



**Countertop  
Microwave Oven  
Use & Care Guide**

**Sobre el mostrador  
HORNO DE MICROONDAS**

**Guía para el uso y cuidados**

**Models/Modelos 565.61202, 565.61209**



**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>	565. 61202/ 565. 61209
<b>Power Source:</b>	AC 120V, 60 Hz
<b>Power Consumption:</b>	1480W, 12.9 Amps
<b>Maximum Output:</b>	1000W*
<b>Oven Capacity:</b>	1.0 cu. ft.
<b>Turntable Diameter:</b>	10 <sup>-13</sup> / <sub>16</sub> "
<b>Dimensions: (w x h x d)</b>	20 <sup>-11</sup> / <sub>16</sub> " x 11 <sup>-3</sup> / <sub>8</sub> " x 16 <sup>-3</sup> / <sub>8</sub> "
<b>Weight: Approx.</b>	34.5 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 . . . . .	16
Quick-On Cooking . . . . .	18

### MAINTENANCE

Cleaning . . . . .	19
Sears Service . . . . .	19
Troubleshooting . . . . .	20

## 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

ENGLISH

## SAFETY

### 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 with no 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:**
  - a) **Do not** overcook foods. Carefully attend the appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - b) **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.
  - c) 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 19.

## 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.

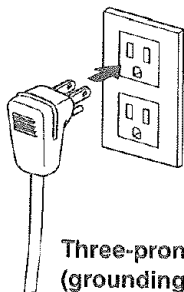


### WARNING

#### 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.

# ASSEMBLY

## NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

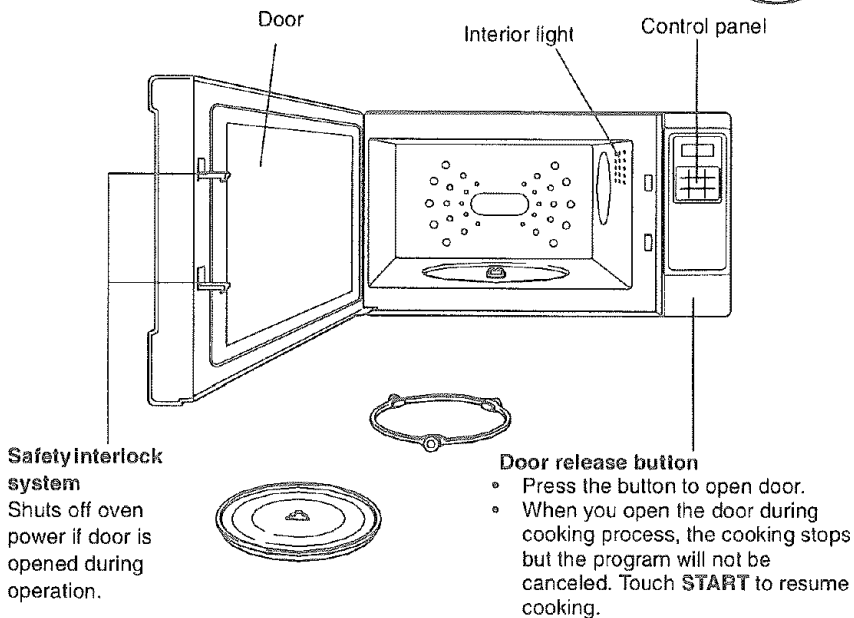
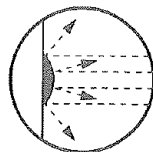
Remove the oven and all materials from the carton.

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.

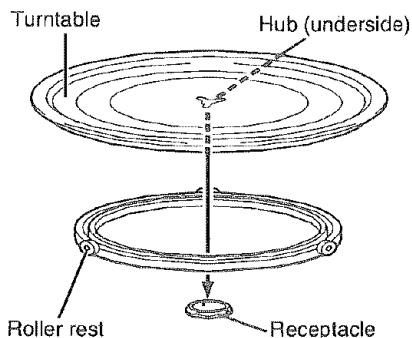
#### Door release button

- Press the button to open door.
- When you open the door during cooking process, the cooking stops but the program will not be canceled. Touch **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.





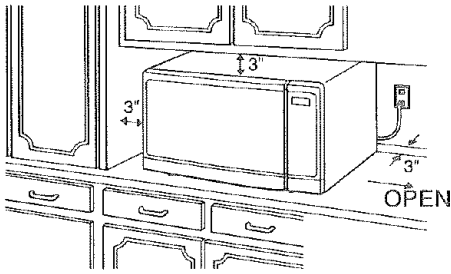
# INSTALLATION

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.

**NOTE:** This unit is not designed for 50 Hz or any circuit other than a 120-volt/60-Hz AC circuit. This oven is designed for countertop installation.

## 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 around the oven. One side must be open.

- 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.

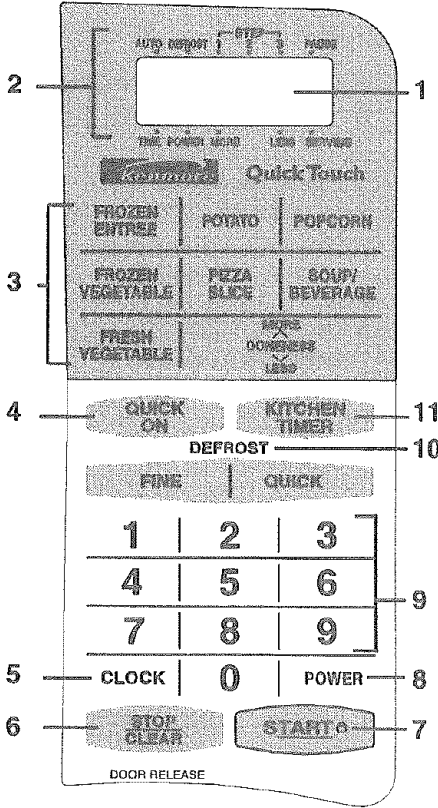
2. Plug your oven into a standard 120-volt / 60-Hz household outlet. Be sure the electrical circuit is at least 15 amperes and that your microwave oven is the only appliance on the circuit.

**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.

ENGLISH

# OPERATION

## CONTROL PANEL AND FEATURES



### Beep Sound

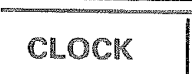


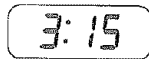

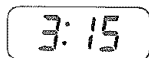
A beep sounds when a keypad is pressed, to confirm your key entry.

- (1) **Display Window**  
Counts down cooking time in 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.  
**MORE/LESS:**  
Lights to indicate More/Less adjustment has been entered.
- (3) **Quick Touch™ keypads (page 14)**  
FROZEN ENTREES  
FROZEN VEGETABLE  
FRESH VEGETABLE  
POTATO  
PIZZA SLICE  
POPCORN  
SOUP/BEVERAGE  
**MORE/LESS**  
Used to adjust cooking time for Quick Touch™ keypad.
- (4) **QUICK ON (page 18)**
- (5) **CLOCK (page 11)**
- (6) **STOP/CLEAR**  
Clears all previous settings if pressed before cooking starts. During cooking: touch once to stop oven; twice to clear all entries.
- (7) **START**
- (8) **POWER (page 13)**
- (9) **Number keys**
- (10) **Auto Defrost by Weight (page 16)**  
**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.
- (11) **KITCHEN TIMER (page 12)**

## SETTING CLOCK

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

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



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

- 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.


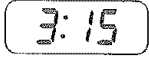
## CHILD LOCK-OUT

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. <b>L</b> appears in the display.		

To cancel:

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

## DEMO MODE SETTING


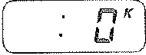




Touch **STOP/CLEAR** and hold for 4 seconds. **L** appears in the display. Microwave energy will not be produced during demo mode.

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 going on in the oven.

**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)		
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 beeps of 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).

**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**.

### 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 2 on page 13. Steps 1 to 2 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.

### Delay Start Cooking:

Use power level **P 0** for the first stage of multistage cooking. You can delay cooking start time by up to 99 minutes 99 seconds.

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

Step	Procedure	Keypad	Display																								
1	Enter 40 seconds by touching 4 and 0.	4 0																									
2	Press <b>POWER</b> until <b>P 80</b> appears in the display. <table border="1" data-bbox="154 292 430 609"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Press</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>P100 (100%)</td> <td>once</td> </tr> <tr> <td>P 90 (90%)</td> <td>twice</td> </tr> <tr> <td>P 80 (80%)</td> <td>3 times</td> </tr> <tr> <td>P 70 (70%)</td> <td>4 times</td> </tr> <tr> <td>P 60 (60%)</td> <td>5 times</td> </tr> <tr> <td>P 50 (50%)</td> <td>6 times</td> </tr> <tr> <td>P 40 (40%)</td> <td>7 times</td> </tr> <tr> <td>P 30 (30%)</td> <td>8 times</td> </tr> <tr> <td>P 20 (20%)</td> <td>9 times</td> </tr> <tr> <td>P 10 (10%)</td> <td>10 times</td> </tr> <tr> <td>P 0 (0%)</td> <td>11 times</td> </tr> </tbody> </table>	Power level	Press	P100 (100%)	once	P 90 (90%)	twice	P 80 (80%)	3 times	P 70 (70%)	4 times	P 60 (60%)	5 times	P 50 (50%)	6 times	P 40 (40%)	7 times	P 30 (30%)	8 times	P 20 (20%)	9 times	P 10 (10%)	10 times	P 0 (0%)	11 times		
Power level	Press																										
P100 (100%)	once																										
P 90 (90%)	twice																										
P 80 (80%)	3 times																										
P 70 (70%)	4 times																										
P 60 (60%)	5 times																										
P 50 (50%)	6 times																										
P 40 (40%)	7 times																										
P 30 (30%)	8 times																										
P 20 (20%)	9 times																										
P 10 (10%)	10 times																										
P 0 (0%)	11 times																										
3	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.
  - Foods with high moisture content should be cooked on **P100** power.
  - To check the power level during cooking, touch **POWER**.


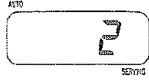

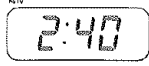
### POWER LEVEL SETTING GUIDE

<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

Quick Touch™ Cooking menu allow 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	once	twice	3 times	4 times
<b>FROZEN ENTREE</b>	6 oz.	9 oz.	15 oz.	20 oz.
<b>FROZEN VEGETABLE</b>	5 oz.	10 oz.	16 oz.	-
<b>FRESH VEGETABLE</b>	4 oz.	8 oz.	12 oz.	-
<b>POTATO</b>	1 potato (6 oz.)	2 potatoes (12 oz.)	3 potatoes (18 oz.)	-
<b>PIZZA SLICE</b>	1 slice (3 oz.)	2 slices (6 oz.)	3 slices (9 oz.)	-
<b>POPCORN</b>	3.5 oz.	3.0 oz.	1.75 oz.	-
<b>SOUP/BEVERAGE</b>	1 serving (8 oz.)	2 servings (16 oz.)	3 servings (24 oz.)	-

### MORE/LESS TIME ADJUSTMENT

Proper food doneness varies with each individual. After a few Quick Touch™ Cooking trials, you will learn which setting produces the best results for you. By using this pad, you can adjust cooking time for a longer or shorter time. Touch **MORE/LESS** 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.

### COOKING/REHEATING TIPS

#### FROZEN ENTREE

- Frozen foods with special packaging to "crisp" foods such as pizza and french fries should be cooked according to manufacturer's directions.
- Place a microwave-safe plate underneath if the package contains a cheese sauce in the product (macaroni and cheese, for example) that could spill over during heating.

#### FROZEN VEGETABLE

- **Frozen Vegetables in a pouch :** Remove frozen vegetables from package and place them in a microwave-safe casserole or dish.

#### FRESH VEGETABLE

- Weight shown is for washed, prepared vegetables.

#### POTATO

- Arrange in a circular pattern with heavier ends pointing toward the outer edge of the turntable.
- Do not place potato in the center of oven when cooking.

#### POPCORN

- Do not use this feature if popcorn bag size is not 3.5 oz, 3.0 oz or 1.75 oz.

#### SOUP/BEVERAGE

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

## Quick Touch™ Cooking/Reheating Guide

Item	Press keypad	Special Notes	Starting Temp.
Lasagna Macaroni and Cheese	<b>FROZEN ENTREE</b> 6, 9, 15, 20 oz	Follow package directions for removing or venting cover, covering with plastic wrap, etc.	Frozen
Broccoli, Brussels sprouts, Carrots, Corn, Cauliflower, Green beans, Peas, Spinach, or a mixture of these.	<b>FROZEN VEGETABLE</b> 5, 10, 16 oz	Follow package directions for adding water, piercing pouch, cooking in a dish, venting package, etc.	Frozen
Artichokes, Beans, Broccoli, Brussels sprouts, Cabbage, Carrots, Corn, Cauliflower, Eggplant, Mushrooms, Onion, Okra, Peas, Spinach, Squash, Zucchini, or a mixture of these.	<b>FRESH VEGETABLE</b> 4, 8, 12 oz	Wash. Prepare and cut into slices, cubes, wedges, or julienne strips. Place in a bowl or dish. Add 1 tablespoon water per serving. Cover.	Room/ Refrige.
Potatoes, white, baking	<b>POTATO</b> 1 - 3 potatoes (6 - 18 oz)	Pierce skin with fork. Place on a paper towel. Let stand for 3 - 5 minutes after cooking.	Room
Cooked pizza	<b>PIZZA SLICE</b> 1 - 3 slices (3 - 9 oz)	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.	Room/ Refrige.
Microwave Popcorn	<b>POPCORN</b> 3.5 oz 3.0 oz 1.75 oz	<b>CAUTION:</b> After popping, open bag carefully. Popcorn and steam are extremely hot. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag. Overcooking can result in an oven fire. Never use a brown paper bag for popping corn.	Room
Coffee/Tea Soup Milk	<b>SOUP/ BEVERAGE</b> 1 - 3 cups (8 - 24 oz)	No cover for coffee, tea, milk. Stir after reheating. Cover for soup. Stir after reheating.	Room/ Refrige.






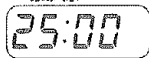
## AUTOMATIC DEFROST BY WEIGHT

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 separation of frozen pieces of chicken 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 a 2.5 lb 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. 2 lb. 8 oz., program, 2.5 lbs.																						
	<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 wrapper to prevent holding steam and juice and place in a microwave-safe baking dish or a roasting rack to catch drippings.
- Cover thin parts with aluminum foil to prevent overdefrosting.
- Because some foods will still be icy in the center, it is necessary to have a standing time after defrosting the food in the oven. Food should be taken out of the oven to complete defrosting. A longer standing time might be required for denser foods such as roasts.

**Note:** • Weight can be entered up to 5.9 lbs.

- 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

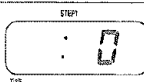

It is necessary to have standing time after defrosting food in the oven to complete defrosting. Following are standing time for each food for your reference.

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.

## QUICK-ON COOKING (P100 POWER)

A time-saving feature, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch **START**.

**Example:** To set Quick-On cooking for 2 minutes:

Step	Procedure	Keypad	Display						
1	Touch <b>QUICK ON</b> .	<b>QUICK ON</b>							
2	Touch 2. The display shows time counting down. <table border="1" data-bbox="218 430 494 544"> <thead> <tr> <th>Touch</th> <th>Cooking time</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>30 seconds</td> </tr> <tr> <td>1 - 9</td> <td>1 - 9 minutes</td> </tr> </tbody> </table>	Touch	Cooking time	0	30 seconds	1 - 9	1 - 9 minutes	2	
Touch	Cooking time								
0	30 seconds								
1 - 9	1 - 9 minutes								

**Note:** This feature only cook at highest power level (P100).

### QUICK-ON REHEATING AND COOKING CHART

Reheating	Amount	Time	Special Notes
<b>Meat</b>			Place in microwave-safe dish.
Chili, stews	2 cups	3 - 4 min.	Cover. Stir halfway through cooking time.
Hamburgers, meat loaf slices	1 serving 2 servings	1/2 - 1 min. 1 - 2 min.	Place on microwave-safe plate. Cover with paper towel. Turn over once.
<b>Poultry</b>			Heat on microwave-safe plate.
Chicken pieces	2 4	1 - 2 min. 2 - 3 min.	Cover with wax paper. If fried, cover with paper towel.
Chicken, turkey, sliced	3 - 5 oz	1 - 2 min.	Heat on microwave-safe plate. Cover with wax paper.
<b>Seafood</b>			Pierce pouch and place on microwave-safe plate.
Shrimp, crab, or scallops in sauce, frozen	6 1/2 oz	3 - 5 min.	Flex pouch to mix halfway through cooking time.
<b>Cooked rice, pasta</b>	1 cup (250 mL) 2 cups (500 mL)	1 - 2 min. 2 - 3 min.	Heat in microwave-safe casserole, covered with plastic wrap.
<b>Canned vegetable</b>	8 oz 15 oz	1 - 2 min. 2 - 3 min.	Use microwave-safe casserole, covered. Stir once.
Cooking	Amount	Time	Special Notes
<b>Mashed potatoes instant</b>	4 servings	3 - 5 min.	Follow package directions. Reduce liquid by 1 tbsp (15 mL).
<b>Pudding and pie filling mix</b>	3 1/4 oz	4 - 6 min.	Follow package directions. Stir once.
<b>Cereals</b>			Add 3/4 cup (175 mL) of water.
Cream of wheat (regular)	1/4 cup (50 mL)	1 - 2 min.	Cook uncovered. Stir once. Let stand for 1 minute.

## 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 splatters 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.

## TROUBLESHOOTING

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The microcomputer used in the oven control may temporarily become scrambled and fail to function as programmed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the oven from the wall outlet and then plug it back in.</li> </ul>
Light reflection around the outer case.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This light is from the oven light located outside the oven cavity.</li> </ul>	-
Noise coming from the turntable when the oven is turned on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Noise occurs when the turntable roller rest and cavity bottom are dirty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the turntable roller rest cavity bottom.</li> </ul>
Boil-Overs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Small utensil is used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a larger utensil than usual for cooking.</li> </ul>
Noise coming from the oven when reducing power.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	-
Oven will not start.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Electrical cord for oven is not plugged in.</li> <li>Door is open.</li> <li>Wrong operation is set.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug into the outlet.</li> <li>Close the door and try again.</li> <li>Check instructions, (pages 11-18)</li> </ul>
Arcing or sparking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>The oven is operated when empty.</li> <li>Food refuse remains in the cavity or inside the cavity is uncleaned.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use microwave-safe cookware only. (page 7)</li> <li>Do not operate with oven empty.</li> <li>Clean cavity with wet towel.</li> </ul>
Unevenly cooked 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>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>Completely defrost food.</li> <li>Use correct time/cooking power level.</li> <li>Turn or stir food.</li> </ul>

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>	565. 61202/ 565. 61209
<b>Alimentación eléctrica:</b>	CA de 120 V, 60 Hz
<b>Consumo eléctrico:</b>	1480W, 12,9 amperios
<b>Potencia máxima:</b>	1000W*
<b>Capacidad del horno:</b>	1,0 pies cúb.
<b>Diámetro de la bandeja rotativa:</b>	10- <sup>13</sup> / <sub>16</sub> pulg.
<b>Dimensiones (an. x al. x prof.):</b>	20- <sup>11</sup> / <sub>16</sub> " x 11- <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " x 16- <sup>3</sup> / <sub>8</sub> "
<b>Peso: Aprox.</b>	34,5 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)

## INDICE

### SEGURIDAD

Empleo adecuado y seguro del horno . . . . .	24
Instrucciones importantes de seguridad . . . . .	25
Instrucciones para la conexión a tierra . . . . .	26
Utensilios . . . . .	26

### ENSAMBLE

Nombre de las piezas del horno y accesorios . . . . .	28
Instalación de la bandeja rotativa . . . . .	28
Instalación . . . . .	29

### OPERACION

#### Funciones básicas

Panel de controles y funciones . . . . .	30
Ajustando el reloj . . . . .	31
Seguro contra niños . . . . .	31
Ajuste de modo de demostración . . . . .	31
Temporizador de cocina . . . . .	32
Tiempo de cocinado . . . . .	32

#### Funciones especiales

Cocinado por Quick Touch™ . . . . .	34
Descongelado automático por peso . . . . .	36
Cocinando rápido . . . . .	38

### MANTENIMIENTO

Limpieza . . . . .	39
Servicio de Sears . . . . .	39
Localización de averías . . . . .	40

## 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 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 28.
- **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 27.
- **Emplee solo el tamaño de bolsa especificado cuando emplee la función de palomitas de maíz por Quick Touch™.**
- **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 tocina 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 22.
  - 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. Vea la página 26.
  - 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. Vea la página 39.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPAÑOL

## 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. Pueden saltar chispas si el papel aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno. 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.

## NOMBRE DE LAS PIEZAS DEL HORNO Y ACCESORIOS

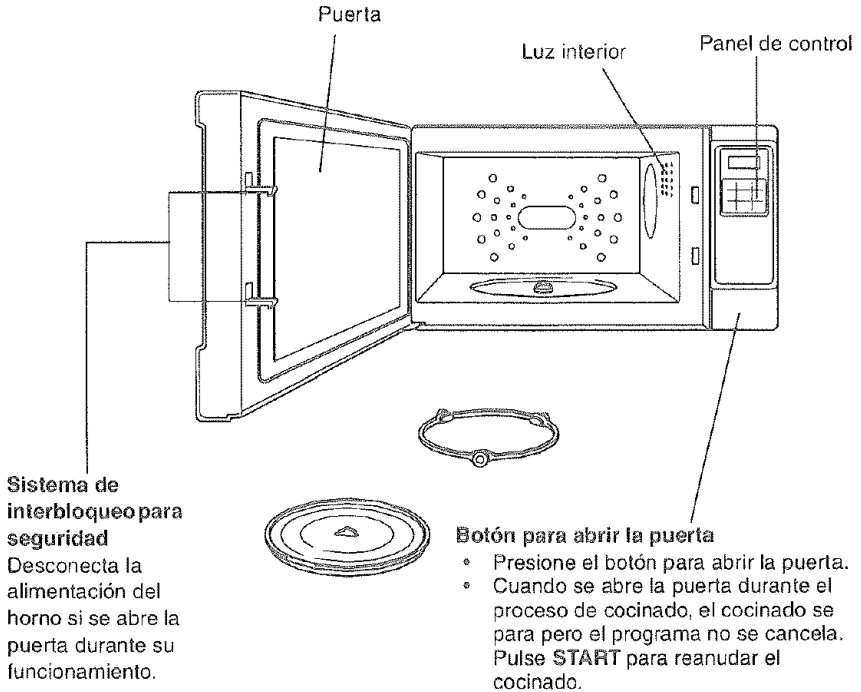
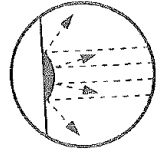
Saque el horno y todos los materiales de la caja.

Su horno incluye los siguientes accesorios:

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

### Sistema Super EvenWave®

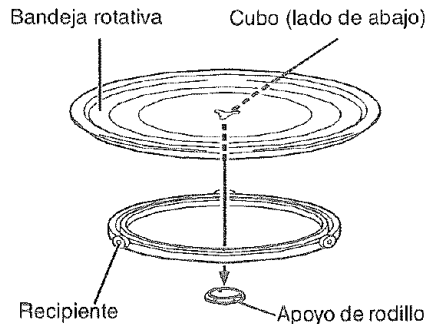
Las microondas alcanzan los relieves de las paredes interiores y rebotan en todas las direcciones. Como resultado, la energía de las microondas se refleja desde muchos ángulos para cocinar y descongelar de forma más uniforme y conseguir mejores resultados y un rendimiento muy mejorado.



## 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.



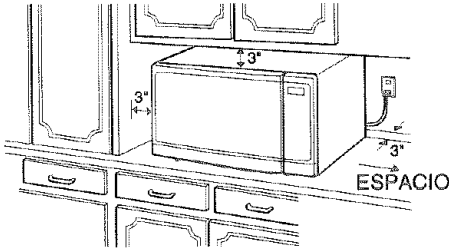
## INSTALACIÓN

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.

**NOTA:** Esta unidad no está diseñada para 50 Hz o ningún otro circuito que no sea un circuito de 120 Voltios CA/60 Hz. Este horno está diseñado para instalación en la parte superior de una mesa o mostrador. .

### 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 entre el horno y cualquier pared adyacente. Un lado debe estar abierto.

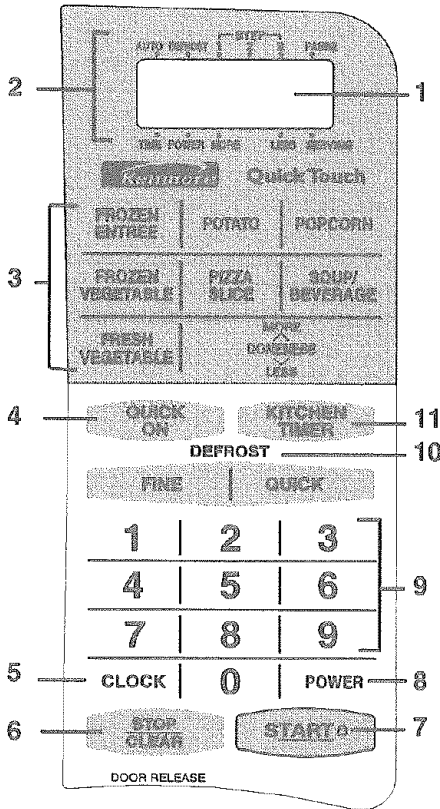
- Deje una holgura mínima de 3 pulgadas por encima del horno.
- No saque las patas de la parte inferior del horno.
- Si se bloquean las aberturas de entrada y/o salida puede dañarse el horno.

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.

**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.

# OPERACION

## PANEL DE CONTROLES Y FUNCIONES



### Sonido de zumbido



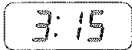

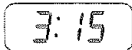
Se escucha una alarma cada vez que presione un botón para indicar que esa función ha sido programada.

- (1) **Ventanilla de Indicaciones**  
Cuenta en 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.  
**MORE/LESS:** Se enciende para indicar que se ha ajustado More/Less.
- (3) **Botones del menú para Quick Touch™** (página 34)  
FROZEN ENTREE  
FROZEN VEGETABLE  
FRESH VEGETABLE  
POTATO  
PIZZA SLICE  
POPCORN  
SOUP/BEVERAGE  
**MORE/LESS**  
Utilice para ajustar el tiempo de cocinado con el botón del menú para Quick Touch™.
- (4) **QUICK ON** (cocinando rápidamente) (página 38)
- (5) **CLOCK** (hora del día) (página 31)
- (6) **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.
- (7) **START** (botón para iniciar)
- (8) **POWER** (botón del nivel de potencia) (página 33)
- (9) **Botones de números**
- (10) **Descongelado automático por peso** (página 36)  
**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.
- (11) **KITCHEN TIMER**  
(emporzador de cocina) (página 32)

## AJUSTANDO EL RELOJ

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

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


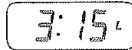
Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione <b>CLOCK</b> .		
2	Presione <b>3, 1, 5</b> para introducir la hora del día.	<b>3 1 5</b>	
3	Presione <b>CLOCK</b> . El reloj empieza a contar.		

- 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.


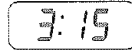
## SEGURO CONTRA NIÑOS

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


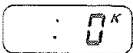



Presione **STOP/CLEAR** y mantenga durante 4 segundos. Aparece una L en el visualizador. El microondas no producirá energía durante el modo de demostración.

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</b> , <b>0</b> y <b>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).

**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**.

### 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 2 de la página 33. Deberán seguirse los pasos 1 y 2 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.

### Cocinado con inicio retardado :

Para el cocinado con inicio retardado, emplee el nivel de potencia **P 0** para la primera etapa de cocinado de etapas múltiples. Podrá retardar el inicio del cocinado hasta 99 minutos y 99 segundos.



**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.	4 0																									
2	Presione <b>POWER</b> hasta que aparezca <b>P80</b> en la pantalla. <table border="1" data-bbox="159 267 452 560"> <thead> <tr> <th>Nivel de potencia</th> <th>Presione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>P100 (100%)</td><td>una vez</td></tr> <tr><td>P90 (90%)</td><td>2 veces</td></tr> <tr><td>P80 (80%)</td><td>3 veces</td></tr> <tr><td>P70 (70%)</td><td>4 veces</td></tr> <tr><td>P60 (60%)</td><td>5 veces</td></tr> <tr><td>P50 (50%)</td><td>6 veces</td></tr> <tr><td>P40 (40%)</td><td>7 veces</td></tr> <tr><td>P30 (30%)</td><td>8 veces</td></tr> <tr><td>P20 (20%)</td><td>9 veces</td></tr> <tr><td>PT0 (10%)</td><td>10 veces</td></tr> <tr><td>P0 (0%)</td><td>11 veces</td></tr> </tbody> </table>	Nivel de potencia	Presione	P100 (100%)	una vez	P90 (90%)	2 veces	P80 (80%)	3 veces	P70 (70%)	4 veces	P60 (60%)	5 veces	P50 (50%)	6 veces	P40 (40%)	7 veces	P30 (30%)	8 veces	P20 (20%)	9 veces	PT0 (10%)	10 veces	P0 (0%)	11 veces		
Nivel de potencia	Presione																										
P100 (100%)	una vez																										
P90 (90%)	2 veces																										
P80 (80%)	3 veces																										
P70 (70%)	4 veces																										
P60 (60%)	5 veces																										
P50 (50%)	6 veces																										
P40 (40%)	7 veces																										
P30 (30%)	8 veces																										
P20 (20%)	9 veces																										
PT0 (10%)	10 veces																										
P0 (0%)	11 veces																										
3	Presione <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.
  - 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**.




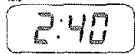
### GUIA DE AJUSTE DE NIVEL DE POTENCIA

<b>P100</b> • Cocinado de pollos, verduras y platos de carne con verdura. Hervir agua. • Precalentar un platillo que debe de 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 QUICK TOUCH™

El menú de cocinado por Quick Touch™ 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.		
2	Presione <b>START</b> . Comenzará la cuenta regresiva del cocinado.		

**Menú de cocinado por Quick Touch™ :**

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

### AJUSTES DE MAS/MENOS

El grado de cocinado de cada comida varía según las preferencias personales. Después de probar algunas veces con el cocinado por Quick Touch™, aprenderá los procedimientos de ajuste que mejor se adecúan a sus gustos. Empleando este teclado, podrá ajustar el tiempo de cocinado durante un tiempo más largo o más corto.

Presione **MORE/LESS** antes de presionar **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.

### CONSEJOS PARA CUANDO COCINE/RECALIENTE

#### FROZEN ENTREE

- Las comidas congeladas con envoltura especial "para tostar" tal como una pizza, papitas fritas, etc. deberán cocinarse según las instrucciones del fabricante.
- Coloque un plato especial para el uso con microondas debajo si la envoltura contiene salsa de queso en el producto (macarrones y queso, por ejemplo) que podría derramarse sobre el horno durante el proceso de calentamiento.

#### FROZEN VEGETABLE

- **Las verduras congeladas en una bolsa:** Quite la verduras congeladas del envase y póngalas en un plato o cacerola especial para el uso en microondas.

#### FRESH VEGETABLE

- El peso que se indica es para las verduras lavadas y preparadas.

#### POTATO

- Acomode en un molde circular con los extremos más pesados dirigidos hacia el exterior del borde del plato giratorio.
- No coloque la patata en el centro del horno cuando cocine.

#### POPCORN

- No haga uso de esta función si el tamaño de la bolsa no es de 3,5 onzas, 3,0 o 1,75 onzas.

#### SOUP/BEVERAGE

- Cuando cocine sopas enlatadas, quite el tarro o la lata. Añada leche o agua tal como se indica en las instrucciones del tarro. Coloque en un plato especial para el uso en microondas. Cúbralo.

## Guía de Quick Touch™ para cuando cocine/recaliente

Artículo	Presione el teclado	Notas especiales	Temp. de inicio
Lasaña, macarrones y queso	<b>FROZEN ENTREE</b> 6, 9, 15, 20 onz	Siga las instrucciones de la envoltura para quitar o abrir la tapa, cubriendo con plástico para envolver, etc.	Congelado
Brócoli, col de Bruselas, zanahorias, maíz, coliflor, judías, arvejas, espinacas, o una mixtura de tales.	<b>FROZEN VEGETABLE</b> 5, 10, 16 onz	Siga las instrucciones de la envoltura para agregar agua, abrir la bolsa, cocinar en un plato, abrir el envase, etc.	Congelado
Alcachofas, judías, brócoli, col de Bruselas, col, zanahorias, maíz, coliflor, berenjena, setas, cebollas, quingombó, guisantes o arvejas, espinacas, zumos, calabacitas, o una mezcla de tales.	<b>FRESH VEGETABLE</b> 4, 8, 12 onz	Lave, prepare y corte en tajadas, cubitos, porciones, o tiras finas. Póngalas en un tazón o en un plato. Añada una cucharada de agua para servir. Cubra.	Ambiente/ Refrige.
Patatas, hornadas blancas	<b>POTATO</b> 1 - 3 patatas (6 - 18 onz)	Quite la cáscara y haga agujeros con un tenedor. Póngala en una toalla de papel. Deje que se enfríe durante unos 3 - 5 minutos después de cocinarse.	Ambiente
Pizza cocinada	<b>PIZZA SLICE</b> 1 - 3 tajadas (3 - 9 onz)	Póngala en una toalla de papel o en un plato de papel o déjela en un pedazo de cartón de la caja al descubierto, dirigido hacia el centro. <b>PRECAUCION:</b> Tenga cuidado cuando coma la pizza. La superficie de la pizza y la salsa podrían estar muy calientes.	Ambiente/ Refrige.
Palomitas de maíz en el microondas	<b>POPCORN</b> 3,5 onz 3,0 onz 1,75 onz	<b>PRECAUCIÓN:</b> Después de reventar, abra la bolsa con cuidado. Las palomitas y el vapor están bien calientes. No recaliente los granos que no reventaron ni reutilice la bolsa. El sobrecocinado puede causar un incendio en el horno. Nunca utilice una bolsa de papel de color marrón para hacer el reventado del maíz.	Ambiente
Café/Té Sopa Leche	<b>SOUP/ BEVERAGE</b> 1 - 3 tazas (8 - 24 onz)	No cubra el café, el té, ni la leche. Agite después de recalentar. Cubra la sopa. Agite después de recalentar.	Ambiente/ Refrige.




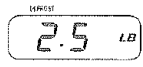

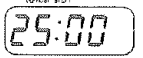
## DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

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 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 la descongelación total de un pollo entero de 2,5 lb:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador																				
1	Presione <b>FINE DEFROST</b> .																						
2	<p>Introduzca el peso de la comida. El peso debe programarse en libras y décimas de libras.</p> <p><b>Gráfica de conversión</b> Conversión de onzas a décimas de libra. Por ejemplo, para 2 lb, 8 oz, programe 2,5 lb.</p> <table border="1" data-bbox="186 665 478 950"> <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 para descongelar:

- Extraiga la comida de la envoltura para evitar la retención de vapor y jugos y póngalo sobre un plato para microondas o sobre una rejilla asadora con receptáculo para el goteo.
- Cubra las partes finas con lámina de aluminio para evitar la descongelación excesiva.
- Debido a que algunas comidas todavía quedan heladas en el centro, será necesario dejar pasar un tiempo prudencial después de la descongelación de la comida en el horno. La comida deberá sacarse del horno para la descongelación completa. Se podría requerir de un tiempo de espera más largo para las comidas más pesadas, tal como los asados.

- Nota:**
- El peso podrá introducirse hasta 5,9 libras.
  - 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 DESCONGELACIÓN

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 grito 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.

## COCINANDO RÁPIDO (POTENCIA P100)

Este control simplificado, que es una característica que le ahorrará tiempo, le permitirá preparar y comenzar el cocinado con microondas sin tener que presionar **START**.

**Ejemplo:** Para ajustar Quick on y cocinar en dos minutos:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador			
1	Presione <b>QUICK ON</b> .	<b>QUICK ON</b>				
2	Presione 2. La indicación contará el tiempo para cocinar.	<b>2</b>				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Presione</th> <th>Tiempo de cocinado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>30 segundos</td> </tr> <tr> <td>1 - 9</td> <td>1 - 9 minutos</td> </tr> </tbody> </table>			Presione	Tiempo de cocinado	0
Presione	Tiempo de cocinado					
0	30 segundos					
1 - 9	1 - 9 minutos					

**Nota:** Esta característica sólo cocina al nivel más alto de potencia (P100).

### GRÁFICA DE COCINADO RÁPIDO

Recalentamiento	Cantidad	Tiempo	Notas especiales
<b>Carne</b> Estofados, a la olla	2 tazas	3 - 4 min.	Ponga en un plato hecho para microondas. Cúbralo. Agite a mitad de cocinado.
Hamburguesas, rodajas de carne	1 porción 2 porciones	1/2 - 1 min. 1 - 2 min.	Ponga en un plato hecho para microondas. Cúbralo con toalla de papel. Dé la vuelta una vez.
<b>Pollo</b> Cuartos	2 4	1 - 2 min. 2 - 3 min.	Caliente en un plato hecho para microondas. Cúbralo papel de cera. Si lo fríe, cubra con toalla de papel.
Pollo, pavo a trozos	3 - 5 oz	1 - 2 min.	Caliente en un plato hecho para microondas. Cúbralo con papel de cera.
<b>Pescados</b> Gambas, cangrejo, o conchas en salsa, congelados	6 1/2 oz	3 - 5 min.	Pinche la bolsa y póngala en un plato hecho para microondas. Doble la bolsa para mezclarla a mitad del tiempo de cocinado.
<b>Arroz hervido, pasta</b>	1 taza (250 ml) 2 tazas (500 ml)	1 - 2 min. 2 - 3 min.	Caliente en una cacerola hecha para microondas, cubierta con lámina de plástico.
<b>Verduras enlatadas</b>	8 oz 15 oz	1 - 2 min. 2 - 3 min.	Emplee una cacerola hecha para microondas, cúbrala. Agite una vez.
<b>Cocinado</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Notas especiales</b>
Puré de patatas, instantáneo	4 porciones	3 - 5 min.	Siga las directrices del paquete. Reduzca el líquido en 1 cucharada (15 ml).
Flanes y tortas con mezcla rellena	3 1/4 oz	4 - 6 min.	Sigas las directrices del paquete. Agite una vez.
<b>Cereales</b> Crema de maíz (normal)	1/4 de taza (50 mL)	1 - 2 min.	Añada 3/4 de taza (175 ml) de agua. Cocine sin cubrir. Agite una vez. Deje reposar 1 minuto.

## 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.

## LOCALIZACION DE AVERIAS

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 mas 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 31-38)</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 27)</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 27)</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 27)</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 27)</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 escarbadietes 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)

