



**Countertop  
Microwave Oven**  
Use & Care Guide

**Sobre el mostrador  
HORNO DE MICROONDAS**  
Guía para el uso y cuidados

Models/Modelos 565.61302, 565.61309



ENGLISH ESPAÑOL

# 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.

## SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	<b>565. 61302/ 565. 61309</b>
<b>Power Source:</b>	AC 120V, 60 Hz
<b>Power Consumption:</b>	1480W, 13.6 Amps
<b>Maximum Output:</b>	1100W*
<b>Oven Capacity:</b>	1.4 cu. ft.
<b>Turntable Diameter:</b>	12- <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "
<b>Dimensions: (w x h x d)</b>	21- <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " x 12- <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 18"
<b>Weight: Approx.</b>	38.5 lbs.

\*According to IEC-705 test procedure.  
Specifications subject to change without notice.

## FOR YOUR ASSISTANCE...

To make a request for service, information or replacement of parts, Sears will require the complete **Model number** and **Serial number** of your oven. Copy your Model and Serial numbers.

**Model No.**

(Located on the inner left side of control panel)

**Serial No.**

(Located on the inner left side of control panel)

## TABLE OF CONTENTS

### SAFETY

Proper and safe use of your oven . . . 4  
 Important Safety Instructions . . . . 5  
 Grounding Instructions . . . . . 6  
 Utensils . . . . . 6

### ASSEMBLY

Names of Oven Parts and Accessories . . . . . 8  
 Turntable Installation . . . . . 8  
 Installation . . . . . 9

### OPERATION

#### Basic Features

Control Panel and Features . . . . . 10  
 Setting Clock . . . . . 11  
 Child Lock-Out . . . . . 11  
 Demo Mode Setting . . . . . 11  
 Kitchen Timer . . . . . 12  
 Time Cooking . . . . . 12

### Special Features

Quick Touch™ Cooking . . . . . 14  
 Automatic Defrost by Weight . . . . . 15  
 Add Minute . . . . . 17

### COOKING GUIDE

Cooking Techniques . . . . . 18  
 Quick Touch™ Cooking . . . . . 19  
 Appetizers . . . . . 21  
 Meats, Poultry and Fish . . . . . 22  
 Eggs . . . . . 24  
 Baked Goods and Desserts . . . . . 25

### MAINTENANCE

Cleaning . . . . . 26  
 Sears Service . . . . . 26  
 Troubleshooting . . . . . 27

## WARRANTY

### KENMORE® MICROWAVE OVEN FULL ONE YEAR WARRANTY

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.

### KENMORE® MAGNETRON FULL FIVE YEAR WARRANTY

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 **RETURNING MICROWAVE TO SEARS SERVICE CENTER** in the United States.

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

The Warranty give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

**SEARS, ROEBUCK AND CO.,  
D/817 WA,  
HOFFMAN ESTATES, IL. 60179**

For Service Call:  
 1 - 800 - 4 - MY - HOME  
 1 - 800 - 469 - 4663

## PROPER AND SAFE USE OF YOUR OVEN

- The oven must be level.
- **The turntable and turntable roller rest** must be in the oven during cooking. See page 8.
- **Place** the cookware gently on the turntable and handle it carefully to avoid possible breakage.
- **Incorrect use** of browning dish may cause the turntable to break. See page 7.
- **Use** only the specified bag size when using the Quick Touch™ Popcorn feature.
- **The oven** has several built-in safety switches to ensure that the power remains off when the door is open. Do not tamper with these switches.
- **Do not** operate the microwave oven when empty. Operating the oven without any food or food that is extremely low in moisture can cause fire, charring or sparking.
- **Do not** cook bacon directly on the turntable. Excessive local heating of the turntable may cause it to break.
- **Do not** heat baby bottles or baby food in the microwave oven. Uneven heating may occur and could cause physical injury.
- **Do not** heat narrow-necked containers, such as syrup bottles.
- **Do not** attempt to deep-fry in your microwave oven.
- **Do not** do home canning in this microwave oven as it is impossible to be sure all contents of the jar have reached boiling temperature.
- **Do not** use this microwave oven for commercial purposes. This microwave oven is made for household use only.
- To prevent delayed eruptive boiling of hot liquids and beverages or scalding, stir liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time. Let stand in the oven for a short time and stir again before removing the container.

## 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 use.
- **Read and follow** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
- As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
  - If a fire should start:**
    - Keep the oven door closed
    - Turn the oven off, and
    - Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Keep in mind the following rules at all times:**
    - Do not** overcook foods. Carefully attend the appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    - Do not** use the cavity for storage purposes. Do not store combustible items such as bread, cookies, paper products, etc. inside the oven.
      - If lightning strikes the power line, the oven may turn on by itself.
    - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
- **This oven** must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See page 6.
- **Some products** such as whole eggs, water with oil or fat, sealed containers and closed glass jars may explode and therefore should not be heated in this oven.
- **Install or locate** this oven only in accordance with the provided installation instructions.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook 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 this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- **This appliance should be serviced only by qualified service technicians.** Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- **Do not** cover or block any vents on the oven.
- **Do not** store or use this appliance outdoors.
- **Do not** use this oven near water, 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.
- **When cleaning** surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. See page 26.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

## GROUNDING INSTRUCTIONS



### DANGER

#### Electric Shock Hazard

- Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

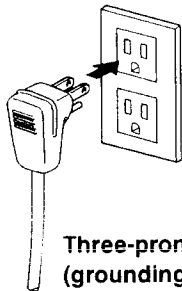


### WARNING

#### Electric Shock Hazard

- Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

#### Properly polarized and grounded outlet



Three-pronged (grounding) plug

## UTENSILS



### CAUTION

#### Personal Injury Hazard

- Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.

This appliance 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. This appliance 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.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

See following page for further instructions "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

#### Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250 mL) along with the utensil in question.
2. Cook on **maximum** power (P100) for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, Do not use for Microwave Cooking. **Do not exceed 1 minute testing time.**

#### CAUTION:

1. Do not use plastic containers for testing.
2. Some containers and dishware may be warm (or hot) in only one area. **Do not use a container that becomes warm anywhere.**

## materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. <b>Arcing can occur if foil is too close to oven walls.</b> The foil should be at least 1 inch away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least $\frac{3}{16}$ inch above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or as a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe" Some plastic containers soften as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture.

## Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam cups	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

## NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

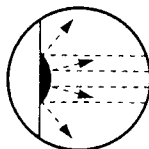
Remove the oven and all materials from the carton.

Your oven comes with the following accessories:

Turntable/ Turntable roller rest/ Use and Care Guide

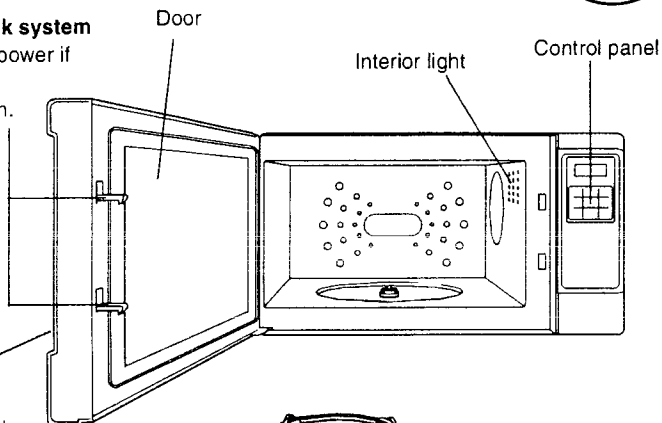
### Super EvenWave® System

The microwaves reach the embossments on the interior walls and then bounce in every direction. As a result, microwave energy will be reflected from many angles to cook and defrost more evenly and result in improved performance.



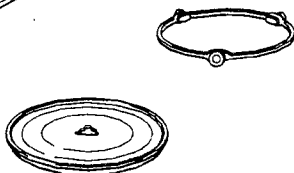
### Safety interlock system

Shuts off oven power if door is opened during operation.



### Door Handle

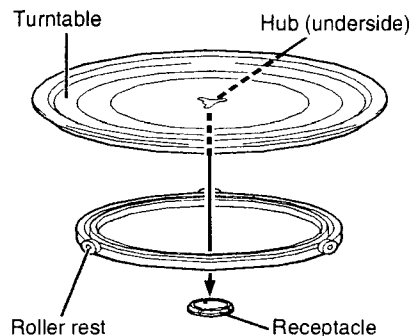
When you open the door while cooking is in progress, the cooking stops but the program will not be canceled. Close door and press **START** to resume cooking.



## TURNTABLE INSTALLATION

- Place the roller rest on the cavity bottom.
- Turntable hub should be securely locked in the receptacle. **Never place the turntable upside down.**
- The turntable rotation should never be restricted.
- Place the turntable on top of the roller rest as shown in the diagram.
- Both turntable and roller rest must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on this turntable for cooking.
- This turntable rotates clockwise or counterclockwise; this is normal.

**CAUTION:** The inside of the oven and turntable get very hot, so do not touch them immediately after use.



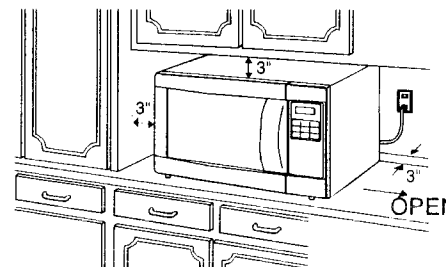
## INSTALLATION

This oven is designed for Countertop or Built-in installation. Before you begin installation, you need to decide how you should install your oven.

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

### Countertop Installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.

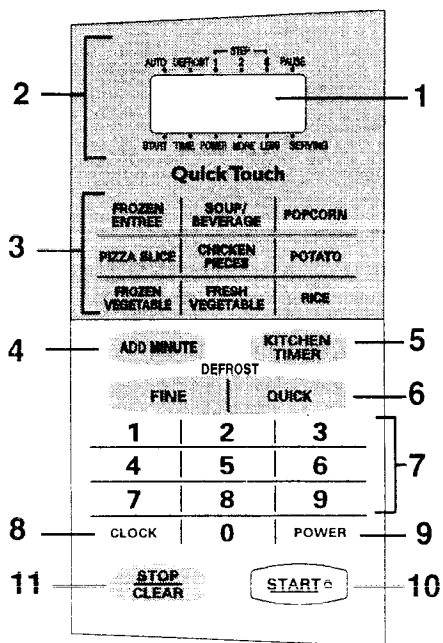


- Leave a minimum clearance of 3 inches above the oven.
  - Do not remove the legs from the bottom of the oven.
  - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
2. Plug your oven into a standard 120-volt / 60-Hz household outlet. Be sure the electrical circuit is at least 15 amperes and that your microwave oven is the only appliance on the circuit.

- Leave a minimum clearance of 3 inches around the oven. One side must be open.

**WARNING:** Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

**CONTROL PANEL AND FEATURES**



**Beep Sound**

A beep will sound when a keypad is pressed, to confirm your key entry.

- (1) **Display Window**  
Counts down cooking time in minutes and seconds. Shows clock time when oven is not in use.
- (2) **Indicators**  
**STEP1/ STEP2/ STEP3:**  
Cooking stage indicators  
**AUTO/ DEFROST/ PAUSE:**  
Cooking mode indicators  
**TIME/ POWER/ SERVING/ LB/ oz.:**  
Lights or flashes to enter cooking time, power setting, food weight or number of servings.  
**START:** Flashes to press **START**.  
**MORE/LESS:**  
Lights to indicate More/Less adjustment has been entered.
- (3) **Quick Touch™ keypads** (page 14)  
FROZEN ENTREE  
SOUP/BEVERAGE  
POPCORN  
PIZZA SLICE  
CHICKEN PIECES  
POTATO  
FROZEN VEGETABLE  
FRESH VEGETABLE  
RICE
- (4) **ADD MINUTE** (page 17)
- (5) **KITCHEN TIMER** (page 12)
- (6) **Auto Defrost by Weight** (page 15)  
**FINE DEFROST:** Provides thorough defrosting results.  
**QUICK DEFROST:** Provides faster defrosting when complete defrosting is less crucial. This defrost option is excellent for thawing items such as frozen ground meat for use in spaghetti sauce or for taco meat.
- (7) **Number keys**
- (8) **CLOCK** (page 11)
- (9) **POWER** (page 13)
- (10) **START**
- (11) **STOP/CLEAR**  
Clears all previous settings if pressed before cooking starts. During cooking: touch once to stop oven; twice to clear all entries.

**SETTING CLOCK**

To set the correct time of day, follow the steps below.

**Example:** To set 3:15:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch <b>CLOCK</b> .	<b>CLOCK</b>	0:00
2	Touch <b>3, 1, 5</b> to enter time of day.	<b>3 1 5</b>	3:15
3	Touch <b>CLOCK</b> . The clock starts counting.	<b>CLOCK</b>	3:15

- Note:**
- If the clock (or display) shows any abnormality, unplug the oven from the AC outlet. Plug it in again and then reset the clock.
  - When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the numbers in the display reset to **0:00**.
  - This is a 12 hour clock.
  - You can use the oven without setting clock.
  - To check clock time during cooking, touch **CLOCK**. The clock time appears in the display.

**CHILD LOCK-OUT**

The oven has a safety feature which prevents use by children. The feature locks the operation of the oven until canceled.

**To set:**

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch <b>START</b> and hold for 4 seconds. L appears in the display.	<b>START</b>	3:15 L

**To cancel:**

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch <b>START</b> and hold for 4 seconds. L disappears from the display.	<b>START</b>	3:15

**DEMO MODE SETTING**



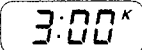

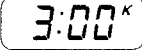
Touch **STOP/CLEAR** and hold for 4 seconds. L appears in the display. Microwave energy will not be produced during demo mode.

To cancel Demo mode, touch **STOP/CLEAR** and hold for 4 seconds. L disappears from the display.

## KITCHEN TIMER

You can use the Kitchen Timer function independently, even while a cooking program is in progress.

**Example:** To set timer for 3 minutes:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch <b>KITCHEN TIMER</b> .		
2	Touch <b>3</b> , <b>0</b> and <b>0</b> to set 3 minutes. (up to 99 minutes 99 seconds)	<b>3 0 0</b>	
3	Touch <b>START</b> . The timer starts counting and beeps sound for 7 seconds at the end.		

- Note:**
- To check remaining timer time during cooking, touch **KITCHEN TIMER**. The remaining time appears in the display for 5 seconds.
  - To clear a timer setting, touch **STOP/CLEAR** while the display shows remaining timer time.
  - The indicator **K** flashes when the display shows a cooking time.
  - The indicator **K** lights when the display shows a timer time.
  - To stop the beep sound of the Kitchen Timer, touch **KITCHEN TIMER**.
  - Kitchen Timer will not beep if the oven beeps at the same time to indicate another oven operation (the end of a cooking, for example).
  - If you do not enter a timer time for 10 seconds after step 1, the setting is cleared with a beep.
  - If a cooking completes while you are setting the Kitchen Timer, all settings are cleared. Restart from step 1.
  - If no key is touched for 5 seconds after the last key entry at step 2 above, the timer automatically starts.

## TIME COOKING

This basic microwave cooking method allows you to cook food for a desired time. In addition to the **P100** (maximum) power level, you can select different microwave power from 11 levels, **P 0** to **P100** (0-100% of total power level).

### Multistage Cooking

You can program the oven for up to 3 stages of cooking in sequence. Each stage can be programmed with a different time setting and power. To program 2-stage or 3-stage cooking, go through steps 1 to 3 on page 13. Steps 1 to 3 should be followed for each stage of cooking that is programmed. After the time and power have been entered for all stages, touch **START**. The oven will cook in accordance with the time and power sequences that were entered.

- When you cook on **P100** power for 1-stage, you must enter **POWER, 1** and **0**. You can not skip step 2, 3 when setting multistage cooking.

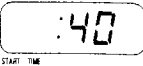
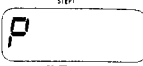
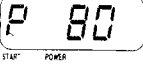

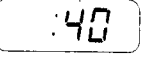
### Delay Start Cooking:

You can delay the time that you would like cooking to start. Cooking can be delayed up to 99 minutes 99 seconds. To delay cooking, follow the procedures for multistage cooking, with the following exception: For stage 1, enter the time that you would like cooking to be delayed and enter 0 for the power level. Continue to enter time and power sequences for stages 2 and 3, as desired.

### Manual Defrosting (Without using Auto Defrost feature):

Use power level **P 30**. To speed up the defrosting of dense foods over 1 lb (450 g), you may start on **P100 for 2 minutes**, then reduce to the level **P 30**.

**example:** To cook at power level **P 80** for 40 seconds:

Step	Procedure	Keypad	Display																								
1	Enter 40 seconds by touching 4 and 0.	<b>4 0</b>																									
2	Touch <b>POWER</b> . Display prompt you to enter power level.	<b>POWER</b>																									
3	Touch <b>8</b> to enter power level <b>P 80</b> . <table border="1" data-bbox="1213 337 1465 662"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Press</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>P100 (100%)</td><td>1,0</td></tr> <tr><td>P 90 (90%)</td><td>9</td></tr> <tr><td>P 80 (80%)</td><td>8</td></tr> <tr><td>P 70 (70%)</td><td>7</td></tr> <tr><td>P 60 (60%)</td><td>6</td></tr> <tr><td>P 50 (50%)</td><td>5</td></tr> <tr><td>P 40 (40%)</td><td>4</td></tr> <tr><td>P 30 (30%)</td><td>3</td></tr> <tr><td>P 20 (20%)</td><td>2</td></tr> <tr><td>P 10 (10%)</td><td>1</td></tr> <tr><td>P 0 (0%)</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Power level	Press	P100 (100%)	1,0	P 90 (90%)	9	P 80 (80%)	8	P 70 (70%)	7	P 60 (60%)	6	P 50 (50%)	5	P 40 (40%)	4	P 30 (30%)	3	P 20 (20%)	2	P 10 (10%)	1	P 0 (0%)	0	<b>8</b>	
Power level	Press																										
P100 (100%)	1,0																										
P 90 (90%)	9																										
P 80 (80%)	8																										
P 70 (70%)	7																										
P 60 (60%)	6																										
P 50 (50%)	5																										
P 40 (40%)	4																										
P 30 (30%)	3																										
P 20 (20%)	2																										
P 10 (10%)	1																										
P 0 (0%)	0																										
4	Touch <b>START</b> .																										

- Note:**
- Cooking time can be set up to 99 minutes 99 seconds.
  - When you cook on **P100** power, skip step 2 and 3 or use **ADD MINUTE** feature on page 17. This feature provides quick access to start cooking without pressing **START**.
  - Foods with high moisture content should be cooked on **P100** power.
  - To check the power level during cooking, touch **POWER**.
  - Power level can also be entered by touching **POWER** keypad repeatedly until your desired power level appears in the display.

## POWER LEVEL SETTING GUIDE

<b>P100</b>	• Cooking poultry, vegetables, and most casseroles. Boiling water. • Preheating a browning dish.	<b>P 50</b>	• Cooking custards and pasta. • Cooking rump roast, ham, veal, lamb.
<b>P 90</b>	• Reheating rice and pasta.	<b>P 40</b>	• Cooking less tender cuts of meat in liquid or slow-cooking dishes. • Completing the cooking cycle of less tender roasts.
<b>P 80</b>	• Reheating precooked or prepared food quickly. • Cooking fish.	<b>P 30</b>	• Completing the cooking cycle of casseroles, stews, sauces. • Manual defrosting.
<b>P 70</b>	• Cooking cheese dishes.	<b>P 20</b>	• Softening chocolate. • Clarifying butter. • Heating breads, rolls, pancakes, tacos, tortillas, French toast.
<b>P 60</b>	• Cooking scrambled eggs. • Baking cakes.	<b>P 10</b>	• Softening cream cheese, butter. • Keeping casseroles warm.

## QUICK TOUCH™ COOKING

The Quick Touch™ Cooking menu allows you to reheat or cook food automatically. Simply touch the appropriate keypad 1 - 4 times to select desired menu and touch **START**.

**Example:** To reheat 2 servings of soup:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch <b>SOUP/ BEVERAGE</b> twice to enter the number of servings.		
2	Touch <b>START</b> . The time counts down in the display.		

### Quick Touch™ Cooking Serving sizes:

Touch menu pad	Press keypad			
	once	twice	3 times	4 times
FROZEN ENTREE	6 oz.	9 oz.	15 oz.	20 oz.
SOUP/BEVERAGE	1 serving (8 oz.)	2 servings (16 oz.)	3 servings (24 oz.)	-
POPCORN	3.5 oz.	3.0 oz.	1.75 oz.	-
PIZZA SLICE	1 slice (3 oz.)	2 slices (6 oz.)	3 slices (9 oz.)	-
CHICKEN PIECES	1 serving (8 oz.)	2 servings (16 oz.)	3 servings (24 oz.)	-
POTATO	1 potato (6 oz.)	2 potatoes (12 oz.)	3 potatoes (18 oz.)	-
FROZEN VEGETABLE	5 oz.	10 oz.	16 oz.	-
FRESH VEGETABLE	4 oz.	8 oz.	12 oz.	-
RICE	1 serving (1/2 cup)	2 servings (1 cup)	3 servings (1 1/2 cups)	-

### MORE/LESS TIME ADJUSTMENT

The **MORE/LESS** keypad allows fine adjustments to the Quick Touch™ programs by increasing or decreasing the preprogrammed cooking time. You can adjust the Quick Touch™ programs, according to your preference for food doneness. After a few cooking trials, you will learn which setting produces the best results for you.

Touch **POWER** keypad before touching **START**.

- Touch keypad once: **MORE** cooking (longer cooking time: 8 - 20%)
- Touch keypad twice: **LESS** cooking (shorter cooking time: 8 - 20%)
- The oven automatically sets to medium doneness if no selection is made and/or by touching keypad three times.

**Note:** Time depends on each food.

## AUTOMATIC DEFROST BY WEIGHT

The best defrosting time and power levels are automatically determined depending on the food weight you enter. The feature provides two options:

**FINE DEFROST:** Use for thorough defrosting of frozen foods, when it is important to have the center section defrosted as well as the outside. Examples for recommended use are: whole chicken, roasts and steak.

**QUICK DEFROST:** Use to assist in the separation of frozen pieces of chicken, ground meats, or fish that need preparation prior to cooking. Also, this defrost option is excellent for thawing items such as frozen ground meat for use in spaghetti sauce or for taco meat.

**Example:** To thoroughly defrost 2.5 lb of whole chicken:

Step	Procedure	Keypad	Display																				
1	Touch <b>FINE DEFROST</b> .																						
2	Enter the weight of food. Weight must be programmed in pounds and tenth of a pound. <b>Conversion Chart</b> Convert oz. into tenths of a lb. e.g. 1 lb. 4 oz., program, 1.2 lbs.	<b>2 5</b>																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ounces</th> <th>Tenths of a Pound</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 - 2</td><td>0.1</td></tr> <tr><td>3 - 4</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>5</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>6 - 7</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>8</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>9 - 10</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>11 - 12</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>13</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>14 - 15</td><td>0.9</td></tr> </tbody> </table>		Ounces	Tenths of a Pound	1 - 2	0.1	3 - 4	0.2	5	0.3	6 - 7	0.4	8	0.5	9 - 10	0.6	11 - 12	0.7	13	0.8	14 - 15	0.9		
Ounces	Tenths of a Pound																						
1 - 2	0.1																						
3 - 4	0.2																						
5	0.3																						
6 - 7	0.4																						
8	0.5																						
9 - 10	0.6																						
11 - 12	0.7																						
13	0.8																						
14 - 15	0.9																						
3	Touch <b>START</b> . Total defrost time appears in the display.																						

### Defrosting Techniques:

- Remove food from styrofoam package, freeze paper, plastic wrap or foil. Place food in a microwave-safe dish.
- To prevent thin parts and eggs from becoming too warm, shield with small pieces of aluminum foil.
- After the defrosting program is complete, some foods might be icy in the center. Remove the food from microwave oven to complete defrosting. Follow standing times that are listed in the Defrosting Chart, on page 16. A longer standing time might be required for denser foods such as roasts.

**Note:** • Weight can be entered up to 5.9 lbs. If weight is entered more than 5.9 lbs and press **START**, a beep sounds to alert you to enter correct weight.

- The oven selects 1lb if a weight is not entered.
- **Beep tone sounds 5 seconds during the defrosting cycle to signal that food should be rearranged to improve defrosting performance.** Open the door and rearrange the food. The oven continues the defrosting cycle to the end if you do not open the door.
- Food can be defrosted in a styrofoam package.



## DEFROSTING CHART



It is necessary to have standing time after defrosting food in the oven to complete defrosting. Following are standing time for each food for your reference.

Item	During Defrosting	Standing time
<b>Beef</b>		
Ground beef	Turn over. Remove defrosted portion.	5 - 10 min.
Liver	Drain liquid. Separate pieces.	10 - 15 min.
Roasts	Turn over. Cover ends with foil.	20 - 40 min.
Sirloin steak	Turn over.	5 - 10 min.
Rib or T-bone	Turn over.	10 - 20 min.
Flank steak	Turn over.	5 - 10 min.
Stewing meat	Break apart.	5 - 10 min.
<b>Pork</b>		
Ground pork	Turn over. Remove defrosted portion.	5 - 10 min.
Bacon	Defrost in original wrapper. Turn over.	3 - 5 min.
Chops	Separate and turn over.	5 - 10 min.
Ribs	Turn over.	10 - 20 min.
Roasts	Turn over. Cover ends with foil.	20 - 40 min.
<b>Lamb</b>		
Ground lamb	Turn over. Remove defrosted portion.	5 - 10 min.
Chops	Separate. Turn over.	5 - 10 min.
Ribs	Turn over.	10 - 20 min.
Roasts	Turn over. Cover end with foil.	20 - 40 min.
<b>Poultry</b>		
Chicken, whole	Turn over. Cover ends with foil. Rinse under cold water after defrosting.	15 - 30 min.
Pieces	Separate. Turn over.	10 - 15 min.
Cornish hens	Turn over. Cover ends with foil. Rinse under cold water after defrosting.	15 - 30 min.
<b>Fish and Seafood</b>		
Crabmeat, Shrimp	Break apart.	5 - 10 min.
Fish fillets	Turn over. Rearrange. Rinse under cold water to separate after defrosting.	5 - 10 min.
Fish whole	Turn over. Cover head and tail with foil.	5 - 10 min.
Steaks	Turn over.	5 - 10 min.
Scallops	Break apart. Remove defrosted seafood.	5 - 10 min.

## ADD MINUTE

This feature allows you to cook at maximum power level without pressing **START** to start cooking. You can also extend 1-minute cooking time by repeating this keypad up to 90 minutes during Time Cooking.

**Example:** To set **ADD MINUTE** for 2 minutes:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch <b>ADD MINUTE</b> twice. The oven automatically start and cooking time count down in the display.		

**Note:** This feature cannot be used during Quick Touch™ Cooking or Auto Defrost by weight.

**COOKING TECHNIQUES**

Advantages of microwave cooking are speed and efficiency. For warming, heating, and defrosting, nothing really compares. Here are a few tips that will make microwaving easier and more enjoyable.

**Microwave Cooking Principles**

Because microwave cooking requires only one-quarter to one-third the time of conventional cooking, cooking principles become even more important.

**Quantity**

The more food that is being cooked, the longer that you will have to cook it. As a general rule, when doubling a recipe, increase the cooking time by about 50 percent. When cutting a recipe in half, reduce the time by about 40 percent.

**Density**

Dense foods, such as potatoes, roasts and carrots, absorb microwave energy less quickly than porous foods such as ground beef or mashed potatoes. Therefore, denser foods take longer to cook.

**Shape and Size**

Small pieces cook faster than large ones. For even cooking, it is important to have all of the pieces the same size. Evenly shaped pieces, round or doughnut shaped, microwave best. When cooking items of varying thickness, arrange the thick portion near the outer edge of the dish.

**Moisture, Sugar and Fat**

Food high in moisture, sugar or fat cook faster than foods that are low in these substances. Add a minimal amount of liquid to moist foods. An excess amount of water slows cooking.

**Starting Temperature**

Frozen or refrigerated foods take longer to microwave than food at room temperature.

**Delicate Ingredients**

Some foods require special attention when cooked in the microwave oven. Delicate foods such as eggs, cheese, mayonnaise, etc. cook quickly, so they should be watched carefully.

**Microwave Cooking Techniques**

**Arranging:** Arrange foods in a circular pattern, when possible.

**Piercing:** Pierce the membrane of foods such as eggs, oysters, snails, sausages, livers, clams and whole vegetables, so they do not burst.

**Covering:** Covering speeds heating and prevents spattering.

**Stirring:** To help food cook more quickly and evenly.

**Turning Over:** To help larger foods such as roasts or whole chickens cook more evenly.

**Reheating:** Place food that is denser/larger/thicker to the outer edge and the smaller/thinner or more porous food to the center.

**Shielding:** To prevent overcooking, thin or bony areas can be protected with small strips of aluminum foil.

**Standing Time:** Foods continue cooking even after removal from the oven. Therefore, standing time is necessary to allow foods to complete cooking.

**Converting Recipes**

Microwave recipes will likely call for less liquid and cooking time.

**Safety Food Temperatures**

For your safety, the following temperatures are recommended to avoid potential food poisoning problems.

- 160°F (71°C): Meat, Fish, Eggs
- 165°F (74°C): Reheating foods
- 170°F (77°C): Poultry (White Meat)
- 180°F (82°C): Poultry (Dark Meat)

**QUICK TOUCH™ COOKING**

**COOKING/REHEATING TIPS**

**FROZEN ENTREE**

- Follow package directions for removing or venting cover, piercing pouch, replacing foil, covering with plastic wrap, etc.
- Frozen foods with special packaging to "crisp" foods such as pizza and french fries and pocket-type sandwiches should be cooked according to manufacturer's directions.
- If entree contains a sauce that may bubble over (such as pot pies or macaroni and cheese), place container on a microwave-safe plate to catch spills.
- Pot pies should be cooked according to manufacture's directions.

**SOUP/BEVERAGE**

- Liquid must be room or refrigeration temperature.
- When cooking canned soups, remove from can.
- Add milk or water as directed on can. Place in a microwave-safe dish. Cover.

**POPCORN**

- Bag should be at room temperature.
- Do not use this feature if popcorn bag

**Quick Touch™ Cooking/Reheating Guide**

Item/ Amount	Press keypad	Special Notes
Lasagna Macaroni and Cheese	<b>FROZEN ENTREE</b>	Follow package directions.
Soup 1 - 3 servings (8 - 24 oz)	<b>SOUP/ BEVERAGE</b>	Cover. Stir after reheating.
Milk 1 - 3 cups (8 - 24 oz)	<b>SOUP/ BEVERAGE</b>	No cover. Stir after reheating. For hot chocolate, etc.
Coffee/Tea 1 - 3 cups (8 - 24 oz)	<b>SOUP/ BEVERAGE</b>	No cover. Stir after reheating.
Popcorn 3.5 oz 3.0 oz 1.75 oz	<b>POPCORN</b>	<b>CAUTION:</b> 1) After popping, open bag carefully. Popcorn and steam are extremely hot. 2) Do not reheat unpopped kernels or reuse bag. Overcooking can result in an oven fire. 3) Never use a brown paper bag for popping corn.

size is not 3.5 oz, 3.0 oz or 1.75 oz.

**PIZZA SLICE**

- Place on a paper plate.
- Pizza must be room or refrigerated temperature.

**POTATO**

- Pierce with fork. Place on a paper towel. Let stand 3 - 5 minutes after cooking.
- Arrange in a circular pattern with heavier ends pointing toward the outer edge of the turntable.
- Potatoes must be room temperature.
- Do not place potato in the center of oven when cooking.

**FROZEN VEGETABLE**

- Follow package directions for adding water, piercing pouch, cooking in dish, venting package, etc.
- **Frozen Vegetables in a pouch :** Remove frozen vegetables from package and place them in a microwave-safe casserole dish.

**FRESH VEGETABLE**

- Place in a bowl or dish. Add 1 tablespoon water per serving. Cover.
- Weight shown is for washed.

**Quick Touch™ Cooking/Reheating Guide**

Item/ Amount	Press keypad	Special Notes																				
Cooked pizza 1 - 3 slices (3 - 9 oz)	<b>PIZZA SLICE</b>	Place on paper towel or paper plate or leave in uncovered cardboard box, points toward center. <b>CAUTION:</b> Be careful when eating pizza. The pizza surface and sauce can be very hot.																				
Chicken pieces 1 - 3 servings (8 - 24 oz.)	<b>CHICKEN PIECES</b>	Chicken should be completely thawed before cooking. Arrange pieces skin side up in microwave-safe pie plate, with meatier portions towards edge of plate. If desired, brush chicken with lemon juice, or barbecue sauce, or honey-soy glaze, etc. Cover lightly with plastic wrap. Let stand for 3 to 5 minutes after cooking.																				
Potatoes, white, baking, 1 - 3 potatoes	<b>POTATO</b>	Pierce skin. Place on a paper towel.																				
Broccoli, Brussels sprouts, Carrots, Corn, Cauliflower, Green beans, Peas, Spinach, or a mixture of these. 5, 10, 16 oz	<b>FROZEN VEGETABLE</b>	Follow package directions for adding water, piercing pouch, cooking in a dish, venting package, stirring, etc.																				
Artichokes, Beans, Broccoli, Brussels sprouts, Cabbage, Carrots, Corn, Cauliflower, Eggplant, Mushrooms, Onion, Okra, Peas, Spinach, Squash, Zucchini, or a mixture of these. 4, 8, 12 oz	<b>FRESH VEGETABLE</b>	Wash. Prepare and cut into slices, cubes, wedges, or julienne strips. Place in a bowl or dish. Add 1 tablespoon water per serving. Cover. After cooking, let vegetables stand, covered for approximately 2 minutes, or until vegetables are desired tenderness.																				
Long-grain white rice 1 - 3 servings (1/2 - 1 1/2 cups rice)	<b>RICE</b>	Place rice, water, and salt in a microwave-safe casserole dish. Cover with casserole lid. Chicken broth may be substituted for the water and salt. Let stand 3-5 minutes after cooking. <table border="1" data-bbox="556 1218 966 1437"> <thead> <tr> <th></th> <th>Rice</th> <th>Water</th> <th>Salt</th> <th>Container Size</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1/2 cup</td> <td>1 cup (250 mL)</td> <td>1/4 tsp. (1 mL)</td> <td>1 1/2 quart</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1 cup</td> <td>1 3/4 cup (425 mL)</td> <td>1/2 tsp. (2 mL)</td> <td>2 quart</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1 1/2 cups</td> <td>2 1/2 cups (625 mL)</td> <td>3/4 tsp. (4 mL)</td> <td>3 quart</td> </tr> </tbody> </table>		Rice	Water	Salt	Container Size	1	1/2 cup	1 cup (250 mL)	1/4 tsp. (1 mL)	1 1/2 quart	2	1 cup	1 3/4 cup (425 mL)	1/2 tsp. (2 mL)	2 quart	3	1 1/2 cups	2 1/2 cups (625 mL)	3/4 tsp. (4 mL)	3 quart
	Rice	Water	Salt	Container Size																		
1	1/2 cup	1 cup (250 mL)	1/4 tsp. (1 mL)	1 1/2 quart																		
2	1 cup	1 3/4 cup (425 mL)	1/2 tsp. (2 mL)	2 quart																		
3	1 1/2 cups	2 1/2 cups (625 mL)	3/4 tsp. (4 mL)	3 quart																		

**CONVERTING RECIPES**

Most hot appetizers adapt well to microwave cooking, the exception being those wrapped in pastry. Pastry requires the hot environment of the conventional oven to become crisp.

- Toppings for canapés can be made ahead and then placed on bread or crackers just before heating. This guarantees crispness.

- Cover appetizers or dips only when called for by a recipe. Use casserole lids, wax paper, plastic wrap, or paper towel.
- Appetizers and dips that contain cheese, mayonnaise and other delicate ingredients are usually heated on power level P 10. A higher setting might cause separation or drying.

**Reheating Guide - Convenience Appetizers**

Item	Power	Cooking Time	Special Notes
Meat spread 4 oz	P 80	1 - 1 1/2 min.	Transfer to small microwave-safe bowl.
Cocktail franks 4 servings	P 70	1/2 - 1 1/2 min.	Place on paper towel. Cover with wax paper.
Dips, cream 1/2 cup (125 mL)	P 10	2 - 3 min.	Cover with wax paper.
Egg rolls 12 (6 oz)	P 70	1 - 2 min.	Place on paper towel or paper plate.
Mini Tacos 4 - 6 (6 oz)	P 50	1 - 2 min.	Place on paper towel or paper plate.

## TIME COOKING - MEATS, POULTRY AND FISH

### PREPARATION

- Use a microwave-safe dish, etc.
- Defrost frozen foods completely.
- Wash poultry and fish in cool water.
- Arrange small items in a single layer in dish, avoid overlapping edges of food.
- Place thicker sections towards edge of the dish.
- Use a rack in the dish to elevate meat out of the juices.
- Use spices and seasonings as desired.
- Add salt after cooking, if necessary.
- Aluminum foil can be used to cover thin parts of meat or poultry wings and legs to prevent overcooking.
- Foil should be applied towards the end of cooking time.
- Place meat fat side down.

### COOKING

- Use wax paper or plastic wrap to stop splattering.
- Turn over or rearrange meat, poultry and fish halfway through cooking time.

### CHECKING DONENESS

**Beef:** The color of the meat, on the inside, indicates doneness. Rare roast should be red inside. Medium is pink and gray indicates well done.

**Pork:** Cooked pork meat should be gray with clear juice.

**Poultry:** Juices should be clear yellow when cooked. Legs should move freely.

**Fish and Seafood:** Should be opaque in color and flake easily.

To check internal temperature of various meats and poultry, use a microwave or conventional meat thermometer after removing meat from the oven. Insert the thermometer, avoiding bone or fat. Lower temperatures are found in the center of the roast or in the muscle close to a large bone. **Never use a conventional meat thermometer in the microwave oven.**

Return undercooked food to oven for a short period of time at the recommended power level. Let stand as recommended in chart. Cover roasts and whole poultry during stand time.

Food	Power	Cooking Time	Stand Time	Special Notes	
<b>Beef</b> 4 oz each				Cook in a shallow dish. Cover loosely with wax paper. Turn over halfway through cooking.	
Hamburgers, refrigerated	2 4	P100 P100	2 - 4 min. 4 - 6 min.		2 min. 2 min.
Hamburgers, frozen	2 4	P100 P100	4 - 6 min. 7 - 9 min.	3 min. 3 min.	Turn over and separate halfway through cooking.
Roasts, tender 1 lb	P 50	10 - 13 min.	10 - 15 min.	Cover with wax paper. Shield halfway through cooking and turn roast over if necessary. Stand tented with foil.	

Food	Power	Cooking Time	Stand Time	Special Notes	
<b>Beef</b> Meat loaf, 1½ lb	P 50	15 - 20 min.	5 min.	Arrange in dish. Cover with wax paper.	
<b>Pork</b> Chops, loin ½ inch thick, 7 oz each	1 2 4	P100 P100 P100	3 - 5 min. 6 - 8 min. 9 - 11 min.	2 min. 3 min. 3 min.	Place in a shallow dish. Cover loosely with wax paper. Turn over halfway through cooking.
Pork roast, 1 lb	P 50	12 - 15 min.	10 - 15 min.	Cover with wax paper. Shield halfway through cooking and turn roast over if necessary. *Approx. temp. after standing 170°F to 175°F (77°C to 79°C)	
Ham, slice 1 inch thick, 1 lb	P100	7 - 9 min.	5 min.	Cover with wax paper. Turn over halfway through cooking.	
Sausage links, Wieners, fresh 1 - 2 oz each	2 4	P100 P100	½ - 2 min. 1 - 3 min.	1 min. 1 min.	Score or pierce before cooking. Cover with wax paper. Turn over once.
Bacon, slices	2 4	P100 P100	1½ - 2 min. 2½ - 4 min.	1 min. 1 min.	Cook on bacon rack or line bottom of dish. Place bacon on paper towel. Cover loosely with another paper towel. Do not turn over bacon.
<b>Lamb</b> Chops, shoulder ½ inch thick	1 2	P100 P100	2 - 4 min. 4 - 6 min.	2 min. 5 min.	Cover loosely with wax paper.
<b>Poultry</b> Chickens, whole, up to 4 lbs 1 lb Cornish hens 1 lb	P100 P100	6 - 9 min. 5 - 8 min.	10 min. 10 min.	Place breast-side down on a roasting rack in a dish. Cover with plastic wrap or wax paper. Turn over halfway through cooking. Stand tented with foil. When cooked, internal temperature of thigh should be 180°F (82°C) and juices should run clear.	

\*Check with conventional thermometer.

Food	Power	Cooking Time	Stand Time	Special Notes
<b>Poultry</b> Chicken pieces, up to 2 lbs 1 lb	P100	5 - 8 min.	5 min.	Arrange skin-side down in a baking dish, with meatier portions towards edge of dish. Turn over and rearrange halfway through cooking. Cover with plastic wrap or lid.
<b>Fish and Seafood</b> Fish fillets, $\frac{3}{4}$ lb	P100	4 - 6 min.	3 min.	Arrange in a single layer in dish. Cover with wax paper. Rearrange or stir shrimp or scallops halfway through cooking.
Fish steaks 2, 6 oz each	P 50	6 - 9 min.	5 min.	
Scallops 1 lb	P 70	4 - 7 min.	3 min.	
Shrimp, medium size, shelled and cleaned, 1 lb	P 70	4 - 7 min.	3 min.	
Whole fish, stuffed or unstuffed, $1\frac{1}{2}$ to $1\frac{3}{4}$ lb	P100	7 - 10 min.	5 min.	

## TIME COOKING - EGGS

### SCRAMBLED EGGS

Break eggs into a microwave-safe glass dish.

Add 1 tablespoon milk and 1 teaspoon butter for each egg. Beat with a fork. Cook at **Power Level P 60** according to time in the chart. Stir at least once during cooking time.

Stir after cooking, and let stand for 1 minute.

Eggs	Cooking Time
1	$\frac{3}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ min.
2	$1\frac{1}{2}$ - $2\frac{1}{2}$ min.
3	$2\frac{1}{4}$ - 4 min.
4	$3\frac{1}{4}$ - 5 min.

### POACHED EGGS

Use 6-ounce (170 mL) microwave-safe custard cup with  $\frac{1}{4}$  cup (50 mL) water for 1 to 3 eggs.

Use 1-quart microwave-safe dish with 1 cup (250 mL) water for 4 eggs. Heat at **P100 POWER** to bring water to a boil with  $\frac{1}{8}$  teaspoon salt and up to  $\frac{1}{4}$  teaspoon vinegar. Break egg carefully into hot water.

Pierce egg several times lightly with toothpick.

Cover with wax paper.

Cook at **Power Level P 50** according to time in the chart. Let stand, covered, 1 minute before serving.

Eggs	Cooking Time
1	$\frac{3}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ min.
2	$1\frac{1}{2}$ - 3 min.
3	2 - $3\frac{1}{2}$ min.
4	3 - 5 min.

## TIME COOKING - BAKED GOODS AND DESSERTS

### Converting Recipes

When adapting quick bread recipes, you will find it necessary to reduce the amount of leavening (baking powder or soda) by about one-quarter the normal amount. A bitter aftertaste is apparent if too much leavening is used in biscuits or muffins. Since food rises higher in the microwave oven, you will not see a loss in volume from the reduction of soda or baking powder.

If a recipe contains buttermilk or sour cream, do not change the amount of soda, since it serves to counteract the sour taste and does not act only as a leavening agent.

When using a mix where leavening cannot be reduced, allow the dough to stand about 10 minutes before cooking in order for some of the gas to be lost.

Breads and rolls should be reheated only until they are warm to the touch. Overheating or overcooking makes bread tough and rubbery.

### Cooking/Reheating Guide

Item	Power	Cooking Time	Special Notes
French bread, Frozen: 1 lb Room temp.: 1 lb	P 80 P 80	1 - 2 min. 20 - 30 sec.	Place on paper plate or paper towel.
Whole coffee cake, Frozen: 10 - 13 oz Room temp.: 10 - 13 oz	P 80 P 80	1 - 2 min. $\frac{1}{2}$ - 1 min.	Place on paper plate or paper towel. Let stand for 5 - 10 minutes before serving.
Butter cake $2\frac{1}{4}$ cups (550 mL) batter 1st stage 2nd stage	P 50 P100	5 - 7 min. 1 - 2 min.	Place on inverted pie plate.
Brownies 2 cups (500 mL) batter	P 50	8 - 11 min.	Cover with wax paper. Place on inverted pie plate.
Muffins, $\frac{1}{4}$ cup (50 mL) batter each	2 6 P 70 P 70	1 - $1\frac{1}{2}$ min. 3 - 4 min.	

**CLEANING**

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

**REMOVABLE PARTS**

Wash in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Rinse them well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool or rough pads.

- The turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.

- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

**SPECIAL CARE**

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe them often with a mild detergent. Then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads. After cleaning the control panel, touch **STOP/CLEAR** to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.



**CAUTION -**

**Product Damage Hazard**

Uncleaned cavity cover (located in the right side wall of the oven cavity) will cause fire, burn or sparking. Clean your oven with wet towel.

**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 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 because 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.

Years of Ownership Coverage	1 st Yr.	2 nd Yr. thru 5 th Yr.
Replacement of defective parts other than magnetron	W	MA
Replacement of magnetron	W	W
Annual preventive maintenance check at your request	MA	MA

W - WARRANTY

MA - MAINTENANCE AGREEMENT

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

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest Sears service center.

TROUBLE	CAUSE	REMEDY
When the oven is plugged into a wall outlet for the first time, it does not work properly.	• The microcomputer used in the oven control may temporarily become scrambled and fail to function as programmed.	• Unplug the oven from the wall outlet and then plug it back in.
Light reflection around the outer case.	• This light is from the oven light located outside the oven cavity.	-
Noise coming from the turntable when the oven is turned on.	• Noise occurs when the turntable roller rest and cavity bottom are dirty.	• Clean the turntable roller rest cavity bottom.
Boil-Over.	• Small utensil is used.	• Use a larger utensil than usual for cooking.
Noise coming from the oven when reducing power.	• When cooking with a power other than P100, the oven cycles to obtain the lower power level. The clicking noise can be heard when the oven cycles. This is normal.	-
Oven will not start.	• Electrical cord for oven is not plugged in. • Door is open. • Wrong operation is set.	• Plug into the outlet. • Close the door and try again. • Check instructions, (pages 11-17)
Arcing or sparking.	• Materials to be avoided in microwave oven are used. • The oven is operated when empty. • Food refuse remains in the cavity or inside the cavity is uncleaned.	• Use microwave-safe cookware only. (page 7) • Do not operate with oven empty. • Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods.	• Materials to be avoided in microwave oven are used. • Food is not defrosted completely. • Cooking time/Cooking power level is not suitable. • Food is not turned or stirred.	• Use microwave-safe cookware only. (page 7) • Completely defrost food. • Use correct time/cooking power level. • Turn or stir food.

TROUBLE	CAUSE	REMEDY
Overcooked foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking time/Cooking power level is not suitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use correct cooking time/ cooking power level.</li> </ul>
Undercooked foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>Food is not defrosted completely.</li> <li>Oven ventilation ports are restricted.</li> <li>Cooking time/Cooking power level is not suitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use microwave-safe cookware only. (page 7)</li> <li>Completely defrost food.</li> <li>Check to see that oven ventilation ports are not restricted.</li> <li>Use correct time/cooking power level.</li> </ul>
Improper defrosting.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>Cooking time/Cooking power level is not suitable.</li> <li>Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use microwave-safe cookware only. (page 7)</li> <li>Use correct time/cooking power level.</li> <li>Turn or stir food.</li> </ul>
Oven light will not glow.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The light bulb has burned out.</li> <li><b>START</b> has not been touched.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact your nearest Sears Service Center. See Back cover for phone numbers.</li> <li>Press <b>START</b>.</li> </ul>
Eggs sometimes pop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The egg yolk may pop because of steam build-up inside the membrane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pierce the yolk membrane with a toothpick before cooking it.</li> </ul>
Steam coming out of the air exhaust vent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam is produced during cooking. The microwave oven has been made to vent this steam.</li> </ul>	

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS

- (a) **No** intente operar el horno de microondas con la puerta abierta porque la operación con la puerta abierta puede ocasionar la exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no desactivar ni manipular los bloqueos de seguridad.
- (b) **No** coloque ningún objeto entre la superficie frontal del horno y la puerta ni permita que suciedad ni residuos de limpiadores se acumulen en la superficies de sellado.
- (c) **No** opere el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno se cierre bien y que no haya daños en:
- (1) LA PUERTA (combadura)
  - (2) BISAGRAS Y ENGANCHES (rotos o flojos)
  - (3) SELLOS DE LA PUERTA Y SUPERFICIES DE SELLADO
- (d) **El horno** no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea el personal de servicio cualificado.

### ESPECIFICACIONES

<b>Modelo:</b>	<b>565. 61302/ 565. 61309</b>
<b>Alimentación eléctrica:</b>	CA de 120 V, 60 Hz
<b>Consumo eléctrico:</b>	1480W, 13.6 amperios
<b>Potencia máxima:</b>	1100W*
<b>Capacidad del horno:</b>	1,4 pies cúb.
<b>Diámetro de la bandeja rotativa:</b>	12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> pulg.
<b>Dimensiones (an. x al. x prof.):</b>	21 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " x 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 18"
<b>Peso:</b> Aprox.	38.5 lbs.

\*De acuerdo con el procedimiento de prueba IEC-705  
Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso

### PARA SU ASISTENCIA...

Para solicitar el servicio, información o piezas de repuesto, Sears le exigirá presentar el número de modelo y número de serie completos de su horno. Copie a continuación sus números de modelo y de serie.

#### Nº de modelo

(Ubicado en el lado izquierdo interior del panel de controles)

#### Nº de serie

(Ubicado en el lado izquierdo interior del panel de controles)

**SEGURIDAD**

Empleo adecuado y seguro del horno . 31  
 Instrucciones importantes de seguridad . . . . . 32  
 Instrucciones para la conexión a tierra 33  
 Utensilios . . . . . 33

**ENSAMBLE**

Nombre de las piezas del horno y accesorios . . . . . 35  
 Instalación de la bandeja rotativa . . . . . 35  
 Instalación . . . . . 36

**OPERACION**

**Funciones básicas**

Panel de controles y funciones . . . . . 37  
 Ajustando el reloj . . . . . 38  
 Seguro contra niños . . . . . 38  
 Ajuste de modo de demostración . . . . . 38  
 Temporizador de cocina . . . . . 39  
 Tiempo de cocinado . . . . . 39

**Funciones especiales**

Cocinado por acción rápida  
 Quick Touch™ . . . . . 41  
 Descongelado automático por peso . . . 42  
 Adición de minuto . . . . . 44

**GUIA DE COCINADO**

Técnicas de cocinado . . . . . 45  
 Cocinado por acción rápida  
 Quick Touch™ . . . . . 46  
 Entradas . . . . . 48  
 Carne, aves y pescado . . . . . 49  
 Huevos . . . . . 51  
 Productos horneados y postres . . . . . 52

**MANTENIMIENTO**

Limpieza . . . . . 53  
 Servicio de Sears . . . . . 53  
 Localización de averías . . . . . 54

**GARANTIA**

**HORNO DE MICROONDAS KENMORE®  
 GARANTIA PARA TODO UN AÑO**

Durante un período de un año a partir de la fecha de adquisición, si este horno de microondas Kenmore® falla debido a un defecto de materiales o de mano de obra, Sears lo reparará sin ningún cargo.

**MAGNETRON KENMORE®  
 GARANTIA PARA CINCO AÑOS ENTEROS**

Durante un período de cinco años a partir de la fecha de adquisición, si el magnetrón de este horno de microondas Kenmore® se avería debido a un defecto de materiales o de mano de obra, Sears lo reparará sin ningún cargo.

La garantía de arriba se aplica sólo a los hornos de microondas que se emplean para aplicaciones en el hogar.

El servicio de garantía estará disponible simplemente **DEVOLVIENDO EL MICROONDAS AL CENTRO DE SERVICIO DE SEARS** de los Estados Unidos.

Esta garantía se aplica sólo mientras este producto se utiliza en los Estados Unidos.

La garantía le proporciona derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían según el estado.

**SEARS, ROEBUCK AND CO.,  
 DEPT. 817 WA,  
 HOFFMAN ESTATES, IL. 60179**  
 Para el servicio,  
 llame al número 1 - 800 - 676 - 5811

**EMPLEO ADECUADO Y SEGURO DEL HORNO**

- El horno debe estar nivelado.
- **La bandeja rotativa y el apoyo de la bandeja rotativa** deben estar en el horno durante la cocción. Vea la página 35.
- **Ponga** los utensilios de cocinar en la plataforma rotativa y manipúlelos con cuidado para evitar posibles daños.
- **El empleo incorrecto** del plato de tostar pueden causar roturas en la bandeja rotativa. Vea la página 34.
- **Emplee** solo el tamaño de bolsa especificado cuando emplee la función de palomitas de maíz por acción rápida.
- **El horno** tiene varios interruptores incorporados de seguridad para asegurar que la alimentación queda desconectada cuando la puerta está abierta. No manipule estos interruptores.
- **No opere** el horno de microondas estando vacío. La operación del horno sin comidas o con comidas con muy poca humedad puede ocasionar incendios, quemaduras o chispas.
- **No cocine** tocineta directamente en la bandeja rotativa. El calentamiento local excesivo de la bandeja rotativa puede causar su rotura.
- **No caliente** biberones ni comidas para bebés en el horno de microondas. El calentamiento desigual puede producirse y causar daños personales.
- **No caliente** recipientes de cuello estrecho, tales como botellas de jarabe.
- **No intente freír** en el horno de microondas.
- **No caliente** conservas caseras en este horno de microondas porque es imposible asegurar que todo el contenido del recipiente alcanzará la temperatura de ebullición.
- **No emplee** este horno de microondas para aplicaciones comerciales. Este horno de microondas está hecho sólo para su empleo en el hogar.
- Para evitar una ebullición excesiva retrasada del líquido calentado y bebidas o quemadura, agite el líquido antes de poner el recipiente en el horno y otra vez a la mitad del tiempo de calentamiento. Deje en el horno un tiempo y agite otra vez antes de retirar del horno.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando emplee dispositivos eléctricos, deberán seguirse las precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:

**⚠️ ADVERTENCIA** - Para reducir el peligro de quemaduras, descargas eléctricas, fuegos, daños en personas o exposición a excesiva energía de microondas:

- **Lea** todas las instrucciones antes de la utilización.
  - **Lea y respete** las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS" en la página 29.
  - Al igual que con la mayor parte de utensilios de cocina, se requiere mucha supervisión para reducir el peligro de incendios en la cavidad del horno.  
**Si se produce un fuego:**
    - Mantenga la puerta del horno cerrada.
    - Desconecte el horno, y
    - Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la alimentación en el fusible o panel del disyuntor.
- Tenga presente las reglas siguientes en todo momento:**
- a) **No** sobrecocine comidas. Mire siempre el horno. Tenga cuidado si se ponen dentro del horno papeles, plásticos, u otros materiales combustibles para facilitar el cocinado.
  - b) **No** emplee la cavidad para guardar cosas. No guarde productos combustibles, como por ejemplo pan, galletas, productos de papel, etc. dentro del horno. Si un rayo afecta la línea eléctrica, el horno podría conectarse por sí mismo.
  - c) Asegúrese de, inspeccionar los productos comprados para ver que no tengan anudadores o mangos de metal y sáquelos antes de poner los artículos en el horno.
- **Este horno** debe conectarse a tierra. Conecte sólo a una toma de tierra adecuada. Consulte la página 33.
  - **Algunos artículos** tales como huevos en cáscara, agua con aceite o grasa, recipientes cerrados y jarras de vidrio cerradas, por ejemplo, pueden explotar, por lo que no deben calentarse en este horno.
  - **Instale o sitúe** este horno sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
  - Emplee este horno sólo para lo que está indicado como se describe en este manual. No emplee nunca productos químicos ni vapores corrosivos en este horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar comidas, y no está diseñado para aplicaciones industriales ni en laboratorios.
  - Al igual que con otros aparatos, los niños sólo deberán usar el horno bajo supervisión.
  - **No** opere el horno si tiene el cable o la clavija dañados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas.
  - El servicio de este aparato debe efectuarlo sólo técnicos de servicio cualificados. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado para los exámenes, reparaciones o ajustes.
  - **No** cubra ni bloquee las rejillas de ventilación del horno.
  - **No** guarde ni emplee este aparato en exteriores.
  - **No** emplee este horno cerca de agua, cerca del lavadero de la cocina ni en sótanos húmedos así como tampoco cerca de una piscina.
  - **No** sumerja el cable ni la clavija en el agua.
  - **Mantenga** el cable apartado de superficies calientes.
  - **No** permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
  - **Cuando limpie** la puerta y las superficies interiores del horno, emplee sólo jabones o detergentes suaves que no sean abrasivos y aplíquelos con una esponja o paño suave. (Consulte las instrucciones

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES PARA LA CONEXION A TIERRA

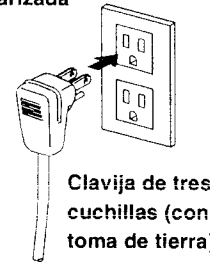
**⚠️ PELIGRO**  
**Peligro de descargas eléctricas**

- No desmonte este aparato. Si toca ciertos componentes internos, aunque el aparato esté desenchufado, pueden producirse descargas eléctricas que pueden producir daños personales graves o incluso la muerte.

**⚠️ PRECAUCION**  
**Peligro personal de descargas eléctricas**

- El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No enchufe en una toma de corriente hasta que se haya hecho correctamente la instalación a tierra.

**Toma de corriente con toma de tierra y correctamente polarizada**



Clavija de tres cuchillas (con toma de tierra)

## UTENSILIOS

**⚠️ PRECAUCION**  
**Peligro personal de descargas eléctricas**

- Los utensilios herméticamente cerrados pueden explotar. Se deben dejar abierto los recipientes y pinchar las bolsas de plástico antes de cocinar.

Este aparato debe tener una conexión a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico la conexión a tierra reduce el peligro de sufrir descargas eléctrica debido a la conexión de un hilo de escape para la corriente eléctrica. Este aparato tiene un cable con un hilo a tierra, para un enchufe a tierra. El cable debe conectarse a un enchufe bien instalado y conectado a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o técnico de servicio si no ha entendido cabalmente las instrucciones para la conexión a tierra. Si fuera necesario utilizar un cable de extensión, utilice sólo un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe de 3 patas para conexión a tierra y una toma de corriente que permita conectar el enchufe de 3 patas del aparato. La capacidad eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

- El cable eléctrico de este aparato es corto para reducir el peligro de enredarse o de tropezar y caerse.
- Hay cables más largos o cables de expansión que pueden utilizarse pero es necesario tener cuidado con los mismos.
- Si se utiliza un cable de extensión largo:
  - 1) la capacidad eléctrica del cable o extensión debe ser por lo menos igual a la capacidad eléctrica del aparato.
  - 2) El cable de extensión debe tener una conexión a tierra de tipo 3 hilos y 3) un cable más largo debe instalarse de tal forma de no caer del mostrador o mesa de tal forma que un niño pueda tirar del mismo o tropezar en el cable por accidente.

Consulte la siguiente página para instrucciones adicionales sobre los "Materiales que puede utilizar en un horno de microondas o materiales cuyo uso debe evitarse en un horno de microondas".

## Prueba de utensilios:

1. Llene un recipiente a prueba de microondas con 1 taza de agua fría (250 mL) y coloque el recipiente.
2. Cocine a **máxima** potencia (P100) durante 1 minuto.
3. Presione cuidadosamente el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, No lo utilice para el cocinado con el microondas. **No supere el minuto de prueba.**

## PRECAUCION:

1. No utilice recipientes de plástico para la prueba.
2. Algunos recipientes y platos pueden estar tibios (o calientes) en una sola parte. No utilice recipientes que se calienten, aunque sólo sea parcialmente.

## Materiales que puede utilizar en un horno de microondas

Utensilios	Observaciones
Papel aluminio	Sólo para protección. Se puede utilizar un pedazo pequeño suave para cubrir las puntas de la carne o aves para evitar que se cocinen demasiado. <b>Pueden saltar chispas si el papel aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno.</b> El papel aluminio debe estar separado por lo menos 1 pulgada de las paredes del horno.
Plato de tostar	Respete las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato de tostar debe estar a por lo menos $\frac{3}{16}$ pulg. encima de la bandeja rotativa. Un uso incorrecto puede hacer que se rompa la bandeja rotativa.
Vajilla	Sólo las que son a prueba de microondas. Respete las instrucciones del fabricante. No utilice platos partidos o rotos.
Envases de vidrio	Abra siempre la tapa. Utilice sólo para calentar la comida hasta que esté tibia. La mayoría de los envases de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Vajilla de vidrio	Sólo la vajilla de vidrio resistente al calor del horno. Compruebe que no tienen bordes de metal. No utilice platos partidos o rotos.
Bolsas de cocinado para horno	Respete las instrucciones del fabricante. No cierre con un cierre metálico. Abra ranuras que permitan que se escape el vapor.
Platos y vasos de papeles	Utilice para cocinado corto/calentamiento. No deje el horno sin vigilancia durante el cocinado.
Toallas de papel	Utilice para cubrir la comida para el recalentado y para absorber la grasa. Utilice sólo bajo vigilancia y para cocinado corto.
Papel absorbente	Utilice para cubrir y evitar que salpique o para envolver en caso de cocinar al vapor.
Plástico	Sólo a prueba de microondas. Respete las instrucciones del fabricante. Debe tener una etiqueta "A prueba de microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando la comida en su interior se calienta. Las "bolsas de ebullición y las bolsas de plástico herméticas deben cortarse, pincharse o abrirse de acuerdo a las instrucciones en el paquete.
Cubierta de plástico	Sólo a prueba de microondas. Utilice para cubrir la comida durante el cocinado, para conservar la humedad. No permita que la cubierta de plástico presione la comida.
Termómetros	Sólo a prueba de microondas. (termómetros para carne y caramelos)
Papel de cera	Utilice para cubrir, para evitar que salpique y para conservar la humedad.

## Materiales cuyo uso debe evitarse en un horno de microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar chispas. Pase la comida a un plato a prueba de microondas.
Cartón de comida con mango de metal	Puede provocar chispas. Pase la comida a un plato a prueba de microondas.
Utensilios de metal o con borde de metal	El metal no deja pasar la energía de microondas a la comida. El borde de metal puede provocar chispas.
Cierres de cinta metálica	Pueden provocar chispas y esto puede provocar un incendio dentro del horno.
Bolsas de papel	Puede provocar un incendio en el horno.
Vasos de espumaplast	La espumaplast puede derretirse o contaminar el líquido en su interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera puede secarse cuando se usa en el horno de microondas y puede abrirse en dos o partirse.

## ENSAMBLE

### NOMBRE DE LAS PIEZAS DEL HORNO Y ACCESORIOS

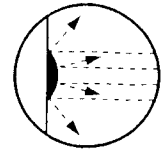
Saque el horno y todos los materiales de la caja.

Su horno incluye los siguientes accesorios:

Bandeja rotativa/apoyo de rodillo de bandeja rotativa/guía para el uso y cuidados

#### Sistema Super EvenWave®

Las microondas alcanzan los relieves de las paredes interiores y rebotan en todas las direcciones. Como resultado, la energía de las microondas se refleja desde muchos ángulos para cocinar y descongelar de forma más uniforme y conseguir mejores resultados y un rendimiento muy mejorado.

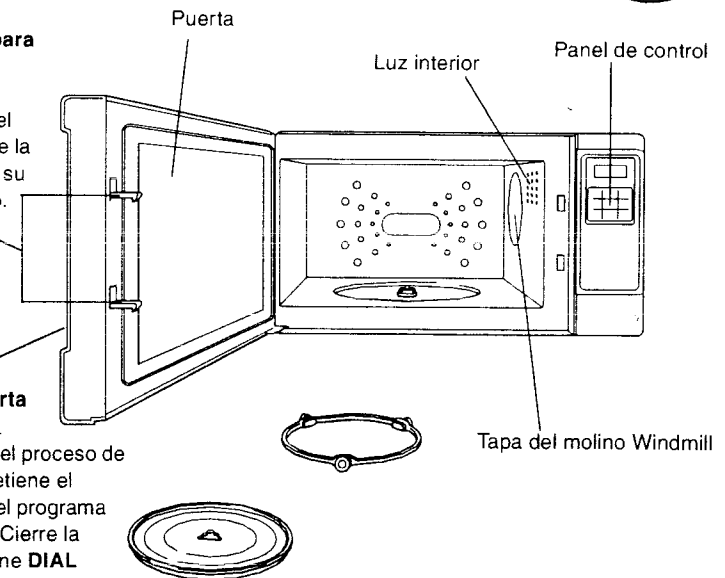


#### Sistema de interbloqueo para seguridad

Desconecta la alimentación del horno si se abre la puerta durante su funcionamiento.

#### Mango de puerta

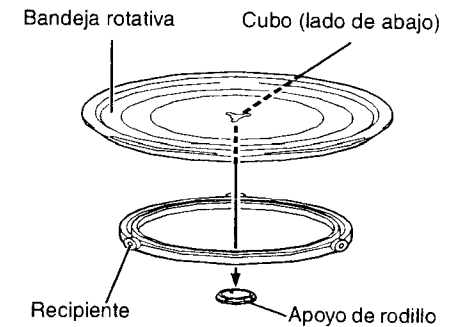
Cuando abre la puerta durante el proceso de cocinado, se detiene el cocinado pero el programa no se cancela. Cierre la puerta y presione **DIAL** para continuar el cocinado.



### INSTALACION DE LA BANDEJA ROTATIVA

- Instale el apoyo de rodillo en la parte inferior del interior.
- El cubo de la bandeja rotativa debe estar bien fijado en el receptáculo. **No coloque nunca la bandeja rotatoria dada vuelta.**
- No ponga obstáculos en la rotación de la bandeja rotativa.
- Coloque la bandeja rotativa encima del apoyo de rodillo tal como se muestra en el diagrama.
- Tanto la bandeja rotativa como el apoyo de rodillo deben utilizarse para el cocinado.
- Toda la comida y los recipientes de comida deben instalarse encima de la bandeja rotativa para su cocinado.
- Esta bandeja rotativa gira en sentido horario o antihorario. Esto es normal.

**PRECAUCION:** El interior del horno y la bandeja rotativa se calientan mucho, no los presione inmediatamente después de su uso.

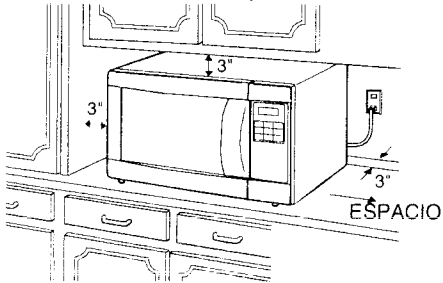


Este horno está diseñado para ponerlo en una mesa o en el mostrador de la cocina o para la instalación de estilo incorporado. Antes de empezar con la instalación, tendrá que decidir cómo instalar el horno.

Extraiga todos los materiales de embalaje y los accesorios. Examine el horno para ver si tiene algún daño, como por ejemplo golpes o si la puerta está rota. No instale el horno si está dañado.

**Instalación sobre una mesa o el mostrador de la cocina**

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio libre para las rejillas de entrada y/o salida de aire.



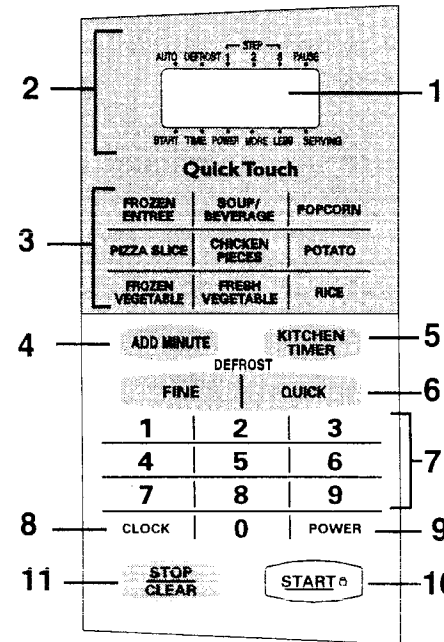
- Deje una holgura mínima de 3 pulgadas por encima del horno.
- No saque las patas de la parte inferior del horno.
- Si se bloquean las aberturas de entrada y/o salida puede dañarse el horno.

2. Enchufe el horno en una toma de corriente normal de 120 voltios/60 Hz. Asegúrese de que el circuito eléctrico tenga por lo menos 15 amperios y que su horno de microondas sea el único electrodoméstico en el circuito.

- Deje una holgura mínima de 3 pulgadas entre el horno y cualquier pared adyacente. Un lado debe estar abierto.

**ADVERTENCIA:** No instale el horno sobre el espacio de la cocina ni sobre otro aparato que produzca calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía quedaría inválida

**PANEL DE CONTROLES Y FUNCIONES**



**Sonido de zumbido**

Se escucha una alarma cada vez que presione un botón para indicar que esa función ha sido programada.

- (1) **Ventanilla de Indicaciones**  
Cuenta en minutos y segundos de forma regresiva el tiempo de cocinado. Enseña la hora cuando el horno no está en uso.

- (2) **Indicadores**  
**STEP1/ STEP2/ STEP3:** Indicadores de etapa de cocinado.  
**AUTO/ DEFROST/ PAUSE:** Modalidad de cocinado.  
**TIME/ POWER/ SERVING/LB/oz.:** Se enciende o parpadea para seleccionar el tiempo de cocinado, selección de potencia, el peso de la comida o el número de porciones.

**START:** Destella hasta que presione **START**.

**MORE/LESS:** Se enciende para indicar que se ha ajustado More/Less.

- (3) **Botones del menú para acción rápida** (página 41)  
FROZEN ENTREE  
SOUP/BEVERAGE  
POPCORN  
PIZZA SLICE  
CHICKEN PIECES  
POTATO  
FROZEN VEGETABLE  
FRESH VEGETABLE  
RICE

(4) **ADD MINUTE** (Adición de minuto) (página 44)

(5) **KITCHEN TIMER**(página 39) (emporizador de cocina)

(6) **Descongelado automático por peso** (página 42)

**FINE DEFROST:** Ofrece resultados de descongelado perfecto.  
**QUICK DEFROST:** Ofrece resultados de descongelado rápido cuando un descongelado completo no es imprescindible. Este descongelado opcional es excelente para descongelar productos como carne picada congelada para salsas para spaghetti o para relleno de tacos.

(7) **Botones de números**

(8) **CLOCK** (hora del día) (página 38)

(9) **POWER** (botón del nivel de potencia) (página 40)


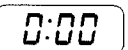
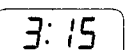

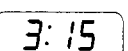
(10) **START** (botón para iniciar)

(11) **STOP/CLEAR** (botón para parar o borrar) Borra todos los comandos previos si se presiona antes de comenzar a cocinar. Mientras el horno este en uso presione una vez para parar, y dos para parar y borrar los comandos previos.

## AJUSTANDO EL RELOJ

Para ajustar la hora correcta del día, siga los pasos siguientes.

**Ejemplo:** Para ajustar a 3:15 :


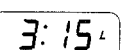
Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione <b>CLOCK</b> .		
2	Presione <b>3, 1, 5</b> para introducir la hora del día.	<b>3 1 5</b>	
3	Presione <b>CLOCK</b> . El reloj empieza a contar.		

- Nota:**
- Si el reloj (o visualizador) muestran alguna anomalía, desconecte el horno del toma corriente CA. Conéctelo nuevamente y reajuste el reloj.
  - Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando la electricidad vuelva después de ser desconectada, los números del reloj leerán **0:00**.
  - Es un reloj de sistema de 12 horas.
  - Podrá emplear el horno sin haber ajustado el reloj.
  - Para verificar el tiempo de cocina, toque **CLOCK**. El tiempo del reloj aparece en el visualizador.


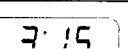
## SEGURO CONTRA NIÑOS

El horno tiene una función de seguridad que evita que puedan utilizarlo los niños. Esta función impide el uso del horno hasta que la cancele.

**Para programar:**

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione <b>START</b> y mantenga durante 4 segundos. Aparece una L en el visualizador.		

**Para cancelar:**

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione <b>START</b> y mantenga durante 4 segundos. Desaparece la L en el visualizador.		

## AJUSTE DE MODO DE DEMOSTRACIÓN


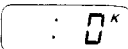
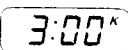

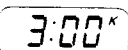
Presione **STOP/CLEAR** y mantenga durante 4 segundos. Aparece una L en el visualizador. El microondas no producirá energía durante el modo de demostración.

Para cancelar el modo de demostración, presione **STOP/CLEAR** y mantenga durante 4 segundos. Desaparece la L del visualizador.

## TEMPORIZADOR DE COCINA

Podrá emplear la función del temporizador de cocina independientemente, incluso mientras esté realizándose un programa de cocinado en el horno.

**Ejemplo:** Para ajustar el temporizador a 3 minutos:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione <b>KITCHEN TIMER</b> .		
2	Presione <b>3, 0 y 0</b> para ajustar 3 minutos (hasta 99 minutos y 99 segundos)	<b>3 0 0</b>	
3	Presione <b>START</b> . El temporizador empezará la cuenta atrás del tiempo en el visualizador, y sonará un pitido cuando falten unos 7 segundos para terminar.		

- Nota:**
- Para comprobar el tiempo remanente del temporizador durante el cocinado, presione **KITCHEN TIMER**. Aparecerá el tiempo remanente en el visualizador durante 5 segundos.
  - Para borrar un ajuste de temporizador, presione **STOP/CLEAR** mientras el visualizador muestra el tiempo remanente del temporizador.
  - El indicador **K** parpadea cuando el visualizador muestra un tiempo de cocinado.
  - El indicador **K** se enciende cuando el visualizador muestra un tiempo del temporizador.
  - Para detener los pitidos del temporizador de cocina, presione **KITCHEN TIMER**.
  - El temporizador de cocina no hará pitidos si el horno produce pitidos al mismo tiempo para indicar otra operación del horno (el final de un cocinado, por ejemplo).
  - Si no introduce el tiempo para el temporizador antes de que transcurran 10 segundos después del paso 1, se borrará el ajuste y sonará un pitido.
  - Si un cocinado se completa mientras usted está ajustando el temporizador de cocina, se borrarán todos los ajustes. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
  - Si no toca ninguna tecla durante 5 segundos después de la última presión de teclas del paso 2 anterior, el temporizador se iniciará automáticamente.

## TIEMPO DE COCINADO

El método básico de cocinado con microondas le permitirá cocinar durante el tiempo deseado. Además del nivel de potencia **P100** (máximo), podrá seleccionar una potencia de microondas distinta entre 11 niveles, **P 0 a P100** (0-100% del nivel de potencia total).

### Cocinado de etapas múltiples:

Podrá programar el horno hasta para 3 etapas de cocinado en secuencia. Cada etapa puede programarse con una potencia distinta y otro ajuste de tiempo. Para programar un cocinado de 2 o 3 etapas, realice los pasos 1 y 3 de la página 40. Deberán seguirse los pasos 1 y 3 para cada etapa de cocinado que se programe. Después de haber introducido el tiempo y el nivel de potencia para todas las etapas, pulse **START**. El horno cocinará de acuerdo con los tiempos y las secuencias de potencia introducidos.

- Cuando cocina sobre potencia P100 para 1 etapa, debe ingresar **POWER, 1 y 0**. No puede omitir el paso 2, 3 cuando ajusta el cocinado de múltiple etapas.

### Cocinado con inicio retardado :

Puede retardar el tiempo que le gustaría iniciar el cocinado. El cocinado puede ser retardado hasta 99 minutos 99 segundos. Para retardar el cocinado, siga los procedimientos para el cocinado de múltiples etapas, con la excepción siguiente: Para la etapa 1, ingrese el tiempo que le gustaría retardar el cocinado e ingrese 0 para el nivel de potencia. Continúe ingresando el tiempo y secuencias de potencia para las etapas 2 y 3, de la manera deseada.

### Descongelando Manualmente (sin usar las funciones del descongelador automático) :

Utilice el nivel de potencia **P 30**. Para apresurar la descongelación de comidas densas de más de 1 libra (450 g), se puede comenzar en **P100 por 2 minutos** y después reducir al nivel P30.

**Ejemplo:** Para cocinar a nivel de potencia P 80 por 40 segundos:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador																								
1	Programa 40 segundos presionando el 4 y el 0.	<b>4 0</b>																									
2	Presione <b>POWER</b> . El visualizador está pronto para programar el nivel de potencia.	<b>POWER</b>																									
3	Presione el <b>8</b> para programar el nivel de potencia <b>P 80</b> . <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Nivel de potencia</th> <th>Presione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>P100 (100%)</td><td>1,0</td></tr> <tr><td>P90 (90%)</td><td>9</td></tr> <tr><td>P80 (80%)</td><td>8</td></tr> <tr><td>P70 (70%)</td><td>7</td></tr> <tr><td>P60 (60%)</td><td>6</td></tr> <tr><td>P50 (50%)</td><td>5</td></tr> <tr><td>P40 (40%)</td><td>4</td></tr> <tr><td>P30 (30%)</td><td>3</td></tr> <tr><td>P20 (20%)</td><td>2</td></tr> <tr><td>P10 (10%)</td><td>1</td></tr> <tr><td>P0 (0%)</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Nivel de potencia	Presione	P100 (100%)	1,0	P90 (90%)	9	P80 (80%)	8	P70 (70%)	7	P60 (60%)	6	P50 (50%)	5	P40 (40%)	4	P30 (30%)	3	P20 (20%)	2	P10 (10%)	1	P0 (0%)	0	<b>8</b>	
Nivel de potencia	Presione																										
P100 (100%)	1,0																										
P90 (90%)	9																										
P80 (80%)	8																										
P70 (70%)	7																										
P60 (60%)	6																										
P50 (50%)	5																										
P40 (40%)	4																										
P30 (30%)	3																										
P20 (20%)	2																										
P10 (10%)	1																										
P0 (0%)	0																										
4	Presione <b>START</b> .	<b>START</b>																									

- Nota:**
- El tiempo para cocinar puede programarse hasta 99 minutos y 99 segundos.
  - Cuando cocine con una potencia de **P100**, salte los pasos 2 y 3 o utilice la función **ADD MINUTE** en la página 44. Esta función le da un acceso rápido al inicio del cocinado sin presionar **START**.
  - Las comidas con alto contenido de humedad deberán cocinarse con una potencia **P100**.
  - Para comprobar el nivel de potencia mientras el horno esté en uso, presione la tecla **POWER**.
  - El nivel de potencia puede también ser programado presionando la tecla **POWER** repetidamente hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visualizador.

#### GUIA DE AJUSTE DE NIVEL DE POTENCIA

<b>P100</b> • Cocinado de pollos, verduras y platos de carne con verdura. Hervir agua. • Precalentar un platillo que debe dorarse.	<b>P 50</b> • Cocinar cremas pasteleras y pastas. • Cocinar asados, jamón, ternera y cordero.
<b>P 90</b> • Recalentamiento de arroz y pasta.	<b>P 40</b> • Cocinar piezas de carne no tan suaves en líquidos, o platillos que se cocinen despacio. • Completar el ciclo de cocinar de carnes no tan suaves en líquido o platos de cocción lenta.
<b>P 80</b> • Recalentamiento de comidas preparadas o comidas rápidamente preparadas. • Cocinado de pescados.	<b>P 30</b> • Completar el ciclo de cocinar de cacerolas, guisados y salsas. • Descongelar manualmente.
<b>P70</b> • Cocinado de comidas con queso.	<b>P 20</b> • Ablandar chocolate. • Clarificar manteca. • Calentar panes, tortas, tacos, tortillas y pan francés.
<b>P 60</b> • Cocinar huevos revueltos. • Cocinar pasteles.	<b>P 10</b> • Ablandamiento de queso cremoso y de mantequilla. • Mantener cacerolas y guisados calientes.

#### COCINADO POR ACCION RAPIDA

El menú de cocinado por acción rápida le permitirá recalentar o cocinar automáticamente la comida. Presione simplemente la tecla apropiada de 1 a 4 veces para seleccionar el menú deseado y presione **START**.

**Ejemplo:** Para recalentar dos porciones de sopa:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione <b>SOUP/BEVERAGE</b> dos veces para introducir el número de porciones.	<b>SOUP/ BEVERAGE</b>	
2	Presione <b>START</b> . Comenzará la cuenta regresiva del cocinado.	<b>START</b>	

**Menú de cocinado por acción rápida :**

Tecla del menú por presión	Presione la tecla			
	una vez	2 veces	3 veces	4 veces
<b>FROZEN ENTREE</b>	6 oz	9 oz	15 oz	20 oz
<b>SOUP/BEVERAGE</b>	1 porción (8 oz)	2 porciones (16 oz)	3 porciones (24 oz)	-
<b>POPCORN</b>	3.5 oz	3.0 oz	1.75 oz	-
<b>PIZZA SLICE</b>	1 porción (3 oz)	2 porciones (6 oz)	3 porciones (9 oz)	-
<b>CHICKEN PIECES</b>	1 porción (8 oz)	2 porciones (16 oz)	3 porciones (24 oz)	-
<b>POTATO</b>	1 patata (6 oz)	2 patatas (12 oz)	3 patatas (18 oz)	-
<b>FRESH VEGETABLE</b>	4 oz	8 oz	12 oz	-
<b>FROZEN VEGETABLE</b>	5 oz	10 oz	16 oz	-
<b>RICE</b>	1 porción (1/2 taza)	2 porciones (1 taza)	3 porciones (1 1/2 taza)	-

#### AJUSTE DE MAS/MENOS TIEMPO

El teclado **MORE/LESS** le permite ajustes finos a los programas Quick Touch™, aumentando o disminuyendo el tiempo de cocinado programado. Puede ajustar los programas Quick Touch™, de acuerdo a su preferencia para alimentos hechos. Después de unas pruebas de cocina, aprenderá qué procedimientos de ajuste produce los mejores resultados para Ud. Toque el teclado **POWER** antes de tocar **START**.

- Presione el teclado una vez: Cocinado **MORE** (tiempo de cocinado más largo 8 - 20%)
- Presione el teclado dos veces: Cocinado **LESS** (tiempo de cocinado más corto 8 - 20%)
- El horno se ajusta automáticamente para medio hecho si no se selecciona nada y/o si se presiona la tecla **MORE/LESS** tres veces.

**Nota:** El tiempo depende de cada comida.



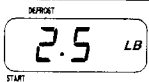

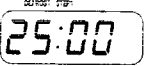
## DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

El mejor tiempo de descongelado y niveles de potencia se determinan automáticamente dependiendo del peso de la comida que programe. La función ofrece dos opciones:

**FINE DEFROST:** Ofrece un completo descongelado de comidas congeladas, cuando es importante que el centro se descongele igual que el exterior. Como ejemplos de usos recomendados son: pollos enteros, asados y cortes de carne.

**QUICK DEFROST:** Ayuda a separar las piezas congeladas de pollo o las carnes molidas o pescado que necesitan prepararse antes de cocinar. También brinda excelentes resultados para descongelar productos tales como carne picada congelada para utilizar en salsa para spaghetti o para tacos.

**Ejemplo:** Para descongelar 2,5 libra de pollo del whole:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador																				
1	Presione <b>FINE DEFROST</b> .																						
2	Introduzca el peso de la comida. El peso debe programarse en libras y décimas de libras.  <b>Gráfica de conversión</b> Conversión de onzas a décimas de libra. Por ejemplo, para 1 lb, 4 oz, programe 1,2 lb.	<b>2 5</b>																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Onzas</th> <th>Décimas de una libra</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 - 2</td><td>0.1</td></tr> <tr><td>3 - 4</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>5</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>6 - 7</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>8</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>9 - 10</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>11 - 12</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>13</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>14 - 15</td><td>0.9</td></tr> </tbody> </table>	Onzas	Décimas de una libra	1 - 2	0.1	3 - 4	0.2	5	0.3	6 - 7	0.4	8	0.5	9 - 10	0.6	11 - 12	0.7	13	0.8	14 - 15	0.9		
Onzas	Décimas de una libra																						
1 - 2	0.1																						
3 - 4	0.2																						
5	0.3																						
6 - 7	0.4																						
8	0.5																						
9 - 10	0.6																						
11 - 12	0.7																						
13	0.8																						
14 - 15	0.9																						
3	Presione <b>START</b> . El tiempo de descongelación total aparecerá en el visualizador.																						

### Técnicas de descongelamiento:

- Retire el alimento desde el paquete de espuma de estireno, papel del congelador, envolturas plásticas o de papel de aluminio. Coloque el alimento en un plato a prueba de microondas.
- Para evitar las partes delgadas y huevos se calienten demasiado, cubra con piezas pequeñas de papel de aluminio.
- Después que el programa de descongelamiento está completo, algunos alimentos pueden estar congelados en el centro. Retire el alimento desde el horno de microondas para completar el descongelamiento. Siga los tiempos de espera que se listan en el cuadro de descongelamiento, en la página 43. Un tiempo de descongelamiento más largo puede ser requerido para alimentos más densos tales como carne asada.

- Nota:**
- El peso podrá introducirse hasta 5,9 libras. Si el peso que se introduce supera las 5,9 libras y presiona **START**, un pitido suena para avisarle que tiene que programar el peso correcto.
  - El horno seleccionará 1 lb si no se introduce el peso.
  - **El pitido sonará 5 segundos durante el ciclo de descongelación para indicar que debe moverse la posición de la comida para mejorar el descongelado.** Abra la puerta y mueva la comida. El horno seguirá el ciclo de descongelación hasta el final si no abre la puerta.
  - La comida puede descongelarse en un paquete de espuma de estireno.



## CUADRO DE DESCONGELACION

Es necesario un tiempo de reposo después del descongelado de la comida en el horno para completar el descongelamiento. Se detallan a continuación los tiempos de reposo necesarios para cada comida para su referencia.

Artículo	Durante la descongelación	Tiempo de reposo
<b>Carne</b>		
Carne picada	Dé la vuelta. Saque la parte descongelada.	5 - 10 min.
Hígado	Saque el líquido. Separe las partes.	10 - 15 min.
Asados	Dé la vuelta. Cubra los extremos con lámina de aluminio.	20 - 40 min.
Bistec	Dé la vuelta.	5 - 10 min.
Costillas grandes	Dé la vuelta.	10 - 20 min.
Bistec de costado	Dé la vuelta.	5 - 10 min.
Carne cocida	Separe.	5 - 10 min.
<b>Cerdo</b>		
Carne picada de cerdo	Dé la vuelta. Saque la parte descongelada.	5 - 10 min.
Tocino	Descongele en su paquete original. Dé la vuelta.	3 - 5 min.
Chuletas	Separe y dé la vuelta.	5 - 10 min.
Costillas	Dé la vuelta.	10 - 20 min.
Asado	Dé la vuelta. Cubra los extremos con lámina de aluminio.	20 - 40 min.
<b>Cordero</b>		
Carne picada de cordero	Dé la vuelta. Saque la parte descongelada.	5 - 10 min.
Chuletas	Separe. Dé la vuelta.	5 - 10 min.
Costillas	Dé la vuelta.	10 - 20 min.
Asado	Dé la vuelta. Cubra los extremos con lámina de aluminio.	20 - 40 min.
<b>Aves</b>		
Pollo, entero	Dé la vuelta. Cubra los extremos con lámina de aluminio. Lave en agua fría bajo el grifo después de descongelar.	15 - 30 min.
Piezas	Separe. Dé la vuelta.	10 - 15 min.
Codorniz	Dé la vuelta. Cubra los extremos con lámina de aluminio. Lave en agua fría después de descongelar.	15 - 30 min.
<b>Pescados y mariscos</b>		
Cangrejo, gambas	Separe.	5 - 10 min.
Trozos de pescado	Dé la vuelta. Cambie la posición. Lave en agua fría para separarlos después de descongelarlos.	5 - 10 min.
Pescados enteros	Dé la vuelta. Cubra la cabeza y la cola con lámina de aluminio.	5 - 10 min.
Rodajas	Dé la vuelta.	5 - 10 min.
Escalope	Separe. Saque los mariscos descongelados.	5 - 10 min.

Esta función permite cocinar a un nivel de potencia máximo sin presionar **START** para empezar el cocinado. También puede alargar 1 minuto del tiempo de cocinado repitiendo la presión de este teclado, hasta 90 minutos durante el tiempo de cocinado.

**Ejemplo:** Para programar **ADD MINUTE** de 2 minutos.

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione dos veces <b>ADD MINUTE</b> . El horno empieza automáticamente y aparece la cuenta regresiva en el visualizador.		

**Nota:** No es posible utilizar esta función durante el cocinado Quick Touch™ o el descongelado automático por peso.

TECNICAS DE COCINADO

Las ventajas del cocinado por microondas son su velocidad y eficiencia. Para calentar, cocinar y descongelar, no tiene comparación posible. A continuación se dan algunas sugerencias que facilitarán el uso del microondas, para que pueda disfrutar más de su uso.

**Principios del cocinado por microondas**

Como el cocinado por microondas sólo requiere un cuarto a un tercio del tiempo para un cocinado convencional, los mismos principios de cocinado se vuelven más importantes.

**Cantidad**

A más comida cocinada, mayor será el tiempo necesario para cocinar. Como regla general, cuando duplica la receta, aumente el tiempo de cocción en un 50 porción. Cuando reduzca una receta a la mitad reduzca el tiempo en un 40 por ciento.

**Densidad**

Las comidas densas, por ejemplo las papas, carne asada y zanahorias absorben la energía de las microondas con menos rapidez que la comida porosa como la carne picada o el puré de papas. Por lo tanto las comidas más densas demoran más en cocinarse.

**Forma y tamaño**

Las porciones pequeñas se cocinan más rápido que las grandes. Para un cocinado más uniforme, es importante que todas las porciones sean del mismo tamaño. Unas porciones de forma uniforme, redondas o con forma de anillo son mejores para el microondas. Cuando cocine productos de distinto espesor, coloque las porciones más gruesas cerca del borde exterior del plato.

**Humedad, azúcar y grasa**

Las comidas con gran contenido de agua, azúcar o grasa se cocinan más rápido que las que tienen poco. Agregue un mínimo de líquido para humedecer las comidas. Una cantidad excesiva de agua entelentece el cocinado.

**Temperatura inicial**

Las comidas congeladas o refrigeradas demoran más en el microondas que la comida a temperatura ambiente.

**Ingredientes delicados**

Algunas comidas requieren atención especial cuando se cocinan en el horno de microondas. Las comidas delicadas tales como los huevos, queso, mayonesa, etc. se cocinan tan rápidamente que deben vigilarse cuidadosamente.

**Técnicas del cocinado con microondas**

**Colocación:** Coloque la comida en un patrón circular, en lo posible.

**Agujereado:** Pinche la membrana de comidas tales como huevos, ostras, caracoles, salchichas, hígado, almejas y verduras enteras, para que no exploten.

**Cubierta:** La cubierta hace que se cocine más rápido y evita que salpique.

**Batido:** Para que la comida se cocine más rápida y uniformemente.

**Dar vuelta:** Para ayudar a que las comida grandes tales como la carne asada o aves enteras se cocinen más uniformemente.

**Recalentado:** Coloque las comidas densas/grandes/espesas en el borde exterior y las más pequeñas/finas o más porosas en el centro.

**Protección:** Para evitar el cocinado en exceso de las partes finas y con hueso, cubra con pedazos de papel aluminio.

**Tiempo de enfriamiento:** Las comidas se siguen cocinando incluso después de sacarlas del horno. Es necesario un tiempo de enfriamiento para que las comidas se terminen de cocinar.

**Conversión de recetas**

Las recetas de microondas normalmente necesitan menos líquido y tiempo de cocinado.

**Temperaturas seguras para las comidas**

Para su seguridad, se recomiendan las siguientes temperaturas para evitar problemas de envenenamiento de la comida

- 160°F (71°C): Carne, pescado, huevos
- 165°F (74°C): Comida recalentada
- 170°F (77°C): Aves (carnes blancas)
- 180°F (82°C): Aves (carne oscura)

**SUGERENCIAS PARA EL COCINADO/RECALENTAMIENTO**

**FROZEN ENTREE** (entrada congelada)

- Siga las instrucciones del paquete para sacar o abrir la cubierta, pinchar, cambiar la envoltura, cubrir con cubiertas de plástico, etc.
- Las comidas congeladas con empaquetadura especial para comidas mantener la comida "crocante" por ejemplo pizza, papas fritas y sandwiches deben cocinarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- Si la entrada contiene una salsa que puede producir burbujas (tal como pasteles en cacerola o macaroni y queso), coloque un contenedor en el plato de a prueba de microondas para recoger los derrames.
- Los pasteles en cacerola deben ser cocinados de acuerdo a las indicaciones del fabricante.

**SOUP/BEVERAGE** (sopa/bebidas)

- El líquido debe estar a temperatura ambiente o de refrigeración.
- Cuando cocina sopas en lata, sáquelas de la lata.
- Agregue leche o agua según las instrucciones en la lata. Coloque en una vajilla a prueba de microondas. Cubra.

**POPCORN** (palometas de maíz)

- La bolsa debe estar a temperatura ambiente.
- No utilice esta función si el tamaño de la

bolsa de palometas de maíz no es de 3,5 oz, 3,0 oz o 1,75 oz.

**PIZZA SLICE** (pedazo de pizza)

- Coloque sobre un plato de papel.
- La pizza debe estar a temperatura ambiente o de refrigeración.

**POTATO** (papa)

- Pinche con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel. Deje descansar 3 - 5 minutos después de cocinar.
- Disponga en un patrón circular con el lado más grueso hacia el borde exterior de la bandeja rotativa.
- Las papas deben estar a temperatura ambiente.
- No coloque la papa en el centro del horno al cocinar.

**FROZEN VEGETABLE** (verduras congeladas)

- Siga las instrucciones del paquete para agregar agua, pinchar, cocinar en un plato, abrir el paquete, etc.
- **Verduras congelada en una bolsa:** Saque las verduras congeladas del paquete y coloque en una olla o plato a prueba de microondas.

**FRESH VEGETABLE** (verduras frescas)

- Coloque en un bol o plato. Agregue 1 cucharada de agua por porción. Cubra.
- El peso aparece para las verduras

**Guía para cocinado/recalentamiento con Quick Touch™**

Producto/Cantidad	Presione la tecla	Notas especiales
Lasaña Macarrones con queso	<b>FROZEN ENTREE</b>	Siga las instrucciones del paquete.
Sopa 1 - 3 porciones (8 - 24 oz.)	<b>SOUP/ BEVERAGE</b>	Cubra, bata después de recalentar.
Leche 1 - 3 tazas (8 - 24 oz.)	<b>SOUP/ BEVERAGE</b>	No cubra, bata después de recalentar. Para chocolate caliente, etc.
Café/Té 1 - 3 tazas (8 - 24 oz.)	<b>SOUP/ BEVERAGE</b>	No cubra, bata después de recalentar.
Palometas de maíz 3,5 oz 3,0 oz 1,75 oz	<b>POPCORN</b>	<b>PRECAUCION:</b> 1) Después de explotar, abra cuidadosamente la bolsa. Las palometas de maíz y el vapor están muy calientes. 2) No recaliente el maíz sin explotar o vuelva a utilizar la bolsa. Un cocinado excesivo puede provocar un incendio en el horno. 3) No utilice una bolsa de papel marrón para explotar el maíz.

**Guía para cocinado/recalentamiento con Quick Touch™**

Producto/Cantidad	Presione la tecla	Notas especiales
Pizza cocinada 1 - 3 pedazos (3 - 9 oz.)	<b>PIZZA SLICE</b>	Coloque sobre una toalla de papel o plato de papel o deje en una caja de cartón sin cubrir, con las puntas hacia el centro. <b>PRECAUCION:</b> Coma con cuidado. La superficie de la pizza y la salsa pueden estar muy calientes.
Pedazos de pollo 1 - 3 porciones (8 - 24 oz.)	<b>CHICKEN PIECES</b>	El pollo debe estar completamente descongelado antes de cocinar. Disponga las piezas del lado de la piel arriba sobre el plato de pastel a prueba de microondas, con las porciones de carne hacia el borde del plato. Si lo desea, aplique pinceladas de jugo de limón o salsa de barbacoa, o un lustre con miel y soja, etc. Cubra ligeramente con una cubierta de plástico. Deje descansar 3 a 5 minutos después de cocinar.
Papas, blancas, horneadas, 1 - 3 papas	<b>POTATO</b>	Pinche la piel. Coloque sobre una toalla de papel.
Brecol, col de Bruselas, zanahorias, maíz, coliflor, judías verdes, guisantes, espinaca o su mezcla 5, 10, 16 oz.	<b>FROZEN VEGETABLE</b>	Siga las instrucciones del paquete para agregar agua, pinchar, la bolsa, cocinar en un plato, abrir el paquete, revolviendo, etc.
Alcauciles, judías, brécoles, coles de Bruselas, coles, zanahorias, maíz, coliflor, berenjenas, hongos, cebolla, quimbombó, guisantes, espinaca, calabaza, calabacín, o su mezcla. 4, 8, 12 oz.	<b>FRESH VEGETABLE</b>	Lave, prepare y corte en rebanadas, cubos, trozos o tiras. Coloque en un bol o plato. Agregue 1 cucharada de agua por porción. Cubra. Después de cocinar, deje las verduras, cubiertos durante aproximadamente 2 minutos, o hasta que las verduras se ablanden de la manera deseada.
Arroz de grano largo 1 - 3 porciones (1/2 - 1 1/2 tazas de arroz)	<b>RICE</b>	Coloque arroz, agua y sal en un plato de cacerola a prueba de microondas. Cubra con la tapa de la cacerola. El caldo de pollo puede ser sustituido por agua y sal. Deje en espera de 3 a 5 minutos después de cocinar.

	Arroz	Agua	Sal	Tamaño del recipiente
1	1/2 taza	1 taza (250 mL)	1/4 cucharilla (1 mL)	1 1/2 cuartos
2	1 taza	1 3/4 taza (425 mL)	1/2 cucharilla (2 mL)	2 cuartos
3	1 1/2 taza	2 1/2 tazas (625 mL)	3/4 cucharilla (4 mL)	3 cuartos



## TIEMPO DE COCINADO - ENTRADAS

### CONVERSION DE RECETAS

La mayoría de las entradas calientes se adaptan a la cocción de microondas, excepto por los pasteles. Los pasteles necesitan un horno caliente de tipo convencional para que queden crocantes.

- Los adornos para canapés pueden prepararse por adelantados y colocarse en el pan o galletas justo antes de calentarlos. Esto garantiza que sean crocantes.

- Cubra las entradas o salsas sólo cuando lo exija la receta. Utilice tapas de olla, papel de cera, cubierta de plástico o toalla de papel.
- Las entradas y salsas que contienen queso, mayonesa y otros ingredientes delicados se calientan normalmente con un nivel de potencia P 10. Un ajuste más alto puede hacer que se desintegren o se sequen.

### Guía de recalentamiento - Entradas preparadas

Producto	Potencia	Tiempo de cocinado	Notas especiales
Pasta de carne 4 oz	P 80	1 - 1½ min.	Transfiera a un bol a prueba de microondas pequeño.
Salchichas para cóctel 4 porciones	P 70	½ - 1½ min.	Coloque sobre una toalla de papel. Cubra con papel de cera.
Salsas, cremas ½ taza (125 mL)	P 10	2 - 3 min.	Cubra con papel de cera.
Rollos de huevo 12 (6 oz)	P 70	1 - 2 min.	Coloque sobre una toalla de papel o plato de papel.
Mini tacos 4 - 6 (6 oz)	P 50	1 - 2 min.	Coloque sobre una toalla de papel o plato de papel.

## TIEMPO DE COCINADO - CARNE, AVES Y PESCADO

### PREPARACION

- Utilice un plato a prueba de microondas, etc.
- Descongele completamente la comida congelada.
- Lave las aves y el pescado en agua fría.
- Disponga los artículos pequeños en una sola capa del plato, sin que se superpongan los bordes de la comida.
- Coloque las secciones más gruesas hacia el borde del plato.
- Utilice una rejilla en el plato para levantar la carne de su jugo.
- Utilice especias, condimentos según sus preferencias.
- Agregue sal después de cocinar, si fuera necesario.
- Se puede utilizar papel de aluminio para cubrir las partes finas de carne o alas y patas de aves para evitar que se cocinen excesivamente.
- El papel aluminio debe aplicarse cerca del final del tiempo de cocinado.
- Coloque la grasa de la carne hacia abajo.

### COCINADO

- Utilice papel de cera o cubierta de plástico para evitar que salpique.
- Dé vuelta o cambie la posición de la carne, aves y pescado en el medio del tiempo de cocinado.

### CONFIRMACION DE GRADO DE COCCION

**Carne:** El color dentro de la carne indica el grado de cocción. Un asado de carne roja debe estar todavía roja en el interior. Si prefiere que este medio cocido, debe quedar rosado en el medio y si prefiere que esté bien hecho, debe estar gris.

**Cerdo:** La carne de cerdo cocinada debe estar gris con jugo claro.

**Aves:** Los jugos deben ser de un amarillo claro cuando están cocinados. las patas deben moverse libremente.

**Pescado y productos del mar:** Deben tener un color opaco y escamarse fácilmente.

Para confirme la temperatura del interior de distintas carnes y aves, utilice un termómetro de carne para microondas o uno convencional, después de sacar la carne del horno. Inserte el termómetro, evitando los huesos o la grasa. La temperatura está más baja en el centro de la carne asada o en el músculo cerca de un hueso grande. **No utilice un termómetro de carne convencional en un horno de microondas.**

Devuelva la comida que no está bien cocinada al horno, durante un corto período de tiempo, al nivel de potencia recomendado. Deje descansar el tiempo recomendado en el cuadro. Cubra el asado y aves enteras durante el tiempo de espera.

Comida	Potencia	Tiempo de cocinado	Tiempo de espera	Notas especiales	
<b>Carne</b> 4 oz. cada una Hamburguesas, refrigeradas	2	P100	2 - 4 min.	Cocine en un plato poco hondo, cubra ligeramente con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del tiempo de cocinado.	
	4	P100	4 - 6 min.		
	Hamburguesas, congeladas	2	P100		4 - 6 min.
		4	P100		7 - 9 min.
Asado, blando 1 lb	P 50	10 - 13 min.	10 - 15 min.	Cubra con papel de cera. Proteja en el medio del cocinado y dé vuelta la carne asada si fuera necesario. La rejilla debe formar una carpa con papel de aluminio.	

Comida	Potencia	Tiempo de cocinado	Tiempo de espera	Notas especiales
<b>Carne</b> Carne mechada, 1 1/2 lb	P 50	15 - 20 min.	5 min.	Disponga en un plato para carne mechada. Cubra con papel de cera.
<b>Cerdo</b> Chuletas, lomo con espesor de 1/2 pulg., 7 oz. c/u	1 P100 2 P100 4 P100	3 - 5 min. 6 - 8 min. 9 - 11 min.	2 min. 3 min. 3 min.	Coloque en un plato poco hondo. Cubra ligeramente con papel de cera. Dé vuelta en el medio del cocinado.
Asado de cerdo, 1 lb	P 50	12 - 15 min.	10 - 15 min.	Cubra con papel de cera. Proteja en el medio del cocinado y dé vuelta el asado, si fuera necesario. Temp. aprox. después de colocar en una rejilla a 170°F a 175°F (77°C a 79°C)
Jamón, rebanada de 1 pulg. de espesor, 1 lb	P100	7 - 9 min.	5 min.	Cubra con papel de cera. Dé vuelta en el medio del cocinado.
Salchichas, vienasas, frescas 1 - 2 oz. c/u	2 P100 4 P100	1/2 - 2 min. 1 - 3 min.	1 min. 1 min.	Corte o pinche antes de cocinar. Cubra con papel de cera. Dé vuelta.
Tocino, rodajas	2 P100 4 P100	1 1/2 - 2 min. 2 1/2 - 4 min.	1 min. 1 min.	Cocine en la rejilla para tocino o coloque las rodajas de tocino alineadas en el fondo del plato. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Cubra ligeramente con otra toalla de papel. No dé vuelta el tocino.
<b>Cordero</b> Chuletas, hombro espesor de 1/2 pulg.	1 P100 2 P100	2 - 4 min. 4 - 6 min.	2 min. 5 min.	Cubra ligeramente con papel de cera.
<b>Aves</b> Pollo, entero, hasta 4 lbs. 1 lb Gallinas pequeña 1 lb	P100 P100	6 - 9 min. 5 - 8 min.	10 min. 10 min.	Coloque el lado de pecho hacia abajo en una rejilla de asar sobre un plato. Cubra con un cubierta de plástico o papel de cera. Dé vuelta en el medio del cocinado. Soporte con carpa de papel aluminio. Cuando cocine, la temperatura en el interior debe estar a 180°F (82°C) y los jugos deben estar claros.

\*Confirme con un termómetro convencional.

Comida	Potencia	Tiempo de cocinado	Tiempo de espera	Notas especiales
<b>Aves</b> Pedazos de pollo, hasta 2 lbs. 1 lb	P100	5 - 8 min.	5 min.	Disponga el lado de la piel hacia abajo en un plato de hornear, con las porciones de carne hacia el borde del plato. Dé vuelta y disponga en el medio del cocinado. Cubra con una envoltura plástica o tapa.
<b>Pescado y productos del mar</b> Filetes de pescado, 3/4 lb Chuletas de pescado 2, 6 oz c/u Venera, 1 lb Camarón, tamaño medio, sin cáscara y limpiados, 1 lb. Pescado entero, relleno o sin relleno 1 1/2 a 1 3/4 lb.	P100 P 50 P 70 P 70 P100	4 - 6 min. 6 - 9 min. 4 - 7 min. 4 - 7 min. 7 - 10 min.	3 min. 5 min. 3 min. 3 min. 5 min.	Disponga en una sola hilera en el disco. Cubra con papel de cera. Cambie la posición o mueva los camarones o veneras en la mitad del cocinado.

## TIEMPO DE COCINADO - HUEVOS

### HUEVOS REVUELTOS

Rompa los huevos en un medidor de vidrio a prueba de microondas.

Agregue una cucharada de leche y

1 cucharilla de mantequilla por cada huevo.

Bata con un tenedor. Cocine con un **nivel de potencia P60** de acuerdo con el tiempo en el cuadro. Bata por lo menos una vez durante el tiempo de cocinado.

Bata después del cocinado y deje descansar durante 1 minuto..

### HUEVOS ESCALFADOS

Utilice una taza de natilla a prueba de microondas de 6 onzas (170 mL) con 1/4 taza (50 mL) de agua para 1 a 3 huevos.

Utilice un plato de 1 cuarto a prueba de microondas con 1 taza de agua (250 mL) para 4 huevos.

Caliente a **P100 POWER** para que el agua entre en ebullición con 1/8 cucharilla de sal y hasta 1/4 cucharilla de vinagre.

Rompa cuidadosamente el huevo en agua caliente. Pinche varias veces el huevo ligeramente con un escarbadientes.

Cubra con papel de cera. Cocine con un **nivel de potencia de P50** de acuerdo con el tiempo en el cuadro. Deje descansar, cubierto, durante 1 minuto antes de servir.

Huevos	Tiempo de cocinado
1	3/4 - 1 1/2 min.
2	1 1/2 - 2 1/2 min.
3	2 1/4 - 4 min.
4	3 1/4 - 5 min.

Huevos	Tiempo de cocinado
1	3/4 - 1 1/2 min.
2	1 1/2 - 3 min.
3	2 - 3 1/2 min.
4	3 - 5 min.

**Conversión de recetas**

Cuando se adaptan recetas rápidas para pan, será necesario reducir la cantidad de levadura (polvo de hornear o soda) en un cuarto de la cantidad normal. Sentirá un gusto amargo si utiliza demasiada levadura en bizcochos o panecillos. Como la comida sube más en el horno de microondas, no habrá ninguna pérdida de volumen por la reducción en la soda o polvo de hornear.

Si la receta tiene suero de leche o crema agria, no cambie la cantidad de soda porque sirve para balancear el sabor agrio y a queno actúa sólo como levadura.

Cuando utilice una mezcla donde no pueda reducir la cantidad de levadura, deje descansar la masa unos 10 minutos antes de cocinar para que pierda parte del gas.

Los panes y rollos sólo deben recalentarse hasta que se sientan tibios al toque. Si se calientan o cocinan excesivamente, el pan será duro y gomoso.

**Guía de cocinado/recalentado**

Comida	Potencia	Tiempo de cocinado	Notas especiales
Pan francés Congelado: 1 lb Temperatura ambiente: 1 lb	P 80 P 80	1 - 2 min. 20 - 30 seg.	Coloque sobre un plato o toalla de papel.
Torta de café entera, Congelada: 10 - 13 oz Temperatura ambiente: 10 - 13 oz	P 80 P 80	1 - 2 min. 1/2 - 1 min.	Coloque sobre un plato o toalla de papel. Deje descansar 5 - 10 minutos antes de servir.
Torta de mantequilla 2 1/4 tazas (550 mL) de masa 1ra. etapa 2a. etapa	P 50 P100	5 - 7 min. 1 - 2 min.	Coloque sobre un plato de tarta invertido.
Bizcochos de cacao 2 tazas (500 mL) de masa	P 50	8 - 11 min.	Cubra con papel de cera. Coloque sobre un plato de tarta invertido.
Panecillos, 1/4 taza (50 mL) de masa c/u	2 P 70 6 P 70	1 - 1 1/2 min. 3 - 4 min.	

**LIMPIEZA**

Frote el interior y exterior del horno con un paño suave y una solución detergente suave. Lave y frote para secar. No utilice polvos de limpieza o esponjas ásperas. Si hay demasiadas manchas de aceite en el techo interior, pueden ser difíciles de sacar si se dejan demasiado tiempo. Limpie las manchas con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocino.

**PIEZAS DESMONTABLES**

Lave en agua tibia (no caliente) con un detergente neutro y un paño suave. Lave bien y seque con un paño suave. No utilice polvos de limpieza, esponjas de alambre o ásperas.

- La bandeja rotativa puede limpiarse en la piletta. Tenga cuidado de no partir o rayar los bordes ya que se romperá durante el uso.

- El apoyo del rodillo de la bandeja rotativa debe limpiarse a intervalos regulares.

**CUIDADO ESPECIAL**

Para las mejores prestaciones y seguridad, el panel de puerta interior y el armazón delantero del horno no deben tener acumulación de comida o grasa. Limpie con un detergente neutro. A continuación lave y seque. No utilice polvos de limpieza o esponjas ásperas. Después de limpiar el panel de controles, toque la tecla **STOP/CLEAR** para cancelar todas las entradas que puede haber entrado accidentalmente mientras limpiaba el panel.



**PRECAUCION -**

**Peligro por daños en el producto**

Una cubierta del interior del horno sin dañar (en la pared derecha en el interior del horno) puede provocar un fuego, quemar o producir chispas. Limpie su horno con una toalla húmeda.

**SERVICIO DE SEARS**

**"SERVIMOS LO QUE VENDEMOS"**

"Servimos lo que vendemos" es nuestra garantía de que puede depender de Sears para el servicio porque hay un Servicio Sears a nivel nacional.

Su horno de microondas Kenmore de Sears tiene un valor agregado cuando considera que Sears tiene una unidad de servicio cerca suyo, con personal técnico entrenado por especialmente por Sears para los hornos de microondas Kenmore de Sears, con piezas de repuesto, herramientas y equipo que garantizan nuestra promesa de "Servimos lo que vendemos".

**PARA AGREGAR MAYOR VALOR A SU HORNO DE MICROONDAS, FIRME UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO DE SEARS**

Los hornos de microondas Kenmore de Sears fueron diseñados, fabricados y probados para que disfrute de años de funcionamiento fiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede necesitar servicio de vez en cuando. Un contrato de mantenimiento de Sears es más que una extensión de su garantía porque le da una completa protección contra facturas de reparaciones inesperadas y problemas

imprevistos. Le asegura una máxima eficiencia de su horno de microondas.

Aquí se compara la garantía con el cuadro de acuerdo de mantenimiento, mostrando los beneficios de un contrato de mantenimiento de hornos de microondas de Sears.

Cobertura durante los años de uso	1er. año	2o. a 5o. año
Cambio de piezas defectuosas que no sea el magnetrón	W	MA
Cambio del magnetrón	W	W
Inspección de mantenimiento preventivo anual de acuerdo con su solicitud	MA	MA

W - GARANTIA

MA - CONTRATO DE MANTENIMIENTO

Hable hoy mismo con el vendedor de Sears o su centro de servicio de Sears local y firme un contrato de mantenimiento de Sears.

**RESOLUCIÓN DE AVERÍAS**

Confirme su problema con el siguiente cuadro y pruebe las soluciones a cada problema. Si el horno de microondas sigue sin funcionar correctamente, llame a su centro de servicio Sears más cercano.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Cuando se enchufa el horno a un tomacorriente de la pared por primera vez, no funciona correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los datos del microcomputador utilizado para controlar el horno pueden haberse dañado temporalmente y no funciona según el programa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe el horno del tomacorriente y enchufe nuevamente.</li> </ul>
Ligera reflexión alrededor de la caja exterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Este luz viene de la luz del horno en el exterior de la cavidad del horno.</li> </ul>	-
Ruido de la bandeja rotativa cuando se conecta el horno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se produce ruido cuando el apoyo de rodillo de la bandeja rotativa y el fondo del interior del horno están sucios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el fondo del interior del horno en su apoyo de rodillo de bandeja rotativa.</li> </ul>
Cómo evitar una ebullición excesiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza un utensilio pequeño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice un utensilio más grande que el normal para el cocinado.</li> </ul>
Sale ruido del horno cuando se reduce la potencia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando cocina con una potencia que no sea P100 se produce un ciclado en el horno para obtener un nivel de potencia más bajo. Se puede escuchar un ruido de chasquido durante el ciclado del horno. Esto es algo normal.</li> </ul>	-
El horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cable eléctrico no está enchufado.</li> <li>La puerta está abierta.</li> <li>Se ha seleccionado una operación equivocada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enchufe en el tomacorriente.</li> <li>Cierre la puerta y trate nuevamente.</li> <li>Verifique las instrucciones. (páginas 38 - 44)</li> </ul>
Se produce un arco eléctrico y chispas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utilizan materiales que no deberían utilizarse en un horno de microondas.</li> <li>Se utiliza el horno vacío.</li> <li>Quedan restos de comida en el interior o no se lo ha limpiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice sólo la vajilla a prueba de microondas. (página 34)</li> <li>No haga funcionar con el horno vacío.</li> <li>Limpie el interior con una toalla mojada.</li> </ul>
Comidas cocinadas desparejamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utilizan materiales que no deberían utilizarse en un horno de microondas.</li> <li>La comida no está totalmente descongelada.</li> <li>El tiempo de cocinado/nivel de potencia de cocinado no es apropiado.</li> <li>La comida no se dio vuelta ni se batió.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice sólo la vajilla a prueba de microondas. (página 34)</li> <li>Descongele completamente la comida.</li> <li>Utilice el tiempo/nivel de potencia de cocinado correctos.</li> <li>Dé vuelta o bata la comida.</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Comidas demasiado cocinadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tiempo/nivel de potencia de cocinado no es el apropiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice el tiempo/nivel de potencia de cocinado correcto.</li> </ul>
Comidas sin cocinar completamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utilizan materiales que no deberían utilizarse en un horno de microondas.</li> <li>La comida no está totalmente descongelada.</li> <li>Las salidas de ventilación del horno están tapadas.</li> <li>El tiempo de cocinado/nivel de potencia de cocinado no es apropiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice sólo la vajilla a prueba de microondas. (página 34)</li> <li>Descongele completamente la comida.</li> <li>Compruebe que las salidas de ventilación del horno no están tapadas.</li> <li>Utilice el tiempo/nivel de potencia de cocinado correctos.</li> </ul>
Mal descongelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utilizan materiales que no deberían utilizarse en un horno de microondas.</li> <li>El tiempo de cocinado/nivel de potencia de cocinado no es apropiado.</li> <li>La comida no se dio vuelta ni se batió.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice sólo la vajilla a prueba de microondas. (página 34)</li> <li>Utilice el tiempo/nivel de potencia de cocinado correctos.</li> <li>Dé vuelta o bata la comida.</li> </ul>
No se enciende la luz del horno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se ha quemado la bombilla.</li> <li>No se ha presionado el <b>START</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llame a su centro de servicio de Sears más cercano. Consulte la tapa trasera para los números de teléfono.</li> <li>Presione <b>START</b>.</li> </ul>
Los huevos explotan a veces.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La yema del huevo puede explotar porque se acumula vapor dentro de la membrana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pinche la membrana con un escarbadiantes antes de cocinar el huevo.</li> </ul>
Sale vapor por la salida de aire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se produce vapor durante el cocinado. El horno de microondas fue diseñado para que salga este vapor.</li> </ul>	-

# 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)

