibles que pueden guiarle cuando esté seleccionando los ajustes y usando su horno:

-  Cada vez que toque un botón oírás un sonido de programación.
-  Un sonido largo indica el fin de una cuenta regresiva del temporizador de cocina.
-  Cuatro sonidos indican el fin de un ciclo de cocción.
-  Dos sonidos rápidos y cortos se oírán una vez por minuto durante los primeros 15 minutos después de una señal de fin de cocción como advertencia de que no se han retirado los alimentos del horno.
-  Dos sonidos rápidos y cortos se oírán mientras se ingrese o se salga de una característica escondida (por ejemplo, Child Lock [seguro para niños]).
-  Tres sonidos se oírán si ha hecho una selección errónea.

Para desactivar el sonido de programación:

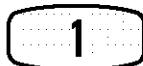
**TOQUE**



y sosténgalo durante 5 segundos

Para activar nuevamente el sonido de programación:

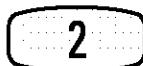
**TOQUE**



y sosténgalo durante 5 segundos

Para desactivar todas las señales audibles, a excepción de la señal de fin del temporizador:

**TOQUE**

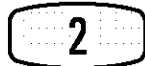


## CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL (CONT.)

y sosténgalo durante 5 segundos

Para volver a activar las señales:

**TOQUE**



y sosténgalo durante 5 segundos

**NOTA:** Dos sonidos se oirán cuando se enciendan o se apaguen las señales audibles. Esto funciona solamente cuando el horno está en el modo de espera.

### Interrupción de la cocción

Usted puede detener el horno durante un ciclo, abriendo la puerta. El horno deja de calentar y el extractor se detiene, pero la luz permanece encendida. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y

**TOQUE**



Si no desea continuar cocinando:

- Cierre la puerta y la luz se apaga.

o

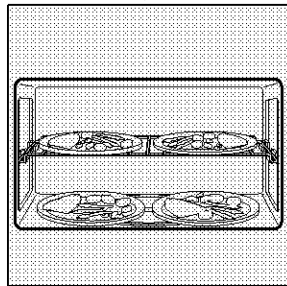
- **TOQUE**



**NOTA:** Antes de fijar una función, toque OFF/CANCEL para asegurarse de que no haya otra función programada.

### Cómo calentar más de un plato de comida

Al calentar platos de comida con un tiempo de cocción que usted fija, usted puede calentar dos platos de 10 pulgadas (25.4 cm) lado a lado o un plato más grande que la bandeja giratoria. Usted puede calentar 2 platos más en la parrilla de cocción con un total de 4 platos. Para obtener óptimos resultados, a media cocción, gire los platos hasta que los alimentos que están al frente queden en la parte de atrás. Haga lo mismo cuando caliente una cazuela más grande (de 9 a 13 pulgadas [23 a 33 cm]). Cuando caliente 4 platos planos, gírelos como se describe más arriba y cambie los platos superiores con los platos inferiores.



Para calentar 2 platos de fondo juntos o un plato más grande, la bandeja giratoria no debe estar girando. Usted puede apagar la bandeja giratoria tocando TURNTABLE ON/OFF. "TURNTABLE OFF" aparece en la pantalla. Si usted toca TURNTABLE ON/OFF antes de comenzar a fijar una función de cocción, su horno le pedirá que ingrese un tiempo de cocción sin que usted tenga que tocar COOK TIME. Su bandeja giratoria volverá a encenderse al término de la cocción o cuando usted toque OFF/CANCEL.

**NOTA:** Usted no puede apagar la bandeja giratoria mientras esté usando las funciones de cocción automática. Las funciones de cocción automática incluyen todos los botones de Auto Reheat, Auto Cook, Zip Defrost y Sensor Cook.

### Cómo usar el seguro para niños

El seguro para niños traba el panel de control para que los niños no puedan usar el horno de microondas cuando usted no desea que lo hagan. Esto funciona solamente cuando el horno está en el modo de espera.

Para trabar el panel de control:

**TOQUE**



y sosténgalo durante 5 segundos

Se escucharán dos sonidos y aparecerá en la pantalla. Cuando el panel de control esté trabado, se escucharán 3 sonidos y aparecerá LOCK cuando usted toque cualquier botón a excepción del (Exhaust fan) HIGH/LOW/OFF y (Light) ON/NIGHT/OFF y START/ENTER.

Para destrabar el panel de control:

**TOQUE**



y sosténgalo durante 5 segundos

Se escucharán dos sonidos y desaparecerá de la pantalla.

## **Cómo usar la característica de “demo/learning” (demostración/aprendizaje)**

Usted puede fijar su horno de microondas para mostrar en la pantalla los comandos a medida que los ingresa sin encender el magnetrón. Esta característica le ayuda a aprender a utilizar su horno sin tener que cocinar en realidad. Esto funciona solamente cuando el horno está en el modo de espera.

**Para fijar la característica demostración/aprendizaje:**

**TOQUE**



**y sosténgalo durante 5 segundos**

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

**Para anular la característica demo/learning:**

**TOQUE**



**y sosténgalo durante 5 segundos**

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



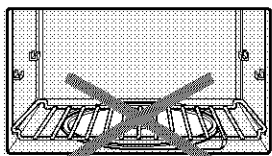
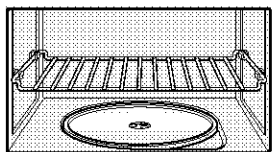
## CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA DE COCCIÓN

La Parrilla de cocción le ofrece un espacio extra cuando está cocinando en más de un recipiente a la vez.

Si usted necesita una parrilla de recambio (Parte No. 4393826), puede pedirla a su Centro de Servicio Sears, o llamando al **1-888-784-6427**. Asegúrese de tener consigo el número del modelo en el momento de hacer su pedido.

### Para introducir la parrilla

Introduzca la parrilla con firmeza en los soportes de la parrilla que están en las paredes laterales del horno.



### NOTAS:

- Use guantes de hornear para sacar los artículos del horno de microondas.
- No guarde la parrilla de metal en el horno. Se podrían producir chispas y daños al horno si, accidentalmente, alguien lo pone a funcionar.
- No ponga a funcionar el horno con la parrilla de metal en el piso del horno ya que puede ocasionar daños al acabado del interior.
- Use la parrilla sólo en el horno de microondas.
- No use la parrilla con una bandeja tostadora.
- No deje que el recipiente de alimentos que está en la parrilla toque la parte superior o los lados del horno.
- No cocine los alimentos directamente en la parrilla. Póngalos primero en recipientes recomendados para el horno de microondas.
- No coloque un recipiente metálico para cocinar en la parrilla.
- Use la parrilla de cocción sólo cuando cocine en más de un nivel.

## CÓMO UTILIZAR EL EXTRACTOR DE AIRE

Los botones que están en la parte inferior derecha del panel de control regulan el extractor de aire de 5 velocidades.

### NOTAS:

- Dos segundos después de la última vez que usted toque (Extractor de Aire), la pantalla vuelve a mostrar lo que tenía anteriormente.

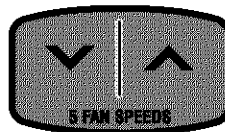
- La primera vez que usted enciende el extractor de aire después de conectar el horno de microondas al suministro eléctrico, el extractor de aire comenzará a funcionar a la velocidad 1. La próxima vez que se encienda el extractor de aire, éste comenzará a funcionar a la velocidad que se utilizó la última vez.

### 1. Encienda el extractor de aire y elija la velocidad.

Toque el botón que apunta hacia arriba para aumentar la velocidad. Toque el botón que apunta hacia abajo para disminuir la velocidad del extractor de aire. La pantalla mostrará "FAN" y un número del 1 al 5 para indicar la velocidad del extractor de aire.

**NOTA:** Si la temperatura de la cocina o la superficie de cocción debajo del horno se pone demasiado caliente, el extractor de aire en la campana de ventilación se encenderá automáticamente al ajuste HIGH (alto) para proteger el horno. **Quizás permanezca encendido hasta una hora para enfriar el horno. Siempre que esto ocurra, el botón (Extractor de Aire) no apagará el extractor de aire.**

### TOUCH



### 2. Apague el extractor de aire cuando lo desee.

### TOUCH



## CÓMO UTILIZAR LA LUZ DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN/MOSTRADOR

El botón que está en la parte inferior derecha del panel de control controla la luz de la superficie de cocción/mostrador.

### 1. Encienda la luz.

TOQUE



(una vez para la luz regular, dos veces para la luz nocturna)

### 2. Apague la luz cuando lo desee.

TOQUE



(1 o 2 veces, dependiendo del ajuste de la luz)

## CÓMO PONER EL RELOJ A LA HORA

Cuando enchufa su horno de microondas por primera vez, o después de una interrupción de energía eléctrica, la pantalla mostrará intermitentemente ":". Si no se pone la hora del día, la pantalla continuará mostrando ":" intermitentemente hasta que usted toque cualquier botón.

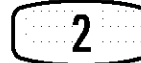
### NOTAS:

- Si usted pone una hora incorrecta y toca CLOCK, se escucharán 3 sonidos. Ponga la hora correcta.
- Si usted toca OFF/CANCEL mientras está poniendo el reloj a la hora, la pantalla mostrará la última hora del día que ha fijado.
- Para apagar el reloj, toque CLOCK, el botón numerado 0 y CLOCK nuevamente, la hora fijada desaparecerá y ":" aparecerá en la pantalla.

### 2. Ingrese la hora del día.

Ejemplo para 12:00:

TOQUE



USTED VE



### 1. Toque CLOCK.

TOQUE



USTED VE



### 3. Termine de ingresar su selección.

TOQUE



o



USTED VE



# CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR DE COCINA

Usted puede usar su horno de microondas como un temporizador de cocina. Use el temporizador de cocina para fijar el tiempo hasta 99 minutos, 99 segundos.

**NOTA:** El horno puede funcionar mientras el temporizador de cocina está en uso. El temporizador de cocina siempre aparecerá en la parte inferior derecha de la pantalla.

**NOTA:** Si usted no sigue este paso en 5 segundos después del paso 2, "START?" aparecerá. De allí usted tendrá 3 segundos para tocar KITCHEN TIMER o START/ENTER antes de que la pantalla regrese a la hora del día.

Al final de la cuenta regresiva:

## USTED VE



### 1. Toque KITCHEN TIMER.

TOQUE



USTED VE



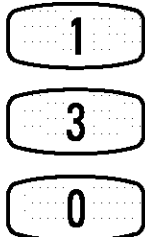
### Para anular el temporizador de cocina:

Para detener el temporizador de cocina durante la cuenta regresiva:

### 2. Ingrese el tiempo para la cuenta regresiva.

Ejemplo de 1 minuto, 30 segundos:

TOQUE



USTED VE



TOQUE



(dos veces)

O toque KITCHEN TIMER una vez y luego toque OFF/CANCEL



USTED VE



(hora del día)

**NOTA:** Si usted ingresa más de 4 dígitos, los primeros 4 dígitos desaparecerán y el(los) siguiente(s) dígito(s) aparecerán al lado derecho a medida que usted los ingresa.

### 3. Comience la cuenta regresiva.

TOQUE



O



USTED VE



{números grandes - hora del día} {números pequeños - cuenta regresiva del temporizador}

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

ADD ONE MINUTE le permite cocinar los alimentos durante un minuto al 100% de intensidad de cocción o agregar un minuto extra a su ciclo de cocción. Además puede usarlo para prolongar los ciclos de cocción en múltiplos de 1 minuto, hasta 99 minutos.

### NOTAS:

- Para extender los ciclos de cocción en múltiplos de 1 minuto, toque ADD ONE MINUTE repetidamente durante la cocción.
- Después de cerrar la puerta, usted puede ingresar ADD ONE MINUTE sin tener que tocar START/ENTER.
- Si usted toca ADD ONE MINUTE durante la cocción, el horno cocinará a la intensidad de cocción actualmente seleccionada. Si usted toca ADD ONE MINUTE después de haber concluido la cocción, el horno cocinará al 100% de intensidad de cocción. Además usted puede cambiar la intensidad de cocción después de tocar ADD ONE MINUTE tocando POWER, los botones numerados para la nueva intensidad de cocción y START/ENTER.

- Usted puede usar ADD ONE MINUTE sólo para la función de tiempo de cocción.

### 1. Asegúrese de que los alimentos estén en el horno.

### 2. Toque ADD ONE MINUTE.

TOQUE



USTED VE



Ejemplo para cocinar durante 1 minuto:

## CÓMO CAMBIAR LOS TIEMPOS PREFIJADOS DE COCCIÓN

Si un tiempo de cocción prefijado es demasiado largo o demasiado corto, usted puede alargar o acortar el tiempo de cocción después de seleccionar AUTO COOK, AUTO REHEAT, ZIP DEFROST, BEVERAGE, BAKED POTATO, FRESH VEGETABLE, FROZEN VEGETABLE o BREAD DEFROST. Usted sólo puede cambiar los tiempos de cocción antes de que comience la cocción.

Por ejemplo, en AUTO REHEAT, después de escoger el tipo de alimentos y de ingresar la cantidad:

Para prolongar el tiempo de cocción:

TOQUE



una vez

USTED VE



(ejemplo para auto reheat)

Para acortar el tiempo de cocción:

TOQUE



dos veces

USTED VE



Para volver a fijar el tiempo de cocción original:

TOQUE



tres veces

USTED VE



# Cómo Utilizar Su Horno de Microondas

Esta sección le proporciona instrucciones para el funcionamiento de cada función. Por favor lea estas instrucciones con cuidado.

## COCCIÓN A INTENSIDAD ALTA

1. Ponga sus alimentos en el horno y cierre la puerta.

2. Toque COOK TIME.

TOQUE

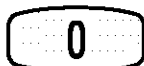
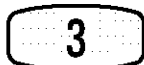
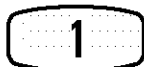


USTED VE



3. Ingrese el tiempo de cocción.

TOQUE



USTED VE



Ejemplo de 1 minuto, 30 segundos:

4. Ponga el horno a funcionar.

TOQUE



USTED VE



Al final del tiempo de cocción:

USTED VE



(se escucharán cuatro sonidos)

### Cambio de instrucciones

Usted puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción, repitiendo 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 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, bebidas y la mayoría de verduras</li> </ul>
90 = 90% de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cocinar pequeños trozos tiernos de carne, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado</li> <li>● Calentar sopas cremosas</li> </ul>
80 = 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>
70 = 70% de intensidad total	Media-Alta	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Recalentar una sola porción de alimentos</li> </ul>
60 = 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>
P50 = 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>
P40 = 40% de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Derretir chocolate</li> <li>● Calentar pan y pasteles</li> </ul>
P30-DEF = 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>
P20 = 20% de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ablandar mantequilla, queso y helado</li> </ul>
P10-WRM = 10% de intensidad total	Baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mantener alimentos calientes</li> <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. Ponga sus alimentos en el horno y cierre la puerta.

2. Toque COOK TIME.

TOQUE

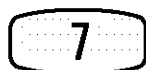


USTED VE



3. Ingrese el tiempo de cocción.

TOQUE



USTED VE



Ejemplo para 7 minutos, 30 segundos :

4. Fije la intensidad de cocción.

TOQUE

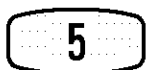


USTED VE



Ejemplo para intensidad de cocción al 50%:

TOQUE



o



USTED VE



(repita hasta que aparezca la intensidad de cocción deseada)

5. Ponga el horno a funcionar.

TOQUE



USTED VE



Al fin del tiempo de cocción:

USTED VE



(se escucharán cuatro sonidos)

### Cambio de instrucciones

Usted puede cambiar el tiempo de cocción o la intensidad de cocción en cualquier momento durante la cocción repitiendo los pasos 2, 3 y/o 4 y 5.

## COCCIÓN POR ETAPAS

Para lograr óptimos resultados, algunas recetas necesitan una intensidad de cocción durante un tiempo determinado y otra intensidad de cocción durante otro período de tiempo. Su horno puede ser fijado para cambiar de uno a otro automáticamente hasta un máximo de 3 etapas.

Usted puede fijar las funciones de cocción seleccionadas en cualquier orden. Sin embargo, si usted usa ZIP DEFROST, ésta deberá ser la primera etapa.

**NOTA:** Si usted está cocinando con sensor, no puede hacerlo por etapas.

**1. Ponga sus alimentos en el horno y cierre la puerta.**

**2. Toque COOK TIME.**

TOQUE

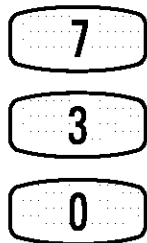


USTED VE



**3. Ingrese el tiempo de cocción para la primera etapa.**

TOQUE



USTED VE



Ejemplo para 7 minutos, 30 segundos:

**4. Fije la intensidad de cocción para la primera etapa.**

TOQUE



USTED VE



Ejemplo para intensidad de cocción al 50%:

TOQUE



o



USTED VE



(repita hasta que aparezca la intensidad de cocción deseada)

**5. Repita los pasos 2, 3 y 4 para fijar el tiempo de cocción y la intensidad de cocción para cada etapa adicional.**

**6. Ponga el horno a funcionar.**

TOQUE



USTED VE



Después de haber concluido la primera etapa, usted escuchará 2 sonidos. La cuenta regresiva de la(s) etapa(s) siguiente(s) comenzará.

Al final del tiempo de cocción:

USTED VE



( se escucharán cuatro sonidos)

### Cambio de instrucciones

Usted puede cambiar los tiempos de cocción o las intensidad de cocción para una etapa en cualquier momento después de haber iniciado esa etapa, repitiendo 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, Zip Defrost y Auto Reheat, pero no con las funciones de cocción manual.

## CÓMO UTILIZAR AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA)

Usted puede cocinar alimentos con microondas tan sólo eligiendo una categoría y cantidad. AUTO COOK tiene tiempos e intensidades de cocción pre-fijados para 7 categorías (vea el cuadro siguiente).

Para usar AUTO COOK, siga los pasos a continuación:

### 1. Toque



una vez

USTED VE



### 2. Toque AUTO COOK de 1 a 7 veces para elegir el tipo de alimentos.

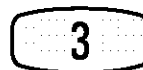


3 veces

Ejemplo para tocino

0

Toque un botón numerado para elegir el tipo de alimentos.



Ejemplo para tocino

USTED VE



Ejemplo para tocino



### 3. Toque uno o más botones numerados para ingresar la cantidad.



Ejemplo para 4 porciones

USTED VE



Ejemplo para 4 porciones

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

## 4. Toque



USTED VE



(el tiempo de cuenta regresiva puede variar)

### NOTAS:

- Si usted no ingresa una cantidad dentro de 2 segundos, AUTO COOK le pedirá que elija una cantidad. De allí usted tendrá 1 minuto para ingresar una cantidad y para tocar START/ENTER. Si usted no lo hace, AUTO COOK se anulará.

- Si usted toca AUTO COOK 8 veces, la pantalla regresa al ajuste de arroz.
- Si usted necesita más o menos tiempo, no toque AUTO COOK 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.")
- Al cocinar tocino, tenga en mente que las diferencias en la cantidad de grasa, carne, espesor y proceso de ahumado afectarán el modo de cocinar el tocino. Asimismo, el tocino en lonjas regulares rinde un promedio de cerca de 16 lonjas por libra.

Este cuadro le muestra cómo elegir un tipo de alimentos y las cantidades que usted puede seleccionar por cada tipo.

ALIMENTO	TOQUE AUTO COOK* <sup>o</sup>	TOQUE BOTÓN NUMERADO	CANTIDADES QUE USTED PUEDE ELEGIR
Arroz	una vez	1	0.5 a 2 tazas** (118 ml a 473 ml)
Verduras en conserva	2 veces	2	1 a 4 tazas (237 ml a 946 ml)
Tocino	3 veces	3	1 a 6 trozos, espesor promedio
Cereal (instantáneo)	4 veces	4	1 a 4 porciones
Torrejas	5 veces	5	1 a 4 pedazos
Pollo	6 veces	6	1 a 4 trozos, pechugas sin hueso
Huevos revueltos	7 veces	7	1 a 4 huevos

\* Usted debe tocar AUTO COOK una vez antes de elegir el tipo de alimentos.

\*\* Debido a que esta comida se cocina con sensor, usted no necesita ingresar una cantidad. La cantidad que se muestra aquí es la cantidad que usted puede cocinar. Luego de elegir el tipo de alimentos y tocar START/ENTER, "SENSE" aparece en la pantalla. Además, el sensor necesita 2 minutos, 30 segundos para calentar después de que el horno esté conectado al suministro eléctrico o luego de una interrupción del suministro eléctrico. Si usted comienza a cocinar con sensor durante el período de calentamiento, "SENSE" permanece en la pantalla hasta que termine el calentamiento. La energía de microondas no se encenderá hasta que el sensor esté caliente.

# CÓMO UTILIZAR AUTO REHEAT (RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO)

Usted puede recalentar alimentos con microondas tan sólo eligiendo una categoría y cantidad. AUTO REHEAT tiene tiempos e intensidades de cocción prefijados para 4 categorías (vea el cuadro siguiente). Para usar AUTO REHEAT, siga los pasos indicados a continuación:

## 1. Toque



una vez

USTED VE



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



Ejemplo para guisados

3 veces

○

Toque un botón numerado para elegir el tipo de alimentos.



Ejemplo para guisados

USTED VE



Ejemplo para guisados



## 3. Toque un botón numerado para ingresar la cantidad.



Ejemplo para 1 taza (237 ml)

USTED VE



Ejemplo para 1 taza (237 ml)

## CÓMO UTILIZAR AUTO REHEAT (CONT.)

### 4. Toque



USTED VE



(el tiempo de cuenta regresiva puede variar)

### NOTAS:

- Si usted no ingresa una cantidad dentro de 2 segundos, AUTO REHEAT le pedirá que elija una cantidad. De allí usted tendrá 1 minuto para ingresar una cantidad y tocar START/ENTER. Si usted no lo hace, AUTO REHEAT se anulará.
- Si usted toca AUTO REHEAT 5 veces, la pantalla regresa al ajuste de la porción de pizza.
- Si usted necesita más o menos tiempo, no toque AUTO REHEAT nuevamente. Toque POWER antes de tocar START/ENTER. (Vea "Cómo cambiar los tiempos prefijados de cocción" en la sección "Conozca su horno de microondas.")
- Al recalentar un panecillo (muffin, 4 oz. [113 g]), o un bagel (rosca de pan), use un ajuste para 2 piezas. El ajuste para 1 pieza calienta un muffin o bagel de tamaño regular o 2 bollos pequeños.

Este cuadro le muestra cómo elegir un tipo de alimentos y las cantidades que puede elegir de cada tipo.

ALIMENTOS	TOQUE AUTO REHEAT* O	TOQUE BOTÓN NUMERADO	CANTIDADES QUE USTED PUEDE ELEGIR
Porción de pizza**	una vez	1	1 a 3 porciones, 5 oz (142 g) c/u
Salsa**	dos veces	2	1 a 4 tazas (237 ml a 946 ml)
Guisados	3 veces	3	1 a 4 tazas (237 ml a 946 ml)
Productos de panadería	4 veces	4	1 a 6 piezas, 2 oz (57 g) c/u

\*Usted debe tocar AUTO REHEAT una vez antes de elegir el tipo de alimentos.

\*\* Luego de elegir el tipo de alimentos y tocar START/ENTER, "SENSE" aparece en la pantalla. Además, el sensor necesita 2 minutos, 30 segundos para calentar después de que el horno esté conectado al suministro eléctrico o luego de una interrupción del suministro eléctrico. Si usted comienza a cocinar con sensor durante el período de calentamiento, "SENSE" permanece en la pantalla hasta que termine el calentamiento. La energía de microondas no se encenderá hasta que el sensor esté caliente.

## CÓMO UTILIZAR ZIP DEFROST (DESCONGELACIÓN VELOZ)

ZIP DEFROST utiliza una nueva tecnología para descongelar hasta el 70 por ciento más rápido que con nuestros modelos previos, dependiendo del tipo y peso de los alimentos. Los cortes delgados, de cerca de 1 libra (454 g), muestran la reducción más dramática en los tiempos de descongelación. Las cantidades más grandes no mostrarán tan dramáticas mejoras pero aún así descongelarán más rápido que con los sistemas previos.

Usted puede descongelar los alimentos eligiendo una categoría y fijando un peso. ZIP DEFROST puede ser usado sólo para una descongelación muy veloz de alimentos congelados en las categorías de carne, aves o pescado. Use la descongelación manual para otros alimentos o pesos que no estén en la lista. ZIP DEFROST tiene tiempos e intensidades de cocción para 3 categorías (vea el siguiente cuadro).

Para usar ZIP DEFROST, siga los pasos indicados a continuación:

### 1. Toque



una vez

USTED VE



### 2. Continúe tocando ZIP DEFROST para seleccionar la clase de alimentos.



una vez

Ejemplo para carnes

## CÓMO UTILIZAR ZIP DEFROST (CONT.)

### USTED VE



Ejemplo para carnes



### NOTES:

- Si usted no ingresa un peso dentro de 2 segundos, ZIP 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, ZIP 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 sonidos y "RETRY" aparecerá en la pantalla cuando usted toque START/ENTER. Luego aparecerá en la pantalla el peso máximo permitido.
- Si usted toca ZIP DEFROST 4 veces, la pantalla regresa al ajuste de Meats (carnes).
- Si usted necesita más o menos tiempo para descongelación, no toque ZIP 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 Zip defrost" más adelante en esta sección para obtener instrucciones de descongelación para cada alimento.
- Para descongelar artículos no incluidos en el "Cuadro de Zip defrost (descongelación veloz)", use la intensidad de cocción al 30%. Consulte un libro de cocina confiable para obtener información acerca de la descongelación.

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



Ejemplo para 1.1 libras (0.5 kg)

### USTED VE



Ejemplo para 1.1 libras (0.5 kg)

### 4. Toque



### USTED VE



(el tiempo de cuenta regresiva puede variar)

### 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.

### 5. Aproximadamente a la mitad del ciclo, el horno emitirá un bip.

El indicador dirá "TURN". Voltee los alimentos y luego toque START/ENTER. Si usted no abre la puerta y voltea los alimentos, el horno emitirá un bip y continuará descongelando pero tardará más en descongelar.

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

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

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

## CUADRO DE ZIP DEFROST (DESCONGELACIÓN VELOZ)

### Ajuste para carnes

ALIMENTO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<p><b>Carne de res</b></p> <p>Carne molida, en bloque</p> <p>Carne molida, hamburguesas</p> <p>Bistec redondo, lomo, carne para estofar, carne del cuarto delantero, asado de costilla, asado de cadera enrollado</p> <p>Carne para guisar</p>	<p>Si la carne es de forma irregular y son cortes grandes de carne con mucha grasa se debe proteger las áreas angostas o grasosas con papel de aluminio al inicio de un ciclo de descongelación.</p> <p>No descongele menos de ¼ de libra (113 g).</p> <p>No descongele menos de dos hamburguesas de 4 oz (113 g).</p> <p>Coloque en una parrilla para asar con microondas.</p> <p>Coloque en una bandeja para hornear con microondas.</p>
<p><b>Cordero</b></p> <p>Cubos para guisado</p> <p>Chuletas (1 pulg. [2.5 cm] de espesor)</p>	<p>Coloque en una bandeja para hornear con microondas.</p> <p>Coloque en una parrilla para asar con microondas.</p>
<p><b>Cerdo</b></p> <p>Chuletas (½ pulg. [13 mm] de espesor), Hot dogs, costillas, costillas a la campesina, asado de lomo (sin hueso), salchicha</p> <p>Salchicha, en bloque</p>	<p>Coloque en una parrilla para asar con microondas.</p> <p>Coloque en una parrilla para hornear con microondas.</p>

### Ajuste para aves

ALIMENTO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<p><b>Pollo</b></p> <p>Entero (hasta 9-1/2 libras [4.3 kg])</p> <p>En trozos</p>	<p>Coloque el pollo con la pechuga hacia arriba en una parrilla para asar con microondas. Termine de descongelarla sumergiéndola en agua fría. Saque las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado.</p> <p>Colóquelos en una parrilla para asar con microondas.</p> <p>Termine de descongelarla sumergiéndola en agua fría.</p>
<p><b>Gallinitas Cornish</b></p> <p>Enteras</p>	<p>Colóquela en una parrilla para asar con microondas. Termine de descongelarla sumergiéndola en agua fría.</p>
<p><b>Pavo</b></p> <p>Pechuga (menos de 6 libras [2.7 kg])</p>	<p>Colóquela en una parrilla para asar con microondas. Termine de descongelarla sumergiéndola en agua fría.</p>

## CUADRO DE ZIP DEFROST (CONT.)

### Ajuste para pescado

ALIMENTO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<b>Pescado</b>	
Filetes	Colóquelos en una vajilla para hornear con microondas. Separe cuidadosamente los filetes bajo agua fría.
Rodajas	Colóquelos en una vajilla para hornear con microondas. Páselos por agua fría para terminar de descongelarlos.
Entero	Colóquelo en una vajilla para hornear con microondas. Cubra la cabeza y la cola con papel de aluminio; no deje que el papel de aluminio toque las paredes del horno de microondas. Termine de descongelarlo sumergiéndolo en agua fría.
<b>Mariscos</b>	
Cangrejo, colas de langostas, camarones, conchas	Colóquelos en una bandeja para hornear con microondas.

## CONSEJOS PARA LA DESCONGELACIÓN

- Cuando use ZIP DEFROST, usted tiene que ingresar el peso neto (el peso de los alimentos menos el del recipiente). Ingrese el peso a la próxima décima parte de libra (45 g).
- Use ZIP DEFROST únicamente para alimentos crudos. ZIP DEFROST le da óptimos resultados cuando los alimentos a ser descongelados están completamente congelados. Si los alimentos están parcialmente descongelados, fije siempre un peso de alimento más bajo (para un tiempo de descongelación más breve) a fin de evitar que los alimentos se cocinen.
- Para lograr óptimos resultados, se ha incluido en el tiempo de descongelación un tiempo de reposo prefijado. Este podría dar la impresión de que el tiempo de descongelación es más largo de lo anticipado. (Para obtener más información respecto al tiempo de duración, vea los "Consejos para cocinar en horno de microondas" en la sección "Consejos para cocinar.")

### Cuadro de conversión de peso

Usted probablemente esté acostumbrado a pesos de alimentos dados en libras y onzas, que son fracciones de una libra (por ejemplo 4 onzas equivalente a  $\frac{1}{4}$  de libra [113 g]). Sin embargo, para ingresar el peso del alimento en ZIP DEFROST, usted debe especificar libras y décimas partes de una libra.

Si el peso del paquete de alimentos está expresado en fracciones de una libra, usted puede usar el cuadro siguiente para convertir el peso a decimales.

Peso equivalente		
ONZAS	GRAMOS	PESO EN DECIMALES
1.6	45.4	.10
3.2	90.7	.20
4.0	113.4	.25
4.8	136.1	.30
6.4	181.4	.40
8.0	226.8	.50
9.6	272.2	.60
11.2	317.5	.70
12.0	340.2	.75
12.8	362.9	.80
14.4	408.2	.90
16.0	453.6	1.00

# CÓMO UTILIZAR BREAD DEFROST (DESCONGELACIÓN DE PAN)

Usted puede utilizar esta característica para descongelar pan. Esta característica funciona de modo similar a Zip 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.)

Si usted indica un peso demasiado alto, un bip de advertencia sonará y la pantalla mostrará "RETRY" durante 2 segundos. Luego aparecerá en la pantalla el máximo peso permitido.

## 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)

PAN	PESO APROXIMADO
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, 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 permitido.

Una vez durante el ciclo, aparecerá un pedido de voltear los alimentos. Si usted no voltea los alimentos y luego toca **START/ENTER**, el ciclo de descongelación continuará después de 2 minutos. El tiempo estimado restante del ciclo volverá a ser calculado, y podría ser más prolongado que el tiempo indicado en la pantalla al comienzo del ciclo.



## 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

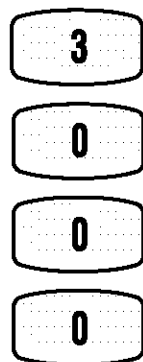


USTED VE



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

TOQUE



USTED VE



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.

## **Cuando 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 CON SENSOR

Los alimentos liberan humedad durante su cocción/calentamiento. La cantidad de humedad que emanan los alimentos está afectada por la cantidad, temperatura y forma de los alimentos. Su horno de microondas tiene un sensor que detecta esta humedad. La cantidad de humedad detectada indica al horno cuánto tiempo tiene que cocinar o calentar los alimentos. Usted puede cocinar con sensor siempre que prepare cualquiera de los 8 tipos de alimentos detallados en el cuadro siguiente. Tan sólo toque el botón para el tipo de alimento que usted desea cocinar o calentar (vea el cuadro indicado a continuación).

### Para cocinar con sensor:

#### 1. Toque un botón SENSOR COOK.



Ejemplo para papas al horno

USTED VE



(hasta que el tiempo de cocción sea calculado)



("MAX" aparece cada 3 segundos)

### NOTAS:

- Usted no tiene que tocar START/ENTER para poner el horno en funcionamiento. El horno comenzará a cocinar/calentar cuando usted toque uno de los botones de SENSOR COOK.
- Si usted necesita más o menos tiempo de cocción, no toque el botón seleccionado de SENSOR COOK nuevamente. Toque POWER dentro de los 20 segundos después de haber elegido el tipo de alimento. (Vea "Cómo cambiar los tiempos prefijados de cocción" en la sección "Conozca su horno de microondas.") Usted no puede cambiar los tiempos prefijados de cocción para POPCORN.
- El sensor necesita 2 minutos, 30 segundos para calentar después de que el horno esté conectado al suministro eléctrico o después de una interrupción del suministro eléctrico. Si usted comienza la cocción con sensor durante el período de calentamiento, "SENSE" aparece en la pantalla hasta que termine el calentamiento. La energía de microondas no se encenderá hasta que el sensor esté caliente.
- Cuando cocine alimentos durante un período prolongado, deje que el horno se enfríe antes de cocinar con sensor nuevamente.

### Las marcas de palomitas de maíz influyen en el resultado

El resultado de cocción de sus palomitas de maíz dependerá de la marca de palomitas de maíz y de la cantidad de grasa que las mismas contengan. Pruebe con varias marcas para decidir cuál es la que rinde mejor. Para lograr óptimos resultados, use bolsas frescas de palomitas de maíz.

# CÓMO UTILIZAR SU HORNO DE MICROONDAS

Este cuadro le muestra cómo elegir un tipo de alimento y la cantidad que usted puede elegir por cada tipo.

BOTÓN	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
<b>Popcorn* (palomitas de maíz)</b>	Prepare sólo 1 paquete a la vez. Si está usando un recipiente recomendado para microondas en la preparación de palomitas de maíz, siga las instrucciones del fabricante.	3.5 oz (100 g), 3.0 oz (85 g), 1.75 oz (50 g)
<b>Baked Potato (papas al horno)</b>	Perfore la papa varias veces con un tenedor. Luego de cocinarlas, déjelas en reposo 5 minutos para terminar su cocción.	1 a 4 papas (10 oz [284 g] a 13 oz [369 g] cada una)
<b>Fresh Vegetable (verdura fresca)</b>	Coloque las verduras en un recipiente para microondas del tamaño correcto. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de agua. Cúbralas con una película de plástico y deje un espacio de ventilación.	1 a 4 tazas (237 ml a 946 ml)
<b>Frozen Vegetable (verdura congelada)</b>	Sáquelas del paquete, enjuáguelas para descongelarlas. Coloque las verduras en un recipiente para microondas del tamaño correcto. Agregue 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de agua. Cubra el recipiente con una película de plástico y deje un espacio de ventilación.	1 a 4 tazas (237 ml a 946 ml)
<b>Frozen Entree (comidas congeladas)</b>	Afloje la cubierta para ventilación.	10- o 20-oz (284 g o 568 g)
<b>Beverage* (bebidas)</b>	No las tape. La forma de la taza afectará el resultado de calentamiento del contenido - si es angosta y alta, el contenido puede estar más caliente, si es más amplia en la parte superior (p.ej. 1 taza [237 ml] medidora) el contenido estará más frío.	1 o 2 tazas de 8 oz (237 ml)
<b>Dinner Plate (plato llano)</b>	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 (sopa)</b>	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 este ajuste. "SENSE" permanece en la pantalla hasta que termine 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.

HOLD WARM mantiene calientes los alimentos cocinados calientes en su horno de microondas. Usted puede usar HOLD WARM por sí sólo, o para continuación automática de un ciclo de cocción.

#### NOTAS:

- Abrir la puerta del horno anula HOLD WARM. Cierre la puerta y toque HOLD WARM, luego toque START/ENTER si desea un tiempo adicional de HOLD WARM.
- Los alimentos que se han cocinado cubiertos deben taparse durante HOLD WARM.
- Los artículos de pastelería (pays, empanadillas, etc.) deben quedar al descubierto durante HOLD WARM.
- Los alimentos completos mantenidos calientes en un plato raso deben cubrirse durante HOLD WARM.
- No use más de un ciclo completo de HOLD WARM. La calidad de algunos alimentos se verá afectada al prolongar el tiempo.

**1. Ponga los alimentos cocidos calientes en el horno y cierre la puerta.**

**2. Toque HOLD WARM.**

TOQUE



USTED VE



**3. Ponga el horno a funcionar.**

TOQUE



USTED VE



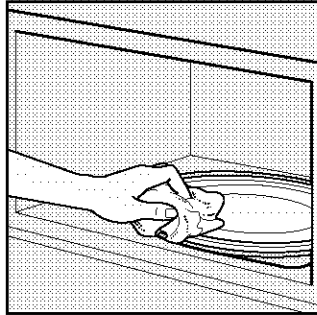
**Para hacer que HOLD WARM continúe automáticamente después de otro ciclo:**

- Mientras ingresa las instrucciones de cocción toque HOLD WARM antes de tocar START/ENTER, o durante la cocción.
- Después de concluir el último ciclo de cocción, usted escuchará cuatro sonidos. "WARM" aparecerá en tanto que el horno continúa funcionando.

# El cuidado de su horno de microondas

Para asegurarse de que su horno de microondas luzca bien y funcione con eficiencia por mucho tiempo, usted debe mantenerlo adecuadamente. Para lograr un cuidado apropiado, por favor siga estas instrucciones con cuidado.

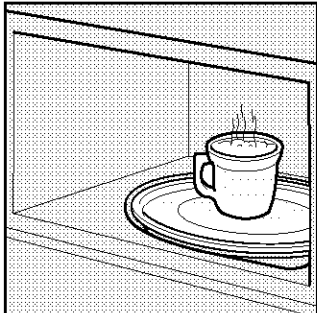
**Para superficies internas:** Lávelas a menudo con agua tibia jabonosa y una esponja o paño suave. Use únicamente jabones suaves, no abrasivos o un detergente suave.



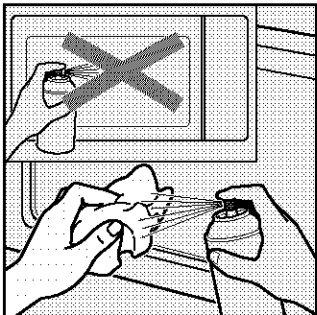
**Asegúrese de mantener limpias las áreas donde la puerta y el marco del horno se tocan cuando el**

**horno está cerrado.** Limpie bien con agua limpia. Después de un tiempo pueden aparecer manchas en las superficies como resultado de salpicaduras de partículas de alimentos durante la cocción. Esto es normal.

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



**Para superficies externas y el panel de control:**

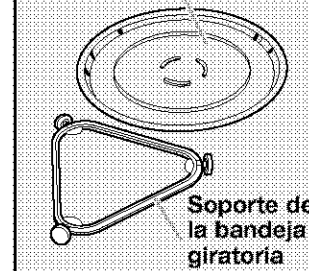


Use un paño suave con un limpiavidrios en aerosol. Aplique el limpiavidrios a un paño suave; no lo rocíe directamente sobre el horno. **NOTA: Los productos de limpieza abrasivos, esponjas de lana de acero, toallitas ásperas, algunas toa-**

**las de papel, etc., pueden dañar el panel de control y las superficies internas y externas del horno.**

**Para limpiar la bandeja giratoria y su soporte,**

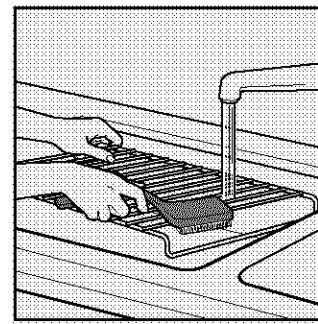
**Bandeja giratoria de vidrio**



lávelos con una solución jabonosa suave. Para las áreas muy sucias use un producto de limpieza suave y un estropajo. La bandeja giratoria y el soporte de la misma se pueden lavar en una lavavajillas.

**Limpieza de la parrilla de cocción**

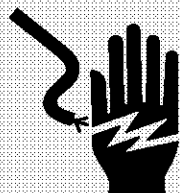
• Lávela a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo para refregar de náilon suave. Séquela por completo.



• No use productos de limpieza o estropajos ásperos para limpiar la parrilla.  
• La parrilla puede lavarse en la lavavajillas.

# INSTALACIÓN Y CUIDADO DE 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.

Los filtros para grasa (aluminio) deben quitarse y limpiarse a menudo, por lo menos una vez al mes.

**El filtro de carbón no puede limpiarse y debe reemplazarse cada 6 a 12 meses.** El calendario para la reposición del filtro de carbón está destinado principalmente para quienes instalan la combinación microondas campana en la modalidad de recirculación.

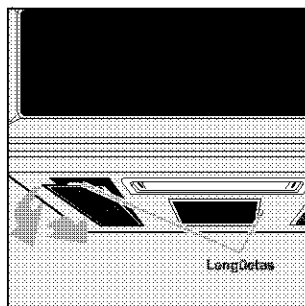
**NOTA:** Su combinación microondas campana viene con un filtro de carbón (fibra negra) instalada detrás del filtro de grasa de aluminio. El filtro de carbón ayuda a eliminar olores y proporciona aire recirculado limpio. Usted puede quitar el filtro de carbón, si la ventilación es hacia el exterior.

Usted puede pedir piezas de repuesto (Parte No. 4393690) a su Centro de Servicio Sears más cercano.

## Cómo sacar, limpiar y volver a colocar

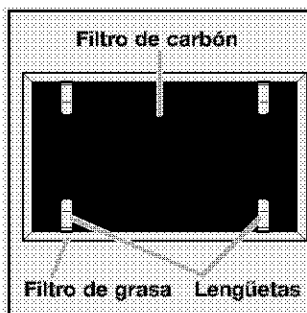
1. Desenchufe el horno de microondas o interrumpa el suministro eléctrico.

2. Para sacar los filtros para grasa (aluminio),



sujete con firmeza la lengüeta y jale el filtro hacia el lado opuesto. Jale el filtro hacia abajo para sacarlo.

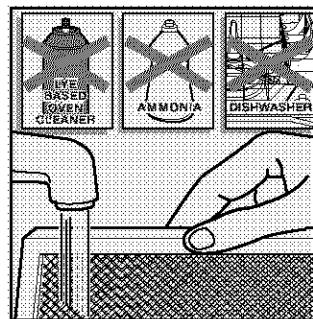
3. Para sacar los filtros de carbón (fibra negra), con cuidado doble nuevamente las lengüetas de metal que están en la parte posterior del filtro de grasa y jale hacia fuera el filtro de carbón. Para volver a colocar los filtros de carbón, alinee el filtro de carbón sobre el filtro de grasa. Con cuidado doble las



lengüetas de metal en la parte posterior del filtro de grasa sobre el filtro de carbón.

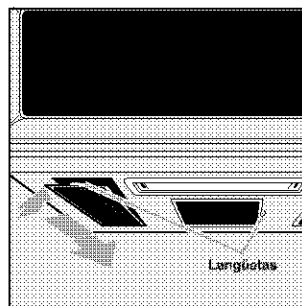
**NOTA:** Tenga cuidado al doblar las lengüetas de metal de modo que no se rompan.

4. Remoje los filtros para grasa en agua y un detergente suave. Refréjelos y agítelos para quitar la suciedad y grasa incrustadas. Enjuáguelos bien y sacúdalos para secarlos. **No use amoníaco, agentes de limpieza corrosivos tales como productos de limpieza para hornos a base de**



**lejía, ni los coloque en la lavavajillas. Los filtros se van a poner negros o podrían dañarse.**

5. Para volver a colocar los filtros para grasa,



deslice cada filtro hacia el borde exterior de la abertura para el filtro. Asegúrese de deslizarlo en el lado del filtro que no tenga 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 de la abertura para asegurarlo en su lugar.

6. Enchufe el horno de microondas o vuelva a conectar el suministro eléctrico.

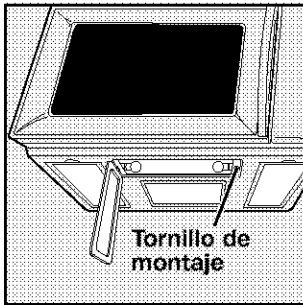
**NOTA:** No ponga a funcionar el extractor de aire si los filtros no están en su lugar.

## CAMBIO DE LAS LUCES DEL HORNO Y DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

### La luz de la superficie de cocción

1. Desenchufe el horno o interrumpa el suministro eléctrico.

2. Saque el tornillo de montaje de la pantalla de la bombilla y con cuidado quite la pantalla.



3. Reemplace la(s) bombilla(s) con una(s) de 30 vatios con base de candelabro (Parte No. 4393681) que se pueden adquirir en su Centro de Servicio Sears.

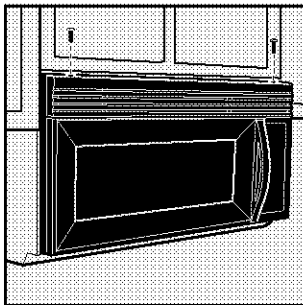
4. Vuelva a colocar la pantalla de la bombilla y el tornillo de montaje.

5. Enchufe el horno de microondas o vuelva a conectar el suministro eléctrico.

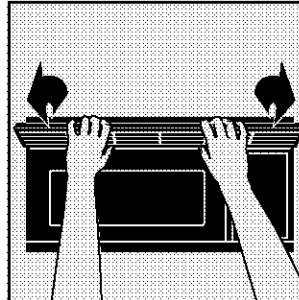
### La luz del horno

1. Desenchufe el horno de microondas o interrumpa el suministro eléctrico.

2. Saque los dos tornillos de montaje de la rejilla de ventilación que están ubicados encima de la pantalla (los dos tornillos de los extremos).



3. Incline la rejilla hacia adelante, luego levántela para sacarla.



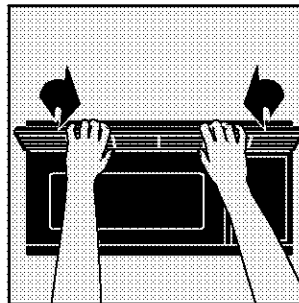
4. Levante la pantalla de la bombilla.



5. Reemplace la bombilla con una de 30 vatios con base de candelabro (Parte No. 4393681) que se pueden adquirir en su Centro de Servicio Sears.

6. Cierre la pantalla de la bombilla.

7. Deslice la parte superior de la rejilla de ventilación hasta su lugar. Empuje la parte inferior hasta que encaje en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos de montaje.



8. Enchufe el horno de microondas o vuelva a conectar el suministro eléctrico.



# 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 gruesos 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". Si usted está usando la función del sensor, asegúrese de dejar un espacio de ventilación.

### 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 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 10 minutos.

### Distribución de los alimentos

Para resultados óptimos, distribuya los alimentos en forma pareja sobre el plato. Usted puede hacer esto 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

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

uniforme.

- **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.

### 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 ¼ de pulgada (6.4 mm) de alto. Esto asegura un calentamiento parejo en la base del recipiente.

- **Siempre quite** la tapa para evitar que el horno se dañe.
- **Use sólo** recipientes que no están dañados.
- **No use** recipientes más altos de ¾ de pulgada (19 mm).
- **El recipiente debe estar** lleno por lo menos hasta la mitad.
- **Para evitar que se formen chispas,** debe haber como mínimo ¼ de pulgada (6.4 mm) 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.
- **El recalentamiento de alimentos** en recipientes de papel 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 ó 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 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 ¼ 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.

# 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 "Requisitos eléctricos" en la página 47 y la sección "Conexión eléctrica" en la página 51.)</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 contrato es bajo.</li><li>• La intensidad de cocción no está en el ajuste recomendado. Revise el cuadro en la página 62.</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	CAUSA
La bandeja giratoria no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usted ha apagado la bandeja giratoria. (Vea la sección “Cómo calentar más de un plato de alimentos” en la página 55.)</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

## SONIDOS

PROBLEMA	CAUSA
Usted no escucha el sonido de programación o de fin de ciclo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usted no ha ingresado el comando correcto.</li> <li>• Usted ha apagado el sonido. (Vea la sección “Señales audibles” en la página 54.)</li> </ul>

## MENSAJES EN LA PANTALLA

PROBLEMA	CAUSA
La pantalla muestra intermitentemente “.”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha habido una interrupción en el suministro eléctrico. Vuelva a programar el reloj. (Vea la sección “Cómo poner el reloj a la hora” en la página 58.)</li> </ul>

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

# Índice

Este índice está en orden alfabético. Contiene todos los temas incluidos en este manual al igual que la(s) página(s) dónde puede encontrar cada tema.

<b>TEMA</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>TEMA</b>	<b>PÁGINA</b>
BARRA INDICADORA DE AVANCE .....	65	Cocción a distintas intensidades .....	62, 63
CAMBIO DE LAS LUCES DEL HORNO Y DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN .....	80	Cocción por etapas .....	64
COCCIÓN CON SENSOR.....	75	Extractor de aire .....	57
COCCIÓN SEGURA A FUEGO LENTO .....	73	FRESH VEGETABLE (verdura fresca) .....	53
CONSEJOS		FROZEN VEGETABLE (verdura congelada) .....	53
Cocción .....	81, 82	HOLD WARM (mantener caliente).....	77
Descongelación .....	71	Interrupción de la cocción.....	55
CUADROS		Luz .....	58
Cocción automática .....	66	OFF/CANCEL (apagar/anular) .....	54, 76
Cocción con sensor .....	76	Pantalla .....	53
Conversión de peso .....	71	POPCORN (palomitas de maíz) .....	53
Descongelación pan .....	72	RELOJ .....	58
Descongelación veloz.....	70-71	Seguro para niños .....	55
Intensidades de cocción .....	62	START/ENTER (iniciar/ingresar).....	54
Recalentamiento automático .....	68	Suministro eléctrico (POWER) .....	61-63
Zip defrost (descongelación veloz).....	69-71	Temporizador de cocina.....	59
CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS .....	78	TIEMPO DE COCCIÓN.....	61-63
DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS...84, 85		TURNABLE ON/OFF	
EXTRACTOR DE AIRE (Exhaust fan).....	57	(Bandeja giratoria encendida/apagada).....	55
FILTROS .....	79	ZIP DEFROST (Descongelación veloz) .....	68-71
FUNCIONAMIENTO DE SU HORNO DE MICROONDAS .....	50	PAPEL DE ALUMINIO .....	82-83
GARANTÍA.....	43	PARA PROBAR SU HORNO DE MICROONDAS .....	50
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN.....	48-49	PARA PROBAR SU VAJILLA O SUS UTENSILIOS DE COCINA.....	51
INTERFERENCIA ELECTROMAGNÉTICA.....	50	PARRILLA .....	52, 57, 70, 78, 83
LUCES		PARTES Y CARACTERÍSTICAS	
Cómo cambiarlas .....	80	Bandeja giratoria.....	
Cómo usarlas.....	58	.....50, 51, 52, 54, 55, 70, 78, 82, 83, 85	
NÚMEROS TELEFÓNICOS GRATUITOS ..Contraportada		Etiqueta con guía para cocinar .....	52
PANEL DE CONTROL.....	53-55	Magnetron .....	43, 44, 50, 83
ADD ONE MINUTE (agregar un minuto).....	60	Manija de la puerta .....	52
AUTO COOK (cocción automática) .....	65, 66	Parrilla de cocción .....	52, 57, 78
AUTO REHEAT (recalentamiento automático) ..67, 68		Placa con el número del modelo y de la serie .....	52
BAKED POTATO (Papas al horno) .....	53	Rejilla de ventilación .....	52
BEVERAGE (Bebidas).....	53	Sistema de traba de seguridad de la puerta .....	52
Botones numerados.....	54	Ventana.....	52
BREAD DEFROST (descongelación de pan).....	72	PREGUNTAS Y RESPUESTAS .....	83
Cambio de los tiempos prefijados de cocción .....	60	REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS .....	47, 51
Característica de demostración/aprendizaje .....	56	SEGURIDAD.....	45-47
Cocción a intensidad alta .....	61	SEÑALES AUDIBLES.....	54
		SERVICIO DE SEARS.....	44
		TIEMPO DE REPOSO .....	71, 81, 83



# 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>SM</sup>** Anytime, day or night  
(1-800-469-4663)

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

To bring in products such as vacuums, lawn equipment and electronics  
for repair, call for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center**

**1-800-488-1222** Anytime, day or night

[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,  
(1-800-366-7278) 7 days a week

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

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

**1-800-827-6655**

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

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

Au Canada pour service en français:

**1-877-LE-FOYER<sup>SM</sup>**  
(1-877-533-6937)

**SEARS**  
HomeCentral