



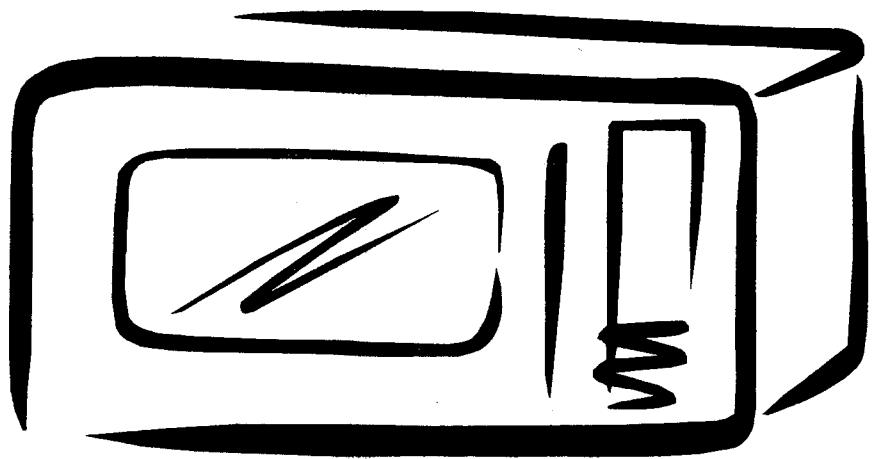
**Countertop
Microwave Oven**

Use & Care Guide

**Sobre el mostrador
HORNO DE MICROONDAS**

Guía para el uso y cuidados

Models/Modelos 565.61582, 565.61584, 565.61589



ENGLISH ESPAÑOL

Part No. 16755

Sears, Roebuck and Co.,
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A

www.sears.com

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

Model:	565. 61582/ 565. 61584/ 565. 61589
Power Source:	AC 120V, 60 Hz
Power Consumption:	1650W, 14 Amps
Maximum Output:	1200W*
Oven Capacity:	2.0 cu. ft.
Turntable Diameter:	12 ^{-5/8} "
Dimensions: (w x h x d)	23 ^{-7/16} " x 14 ^{-1/4} " x 18 ^{-1/8} "
Weight: Approx.	42.5 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	12
Child Lock-Out	12
Demo Mode Setting	12
Kitchen Timer	13
Time Cooking	13

Special Features

Optional Settings	15
Add Minute	15
Sensor Cooking	16
Automatic Defrost by Weight	17

COOKING GUIDE

Cooking Techniques	19
Sensor Cooking	20
Sensor Cooking Recipes	23
Appetizers	25
Meats, Poultry and Fish	26
Eggs	28
Baked Goods and Desserts	29

MAINTENANCE

Cleaning	30
Sears Service	30
Troubleshooting	31

WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON MICROWAVE OVEN

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

FULL FIVE YEAR WARRANTY ON THE MAGNETRON

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

The above warranty coverage applies only to microwave ovens which are used for private household purposes.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY SIMPLY RETURNING THE MICROWAVE TO THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



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

- **Read** all instructions before use.
- **Read and follow** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
- As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
 - **If a fire should start:**
 - Keep the oven door closed
 - Turn the oven off, and
 - **Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **Keep in mind the following rules at all times:**
 - 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 30.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ DANGER

Electric Shock Hazard

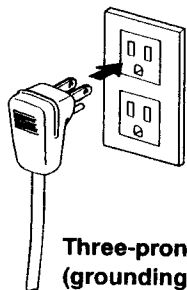
- Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

⚠ 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. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. 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

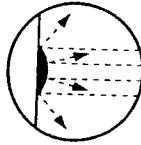
NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

Remove the oven and all materials from the carton.
Your oven comes with the following accessories:

Turntable/ Turntable roller rest/ Use and Care Guide

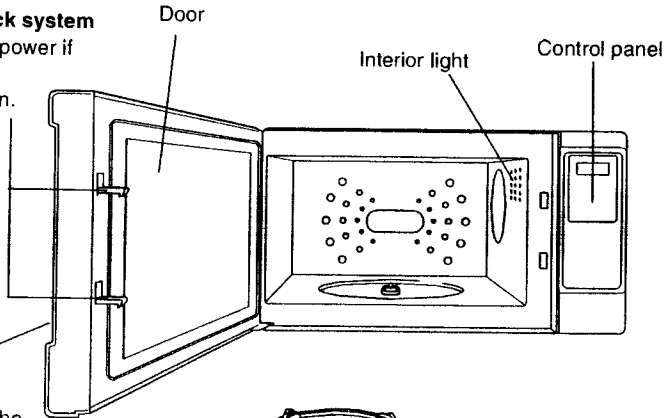
Super EvenWave® System

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.



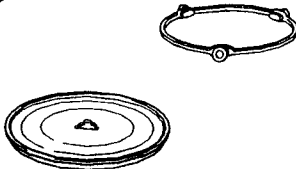
Safety interlock system

Shuts off oven power if door is opened during operation.



Door Handle

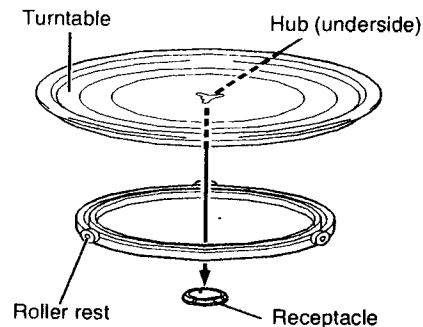
When you open the door while cooking is in progress, the cooking stops but the program will not be canceled. Close door and press **START** to resume cooking.



TURNTABLE INSTALLATION

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

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



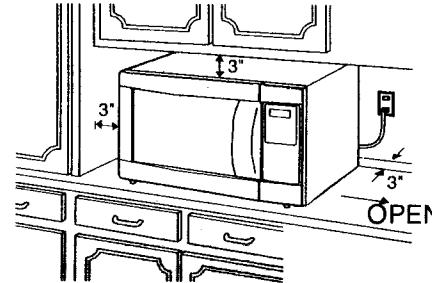
INSTALLATION

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

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

Countertop Installation

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



- Leave a minimum clearance of 3 inches above the oven.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

- 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.

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

Built-In Installation

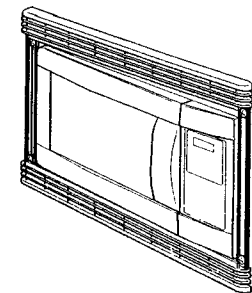
It is necessary for you to purchase an Optional Kit for Built-in Installation. Contact the store where you purchased your oven for an optional Built-in Kit.

- 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: If installing the microwave oven over an electric oven, it must only be installed over the following Kenmore Electric Ovens, Stock No.:
(27 inch) 47485, 47486, 47489, 47189
(30 inch) 41785, 41789, 41085, 41086
If installed over any other than the listed Electric ovens, the microwave could be damaged and the warranty would be void.

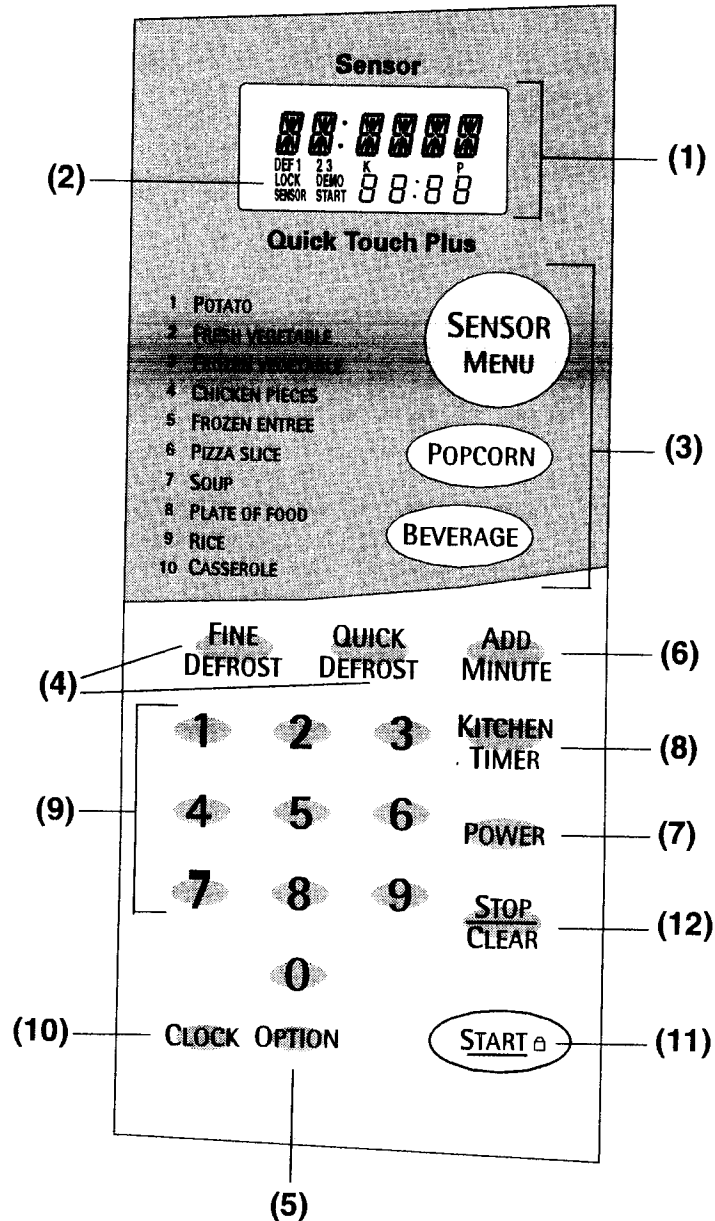
Model No.	Built-in Kit Stock No.
565. 61582 (White)	(27 inch) 20-6911 (30 inch) 20-6913
565. 61584 (Bisque)	(27 inch) 20-6914 (30 inch) 20-6915
565. 61589 (Black)	(27 inch) 20-69910 (30 inch) 20-69912

- When installing in a Built-in situation, the oven requires an opening for installation.
(27 inch): 25"(w) x 17"(h) x 21"(d)
(30 inch): 28-1/2"(w) x 17"(h) x 21"(d)
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- The trim must not interfere with adjacent appliance or cabinet surfaces. To prevent interference, leave the clearances listed below at the front of the microwave opening.
Left and Right sides: 1 inch
Top and Bottom sides: 2 inches



OPERATION

CONTROL PANEL AND FEATURES



(1) Display Window

Upper line: Counts down cooking time in minutes and seconds. Shows clock time when oven is not in use. The word prompt scrolls to guide you when setting the clock and at every operation stage.
Lower line: Shows power level when using Time cooking. Shows kitchen timer time.

(2) Indicators

Indicators light or flash in the display window.

1/2/3: Indicate current cooking stage

DEF: Lights during Auto Defrost.

LOCK: Lights to indicate the child lock feature is set.

DEMO: Lights to indicate the demo mode is set.

SENSOR: Flashes during Sensor cooking.

START: Flashes to prompt you to press START.

K: Flashes to prompt you to clear Timer setting while using Kitchen Timer and Cooking.

P: Flashes when you recall power level and/or change power level while cooking.

(3) Auto Sensor keypads (page 16)

SENSOR MENU

This key is used to select the desired food category for Sensor Cooking.

POPCORN

Used to pop prepackaged microwave-ready popcorn only. Bag sizes: 1.75 oz.- 3.5 oz.

BEVERAGE

This selection requires entry of number of servings.

(4) Auto Defrost by Weight (page 17)

The feature provides two options:

FINE DEFROST: Provides thorough defrosting results.

QUICK DEFROST: Provides faster defrosting results. This option is excellent for thawing items such as ground meat for use in spaghetti sauce or for taco meat.

(5) OPTION (page 15)

Allows you to customize the following oven feature settings: Clock display on/off, Beep sound on/off, and Language selection.

(6) ADD MINUTE (page 15)

This feature allows immediate start for 1 minute cooking time without pressing START.

(7) POWER (page 13)

To set power level or used to adjust cooking time for sensor cooking.

(8) KITCHEN TIMER (page 13)

(9) Number keys

(10) CLOCK (page 12)

(11) START

- To start cooking.
- To set and cancel child lock-out.

(12) STOP/CLEAR

- Clears all previous settings if pressed before cooking starts.
- Press once to stop oven during cooking.
- Press twice to stop and clear all entries.
- To set and cancel demo mode feature.

Beep Sound

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

SETTING CLOCK

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

Example: To set 3:15:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch CLOCK .	CLOCK	ENTER
2	Touch 3 , 1 , 5 to enter time of day.	3 1 5	3:15
3	Touch CLOCK . The clock starts counting.	CLOCK	3:15

- Note:**
- If the clock (or display) shows any abnormality, unplug the oven from the AC outlet. Plug it in again and then reset the clock.
 - When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, reset the clock.
 - This is a 12 hour clock.
 - The clock display can be turned off. See page 15 (Optional settings) for more details.

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 START and hold for 4 seconds. LOCK lights in the display.	START	12:34 LOCK

- Note:**
- If any key is touched except **STOP/CLEAR**, **START**, **KITCHEN TIMER**, **CLOCK**, short 3 beeps sound.

To cancel:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch START and hold for 4 seconds. LOCK disappears from the display.	START	12:34

DEMO MODE SETTING

Touch **STOP/CLEAR** and hold for 4 seconds. **DEMO** lights in the display. Microwave energy will not be produced while **DEMO** indicator appears in the display.

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

KITCHEN TIMER

You can use the Kitchen Timer function independently, even while a cooking program is in progress. The Kitchen Timer will be displayed on the lower line of the display.

Example: To set timer for 3 minutes:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch KITCHEN TIMER .	KITCHEN TIMER	ENTER 0
2	Touch 3 , 0 and 0 to set 3 minutes. (up to 99 minutes 99 seconds)	3 0 0	12:34 3:00
3	Touch START . The timer starts counting and beeps sound for 7 seconds at the end.	START	12:34 3:00

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

TIME COOKING

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

Multistage Cooking

You can program the oven for up to 3 stages of cooking in sequence. Each stage can be programmed with a different time setting and power. To program 2-stage or 3-stage cooking, go through steps 1 to 3 on page 14. Steps 1 to 3 should be followed for each stage of cooking that is programmed. After the time and power have been entered for all stages, touch **START**. The oven will cook in accordance with the time and power sequences that were entered.

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

Delay Start Cooking:

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

Manual Defrosting (Without using Auto Defrost feature):

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

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

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

- Note:**
- Cooking time can be set up to 99 minutes 99 seconds.
 - When you cook on **P100** power, skip steps 2 and 3.
 - Foods with high moisture content should be cooked on **P100** power.
 - To check the power level while Kitchen Timer is operating, touch **POWER**.
 - Power level can also be entered by touching **POWER** keypad repeatedly until your desired power appears in the display.
 - To change power level during cooking, touch **POWER**. Indicator **P** flashes in the display. Touch **POWER** repeatedly until your desired power appears or touch **POWER** and number keypads while indicator **P** flashes.

POWER LEVEL SETTING GUIDE

<p>P100</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking poultry, vegetables, and most casseroles. Boiling water. • Preheating a browning dish. 	<p>P 50</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking custards and pasta. • Cooking rump roast, ham, veal, lamb.
<p>P 90</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reheating rice and pasta. 	<p>P 40</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking less tender cuts of meat in liquid or slow-cooking dishes. • Completing the cooking cycle of less tender roasts.
<p>P 80</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reheating precooked or prepared food quickly. • Cooking fish. 	<p>P 30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Completing the cooking cycle of casseroles, stews, sauces. • Manual defrosting.
<p>P 70</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking cheese dishes. 	<p>P 20</p> <ul style="list-style-type: none"> • Softening chocolate. • Clarifying butter. • Heating breads, rolls, pancakes, tacos, tortillas, French toast.
<p>P 60</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking scrambled eggs. • Baking cakes. 	<p>P 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Softening cream cheese, butter. • Keeping casseroles warm.

OPTIONAL SETTINGS

The **OPTION** key allows you to customize the following oven feature settings as shown below:

Example: To select Spanish for Interactive display:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Press the OPTION key 3 times until language choice prompt appears: 1-ENGLISH 2-ESPANOL	OPTION	LANGUA
2	Press 2 to select Spanish.	2	ESPANO

Optional Features:

Features	Press OPTION	Press number
Clock on/off The clock display can be turned off and back on.	once	1-ON 2-OFF
Beep sound on/off The beep sound may be turned off and back on.	twice	1-ON 2-OFF
Language selection You can select from English or Spanish for display.	3 times	1-ENGLISH 2-ESPANOL

NOTE: When first plugged in, the oven will automatically display English in the Interactive display.

ADD MINUTE

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


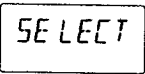

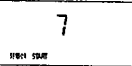

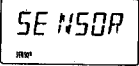
Example: To set **ADD MINUTE** for 2 minutes:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch ADD MINUTE twice. The oven automatically start and cooking time count down in the display.	ADD MINUTE	2:00 P 100

NOTE: This feature cannot be used during Sensor Cooking or Auto Defrost by weight cycle.

SENSOR COOKING

Sensor Cooking menu allows you to reheat or cook food automatically. This feature provides accurate and fast microwaving for a variety of popular foods. **Example:** To reheat 2 servings of soup:

Step	Procedure	Keypad	Display
1	Touch SENSOR MENU .		
2	Touch 7 to select SOUP. Food number and name will scroll across the display.		
3	Touch START . After oven sensor measures the amount of steam present, cooking time appears, and then the time counts down in the display. FOR BEST RESULTS, DO NOT OPEN THE DOOR UNTIL THE TIME COUNTS DOWN IN THE DISPLAY.		

Auto Sensor Cooking/Reheating Selections:

SENSOR MENU category	Press	SENSOR MENU category	Press
POTATO	SENSOR MENU ,1	PIZZA SLICE	SENSOR MENU ,6
FRESH VEGETABLE	SENSOR MENU ,2	SOUP	SENSOR MENU ,7
FROZEN VEGETABLE	SENSOR MENU ,3	PLATE OF FOOD	SENSOR MENU ,8
CHICKEN PIECES	SENSOR MENU ,4	RICE	SENSOR MENU ,9
FROZEN ENTREE	SENSOR MENU ,5	CASSEROLE	SENSOR MENU ,1 ,0
-	-	POPCORN	POPCORN

BEVERAGE

For the Beverage category only, you must enter the number of servings (up to 3 servings) by pressing the food keypad.

Press	To enter
once	1 cup
twice	2 cups
3 times	3 cups

- Note:**
- If the door is opened while the words **SENSOR COOKING** scrolls across the display, the final cooking result may be affected. To restart the oven, close the door and press **START**.
 - ERROR 1:** Auto Sensor Cooking was attempted within 5 minutes after plugging in the oven. Press **STOP/CLEAR** and wait for 5 minutes before using the Auto Sensor Cooking feature.
 - About halfway through the cooking process, five beeps sound to remind you to stir or rearrange the food.** If you do not open the door at the reminder, the oven continues to complete cooking. The Pause prompt scrolls across the display.

MORE/LESS TIME ADJUSTMENT

The **POWER** key allows fine adjustments in Sensor Cooking selections by either increasing or decreasing the preprogrammed cooking time. Touch **POWER** keypad before touching **START**.

- Touch keypad once: **MORE** cooking (longer cooking time: 5 - 20%)
- Touch keypad twice: **LESS** cooking (shorter cooking time: 5 - 20%)
- The oven automatically sets to medium doneness if no selection is made and/or by touching keypad three times.

Note: Time depends on each food.




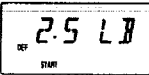


AUTOMATIC DEFROST BY WEIGHT

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

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

QUICK DEFROST: Use to assist 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 2.5 lb of whole chicken:

Step	Procedure	Keypad	Display																				
1	Touch FINE DEFROST .																						
2	Enter the weight of food. Weight must be programmed in pounds and tenth of a pound. Conversion Chart 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 START . 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. If weight is entered more than 5.9 lbs and press **START**, short 3 beeps sounds to alert you to enter correct weight.
 - The oven selects 1lb if a weight is not entered.
 - Beep tone sounds 5 seconds during the defrosting cycle to signal that food should be rearranged to improve defrosting performance.** Open the door and rearrange the food. The oven continues the defrosting cycle to the end if you do not open the door.
 - Food can be defrosted in a styrofoam package.

DEFROSTING CHART

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

Item	During Defrosting	Standing time
Beef		
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.
Pork		
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.
Lamb		
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.
Poultry		
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.
Fish and Seafood		
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.

COOKING GUIDE

COOKING TECHNIQUES

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

Microwave Cooking Principles

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

Quantity

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

Density

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

Shape and Size

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

Moisture, Sugar and Fat

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

Starting Temperature

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

Delicate Ingredients

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

Microwave Cooking Techniques

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

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

Covering: Covering speeds heating and prevents spattering.

Stirring: To help food cook more quickly and evenly.

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

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

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

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

Converting Recipes

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

Safety Food Temperatures

For your safety, following temperature is recommended to avoid potential food poisoning problems.

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

SENSOR COOKING

General Sensor Cooking Tips:

- For Foods not listed in the Sensor Reheating/Cooking Guide, use Time cooking.
- After **START** is pressed, **do not open the door while the words SENSOR COOKING scrolls across the display.** During this time, the oven is measuring the amount of steam generated from the food during the heating process. The oven then determines the heating or cooking time for the food. If the door is opened during this time, the final cooking result may be affected.
- Room temperature should be below 95 °F (35 °C).
- Keep the inside of oven, the turntable and the outside of cooking containers dry. Wipe off all spillovers. Excessive humidity in the oven may result in an incorrect cooking time.
- Always cover food completely (but not too tightly) with wax paper, plastic wrap or casserole lids. Loose-fitting covers may cause the oven to miscalculate time. Never use tightly sealed plastic containers such as those with plastic snap closing lids.

Sensor Reheating Tips:

FROZEN ENTREE PLATE OF FOOD

- Auto Sensor Reheat is best used for 1 - 2 servings.
- Very dense foods (e.g. frozen lasagna) should be allowed to stand covered after reheating.
- The following foods are not recommended: Boil-in-the-bag entrees or vegetables, raw or uncooked food, food that must be reheated uncovered, foods needing a dry look or crisp surface after reheating, frozen cheesecake, dried foods, bread or pastry, beverages.
- Do not reheat in foil containers.
- When reheating delicate sauces/dips that contain sour cream, eggs or cream cheese, use Time cooking on power level P30.

SOUP

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

SENSOR COOKING (CONT.)

Reheating Guide

Item/Amount	Menu Course	Special Notes
Casserole/ Entree Lasagna Macaroni and Cheese 6 oz. - 20 oz.	FROZEN ENTREE	Cover with plastic wrap. Stir after reheating. Foods that cannot be stirred (ex. lasagna) should be allowed to stand covered for a few minutes after reheating.
Plate of food Pasta in sauce Meatloaf dinner Turkey dinner 6 oz. - 20 oz.		Arrange less dense foods in the center of plate. Cover with plastic wrap. Allow to stand, covered for a few minutes after reheating. Use LESS time adjustment for best results.
Fried chicken 2 - 4 pieces		Cover with wax paper.
Pizza Slice 1-6 slices 1 slice (3 oz.)	PIZZA SLICE	Pizza should not be frozen. Place precooked pizza on a paper towel or paper plate. No cover. Place pizza points toward the center. CAUTION: Be careful when eating pizza heated in the microwave. The pizza surface and sauce can be very hot.
Soup 1-3 servings 1 serving (8 oz.)	SOUP	Cover soups with plastic wrap before heating. Stir soups after heating. When reheating cream type and thick soup, use MORE time adjustment for best results. Use microwave-safe bowl or dish.
Plate of food Pasta in sauce Meatloaf dinner Turkey dinner 6 oz. - 20 oz.	PLATE OF FOOD	Arrange less dense foods in the center of plate. Cover with plastic wrap. Allow to stand, covered for a few minutes after reheating.
Fried chicken 2 - 4 pieces		Cover with wax paper.
Casserole/ Entree Lasagna Macaroni and Cheese 6 oz. - 20 oz.	CASSEROLE	Cover with plastic wrap or casserole lid. Stir after reheating. Foods that cannot be stirred (ex. lasagna) should be allowed to stand covered for a few minutes after reheating.
Coffee, Tea 1 - 3 servings (8 - 24 oz.)	BEVERAGE	Stir beverages after heating.

Cooking guide

Item/Amount	Menu Course	Special Notes
Popcorn 1.75 oz. - 3.5 oz.	POPCORN	Follow package directions. 1) Bag should be at room temperature. 2) Do not use this feature, if popcorn bag size is other than 1.75 oz. - 3.5 oz. CAUTION: 1) After popping, open bag carefully. Popcorn and steam are extremely hot. 2) Do not reheat unpopped kernels or reuse bag. Overcooking can result in an oven fire. 3) Never use a brown paper bag for popping corn.

SENSOR COOKING RECIPES

FRESH VEGETABLE RECIPE

Asparagus with Orange-Balsamic Vinaigrette

Cooking Time: About 4 - 7 minutes

- 1 lb asparagus, washed and trimmed
- 2 tbsp (30 mL) water
- 2 tsp (10 mL) finely grated orange peel
- 1/4 cup (50 mL) orange juice
- 2 tbsp (30 mL) olive oil or vegetable oil
- 1 tbsp (15 mL) balsamic or red wine vinegar
- 1/2 tsp (2 mL) Dijon mustard
- Salt and pepper to taste
- 4 servings

Trim asparagus so that stems will lie flat in microwave-safe dish. Add water. Cover with dish lid or plastic wrap. Place in oven. Cook on **FRESH VEGETABLE**. Rearrange once after pause prompt appears across the display. When done, drain, cover and set aside. Meanwhile, combine orange peel, orange juice, oil, vinegar and mustard in a non-metallic dish. Pour over asparagus and toss lightly to coat asparagus. Cover, and cook on P100, 1 to 1 1/2 minutes or until heated through.

Carrot and Basil Bake

Cooking Time: About 5 - 7 minutes

- 1 lb carrots, peeled and shredded
- 1 small onion, minced
- 2 tbsp (30 mL) butter or margarine
- 2 tbsp (30 mL) water
- 1 tsp (5 mL) parsley flakes
- 1/2 tsp (2 mL) basil
- 1/2 tsp (2 mL) salt
- 6 servings

Combine all ingredients in 2 quart microwave-safe casserole. Cover with casserole lid. Place in oven. Cook on **FRESH VEGETABLE**. Stir once after pause prompt appears across the display. Let stand for 3 minutes before serving.

FROZEN VEGETABLE RECIPE

Cheesy Broccoli for Two

Cooking Time: About 5 - 7 minutes

- 1 package (10 oz - 280 g) frozen broccoli spears
- 2 tbsp. (30 mL) water
- 1/4 cup (1 oz - 30 g) shredded Monterey jack cheese
- 2 servings

Place broccoli and water in shallow microwave-safe dish. Cover with plastic wrap. Place in oven. Cook on **FROZEN VEGETABLE**. Stir once after pause prompt scroll across the display. Sprinkle cheese over broccoli. Cook, uncovered, on P100, 1/2 to 1 minute.

Item/Amount	Menu Course	Special Notes																									
White potatoes Baking potatoes Sweet potatoes Whole: 1 - 6 potatoes 6 - 8 oz. each.	POTATO	Wash, scrub and pierce several places with fork. Place on paper towels. Arrange potatoes in circle and avoid placing potatoes in the center of the turntable. Turn potatoes over after cooking time appears in the display window, if necessary. Allow 5 to 10 minutes standing time.																									
Asparagus, Broccoli, Brussels sprouts, Cabbage, Cauliflower, Mushrooms, Onion, Spinach, Zucchini, Carrots, Green beans, Potato, Squash 4 oz. - 2 lbs	FRESH VEGETABLE	Wash. Prepare and cut into slices, cubes, wedges, or julienne strips for fresh vegetables. The best container for cooking vegetables is a 1/2 to 2 quart microwave-safe casserole. Add 1 to 4 tbs. water and cover with plastic wrap or casserole lid. Stir vegetables once after pause prompt scroll across the display. Let stand for 3 to 5 minutes before serving.																									
Beans, Broccoli, Carrots, Corn, Cauliflower, Peas, Spinach, or a mixture of these. 4 oz. - 2 lbs	FROZEN VEGETABLE																										
Chicken breast Chicken legs 1 piece (6 - 8 oz.) 6 oz. - 2 lbs.	CHICKEN PIECES	Chicken should be completely thawed before cooking. Arrange pieces skin side down in microwave-safe pie plate, with meatier portions towards edge of plate. If desired, brush chicken with lemon juice, or barbecue sauce, or honey-soy glaze, etc. Cover lightly with plastic wrap. Turn and rearrange once after pause prompt scroll across the display. Let stand for 3 to 5 minutes after cooking.																									
Long-grain white rice 1 - 4 servings (1/2 - 2 cups rice)	RICE	Cook with water and salt in a microwave-safe casserole. Cover with casserole lid. Use microwave-safe casserole. Chicken broth may be substituted for the water and salt. Let stand for 3 to 5 minutes after cooking.																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Rice</th> <th>Water</th> <th>Salt</th> <th>Container Size</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1/2 cup</td> <td>1 cup (250 mL)</td> <td>1/4 tsp. (1 mL)</td> <td>1 1/2 quart</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1 cup</td> <td>1 3/4 cup (425 mL)</td> <td>1/2 tsp. (2 mL)</td> <td>2 quart</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1 1/2 cups</td> <td>2 1/2 cups (625 mL)</td> <td>3/4 tsp. (4 mL)</td> <td>3 quart</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>2 cups</td> <td>3 1/2 cups (875 mL)</td> <td>1 tsp. (5 mL)</td> <td>3 quart</td> </tr> </tbody> </table>		Rice	Water	Salt	Container Size	1	1/2 cup	1 cup (250 mL)	1/4 tsp. (1 mL)	1 1/2 quart	2	1 cup	1 3/4 cup (425 mL)	1/2 tsp. (2 mL)	2 quart	3	1 1/2 cups	2 1/2 cups (625 mL)	3/4 tsp. (4 mL)	3 quart	4	2 cups	3 1/2 cups (875 mL)	1 tsp. (5 mL)	3 quart
	Rice	Water	Salt	Container Size																							
1	1/2 cup	1 cup (250 mL)	1/4 tsp. (1 mL)	1 1/2 quart																							
2	1 cup	1 3/4 cup (425 mL)	1/2 tsp. (2 mL)	2 quart																							
3	1 1/2 cups	2 1/2 cups (625 mL)	3/4 tsp. (4 mL)	3 quart																							
4	2 cups	3 1/2 cups (875 mL)	1 tsp. (5 mL)	3 quart																							

SENSOR COOKING RECIPES (CONT.)

CHICKEN PIECES RECIPE

Chicken Breasts with Lemon, Soy and Ginger

Cooking Time: About 6 - 8 minutes

- 2 skinless, boneless chicken breast halves (6 oz. each)
- 1/4 cup (50 mL) sliced onion
- 2 tbsp (30 mL) soy sauce
- 2 tsp (10 mL) lemon juice
- 2 tsp (10 mL) minced fresh ginger
- 1 garlic clove, minced
- 1/4 tsp (1 mL) pepper

Put chicken in a small shallow baking dish. Scatter onion over chicken. Combine all remaining ingredients and pour over chicken. Cover with plastic wrap. Place in oven. Cook on **CHICKEN PIECES**. Turn over once after pause prompt appears across the display.

2 servings

RICE RECIPES

Curried Rice

Cooking Time: About 22 - 25 minutes

- 2 tbsp (30 mL) butter or margarine
- 1/3 cup (75 mL) chopped onions
- 1/2 tsp (2 mL) garlic
- 1/4 tsp (1 mL) turmeric
- 1 tsp (5 mL) curry powder
- 1/4 - 1/2 tsp (1 - 2 mL) salt
- 1 cup (250 mL) long grain rice
- 1 3/4 cups (425 mL) chicken broth or bullion
- 1/4 cup (50 mL) raisins

Melt butter in 2-quart microwave-safe casserole, on P100 about 30 seconds. Add onions, garlic, turmeric, curry powder and salt. Stir. Place in oven. Cook on P100, 30 seconds. Add rice, chicken stock and raisins. Stir. Cover with casserole lid. Place in oven. Cook on **RICE**. Let stand for 3 to 5 minutes after cooking.

4 - 6 servings

Rice Pilaf

Cooking Time: About 23 - 26 minutes

- 2 tbsp (30 mL) butter or margarine
- 1/4 cup (50 mL) chopped celery
- 1/4 cup (50 mL) chopped onion
- 1 cup (250 mL) sliced mushrooms
- 1/4 tsp (1 mL) turmeric
- 1/4 - 1/2 tsp (1-2 mL) salt
- 1 cup (250 mL) long grain rice
- 1 1/2 cups (375 mL) chicken broth or bullion

Melt butter in 2 quart microwave-safe casserole, on P100 about 30 seconds. Add celery, onions and mushrooms. Stir. Cover with casserole lid. Place in oven. Cook on P100, 2 to 3 minutes. Add the turmeric and salt. Stir. Add rice and chicken stock. Stir. Cover with casserole lid. Place in oven. Cook on **RICE**. Let stand for 3 to 5 minutes after cooking.

4 - 6 servings

TIME COOKING - APPETIZERS

CONVERTING RECIPES

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

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

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

Reheating Guide - Convenience Appetizers

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

TIME COOKING - MEATS, POULTRY AND FISH

PREPARATION

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

COOKING

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

CHECKING DONENESS

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

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

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

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

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

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

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

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

*Check with conventional thermometer.

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

TIME COOKING - EGGS

SCRAMBLED EGGS

Break eggs into a microwave-safe glass measure.

Add 1 tablespoon milk and 1 teaspoon butter for each egg. Beat with a fork.

Cook at **Power Level P 60** according to time in the chart. Stir at least once during cooking time.

Stir after cooking, and let stand for 1 minute.

Eggs	Cooking Time
1	3/4 - 1 1/4 min.
2	1 1/4 - 2 min.
3	2 1/4 - 3 min.
4	3 - 4 1/2 min.

POACHED EGGS

Use 6-ounce (170 mL) microwave-safe custard cup with 1/4 cup (50 mL) water for 1 to 3 eggs.

Use 1-quart microwave-safe dish with 1 cup (250 mL) water for 4 eggs.

Heat at **P100 POWER** to bring water to a boil with 1/8 teaspoon salt and up to 1/4 teaspoon vinegar. Break egg carefully into hot water.

Pierce egg several times lightly with toothpick.

Cover with wax paper.

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

Eggs	Cooking Time
1	3/4 - 1 1/2 min.
2	1 1/2 - 3 min.
3	2 - 3 1/2 min.
4	2 3/4 - 4 1/2 min.

TIME COOKING - BAKED GOODS AND DESSERTS

Converting Recipes

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

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

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

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

Cooking/Reheating Guide

Item	Power	Cooking Time	Special Notes
French bread, Frozen: 1 lb Room temp.: 1 lb	P 80 P 80	1 - 2 min. 15 - 30 sec.	Place on paper plate or towel.
Whole coffee cake, Frozen: 10 - 13 oz Room temp.: 10 - 13 oz	P 80 P 80	1 - 1 1/2 min. 1/2 - 1 min.	Place on paper plate or towel. Let stand for 5 - 10 minutes before serving.
Butter cake 2 1/4 cups (550 mL) batter 1st stage 2nd stage	P 50 P100	4 - 6 min. 1 - 2 min.	Place on inverted pie plate.
Brownies 2 cups (500 mL) batter	P 50	8 - 10 min.	Cover with wax paper. Place on inverted pie plate.
Muffins, 1/4 cup (50 mL) batter each 2 6	P 70 P 70	3/4 - 1 1/2 min. 2 3/4 - 4 min.	

MAINTENANCE

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
ERROR 1 message appears in the display window.	<ul style="list-style-type: none"> • ERROR 1 light if the oven has not been plugged into a power supply cord for more than 5 minutes when you start a Sensor Cooking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Touch STOP/CLEAR and wait for 5 minutes to restart from step 1 of Sensor Cooking on page 16.
Why couldn't I get good results even though I cooked food using Auto Sensor Cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • The food was not covered properly. • The door was opened while the sensor was programming the right cooking time and power level, affecting the final cooking result. • The food being cooked was not suitable for Auto Sensor Cooking. • There may have been too much or not enough food to ensure proper results from Auto Sensor Cooking. 	<ul style="list-style-type: none"> • See page 20 - 22 for instructions on how to prepare food. • For best results, do not open the door or press STOP/CLEAR while the display shows SENSOR COOKING. • Use Time Cooking. (see page 13) • When cooking more than 2 lbs or less than 4 oz. of food, use Time Cooking on page 13.
When the oven is plugged into a wall outlet for the first time, it does not work properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The microcomputer used in the oven control may temporarily become scrambled and fail to function as programmed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the oven from the wall outlet and then plug it back in.
Light reflection around the outer case.	<ul style="list-style-type: none"> • This light is from the oven light located outside the oven cavity. 	
Noise coming from the turntable when the oven is turned on.	<ul style="list-style-type: none"> • Noise occurs when the turntable roller rest and cavity bottom are dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the turntable roller rest cavity bottom.
Boil-Overs.	<ul style="list-style-type: none"> • Small utensil is used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a larger utensil than usual for cooking.
Noise coming from the oven when reducing power.	<ul style="list-style-type: none"> • When cooking with a power other than P100, the oven cycles to obtain the lower power level. The clicking noise can be heard when the oven cycles. This is normal. 	
Oven will not start.	<ul style="list-style-type: none"> • Electrical cord for oven is not plugged in. • Door is open. • Wrong operation is set. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug into the outlet. • Close the door and try again. • Check instructions, (pages 12-18)

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

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS

- 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.
- 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.
- No** opere el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno se cierre bien y que no haya daños en:
 - LA PUERTA (combadura)**
 - BISAGRAS Y ENGANCHES (rotos o flojos)**
 - SELLOS DE LA PUERTA Y SUPERFICIES DE SELLADO**
- El horno** no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea el personal de servicio cualificado.

ESPECIFICACIONES

Modelo:	565. 61582/ 565. 61584/ 565. 61589
Alimentación eléctrica:	CA de 120 V, 60 Hz
Consumo eléctrico:	1650W, 14 amperios
Potencia máxima:	1200W*
Capacidad del horno:	2,0 pies cúb.
Diámetro de la bandeja rotativa:	12- ⁵ / ₈ pulg.
Dimensiones (an. x al. x prof.):	23- ⁷ / ₁₆ " x 14- ¹ / ₄ " x 18- ¹ / ₈ "
Peso: Aprox.	42,5 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 . . .	35
Instrucciones importantes de seguridad	36
Instrucciones para la conexión a tierra. . .	37
Utensilios	37

ENSAMBLE

Nombre de las piezas del horno y accesorios	39
Instalación de la bandeja rotativa	39
Instalación	40

OPERACION

Funciones básicas

Panel de controles y funciones	41
Ajustando el reloj	43
Seguro contra niños	43
Ajuste de modo de demostración	43
Temporizador de cocina	44
Tiempo de cocinado	44

Funciones especiales

Ajustes opcionales	46
Adición de minuto	46
Cocción con sensor	47
Descongelado automático por peso	48

GUIA DE COCINADO

Técnicas de cocinado	50
Cocción con sensor	51
Recetas para cocción con sensor	54
Entradas	56
Carne, aves y pescado	57
Huevos	59
Productos horneados y postres	60

MANTENIMIENTO

Limpieza	61
Servicio de Sears	61
Localización de averías	62

GARANTIA

GARANTIA PARA TODO UN AÑO EN EL HORNO DE MICROONDAS

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.

GARANTIA PARA CINCO AÑOS ENTEROS EN EL MAGNETRON

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

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

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTARÁ DISPONIBLE SIMPLEMENTE DEVOLVIENDO EL MICROONDAS AL CENTRO DE SERVICIO DE SEARS MÁS CERCANO 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

SEGURIDAD

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 39.
- **Ponga** los utensilios de cocinar en la plataforma rotativa y manipúelos con cuidado para evitar posibles daños.
- **El empleo incorrecto** del plato de tostar pueden causar roturas en la bandeja rotativa. Vea la página 38.
- **Cuando** emplee la función para hacer palomitas de maíz del horno de microondas, emplee solamente las bolsas de los tamaños especificados en este manual.
- **El horno tiene varios interruptores incorporados de seguridad para asegurar** que la alimentación queda desconectada cuando la puerta está abierta. No manipule estos interruptores.
- **No** opere el horno de microondas estando vacío. La operación del horno sin comidas o con comidas con muy poca humedad puede ocasionar incendios, quemaduras o chispas.
- **No** cocine tocineta directamente en la bandeja rotativa. El calentamiento local excesivo de la bandeja rotativa puede causar su rotura.
- **No** caliente biberones ni comidas para bebés en el horno de microondas. El calentamiento desigual puede producirse y causar daños personales.
- **No** caliente recipientes de cuello estrecho, tales como botellas de jarabe.
- **No** intente freír en el horno de microondas.
- **No** caliente conservas caseras en este horno de microondas porque es imposible asegurar que todo el contenido del recipiente alcanzará la temperatura de ebullición.
- **No** emplee este horno de microondas para aplicaciones comerciales. Este horno de microondas está hecho sólo para su empleo en el hogar.
- Para evitar una ebullición excesiva retrasada del líquido calentado y bebidas o quemadura, agite el líquido antes de poner el recipiente en el horno y otra vez a la mitad del tiempo de calentamiento. **Deje en el horno un tiempo y agite otra vez antes de retirar del horno.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Quando 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 33.
 - Al igual que con la mayor parte de utensilios de cocina, se requiere mucha supervisión para reducir el peligro de incendios en la cavidad del horno.
Si se produce un fuego:
 - Mantenga la puerta del horno cerrada.
 - Desconecte el horno, y
 - Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la alimentación en el fusible o panel del disyuntor.
- Tenga presente las reglas siguientes en todo momento:**
- a) No sobrecocine comidas. Mire siempre el horno. Tenga cuidado si se ponen dentro del horno papeles, plásticos, u otros materiales combustibles para facilitar el cocinado.
 - b) No emplee la cavidad para guardar cosas. No guarde productos combustibles, como por ejemplo pan, galletas, productos de papel, etc. dentro del horno. Si un rayo afecta la línea eléctrica, el horno podría conectarse por sí mismo.
 - c) Asegúrese de, inspeccionar los productos comprados para ver que no tengan anudadores o mangos de metal y sáquelos antes de poner los artículos en el horno.
- **Este horno** debe conectarse a tierra. Conecte sólo a una toma de tierra adecuada. Consulte la página 37.
 - **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 61.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXION A TIERRA

! PELIGRO

Peligro de descargas eléctricas

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

! PRECAUCION

Peligro personal de descargas eléctricas

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

Toma de corriente con toma de tierra y correctamente polarizada



UTENSILIOS

! PRECAUCION

Peligro personal de descargas eléctricas

- Los utensilios herméticamente cerrados pueden explotar. Se deben dejar abiertos 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.

ENSAMBLE

NOMBRE DE LAS PIEZAS DEL HORNO Y ACCESORIOS

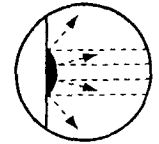
Saque el horno y todos los materiales de la caja.

Su horno incluye los siguientes accesorios:

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

Sistema Super EvenWave®

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



Sistema de interbloqueo para seguridad

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

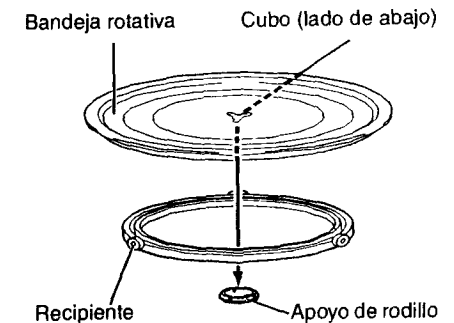
Mango de puerta

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

INSTALACION DE LA BANDEJA ROTATIVA

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

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



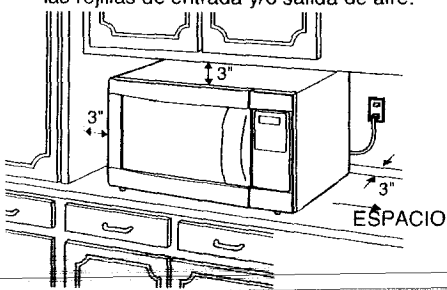
INSTALACIÓN

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

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

Instalación sobre una mesa o el mostrador de la cocina

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio libre para las rejillas de entrada y/o salida de aire.
 - Deje una holgura mínima de 3 pulgadas por encima del horno.
 - No saque las patas de la parte inferior del horno.
 - Si se bloquean las aberturas de entrada y/o salida puede dañarse el horno.
2. Enchufe el horno en una toma de corriente normal de 120 voltios/60 Hz. Asegúrese de que el circuito eléctrico tenga por lo menos 15 amperios y que su horno de microondas sea el único electrodoméstico en el circuito.



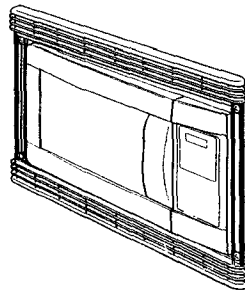
- Deje una holgura mínima de 3 pulgadas entre el horno y cualquier pared adyacente. Un lado debe estar abierto.

Instalación incorporada

Es necesario que usted compre un Juego de piezas opcional para la instalación incorporada. Póngase en contacto con la tienda en donde compró el horno para obtener el Juego requerido.

No. de Modelo	No. de pieza del juego de instalación del horno
565. 61582 (Negro)	(27 pulg.) 20-6911 (30 pulg.) 20-6913
565. 61584 (Bizcocho)	(27 pulg.) 20-6914 (30 pulg.) 20-6915
565. 61589 (Blanco)	(27 pulg.) 20-69910 (30 pulg.) 20-69912

- Cuando decida instalar en el estilo incorporado, el horno requerirá una apertura para la instalación.
(27 pulg.): 25" (an) x 17" (al) x 21" (pr)
(30 pulg.): 28-1/2" (an) x 17" (al) x 21" (pr)
- No quite las patas del fondo del horno.
- El bloqueo de las aberturas de entrada y/o salida podría dañar el horno.
- El corte no deberá interferir con el aparato adyacente ni con la superficie del gabinete. Para evitar interferencias, deje los espacios libres listados abajo en el lado frontal de la apertura del microondas.
Lados izquierdo y derecho: 1 pulgada
Lados superior e inferior: 2 pulgadas



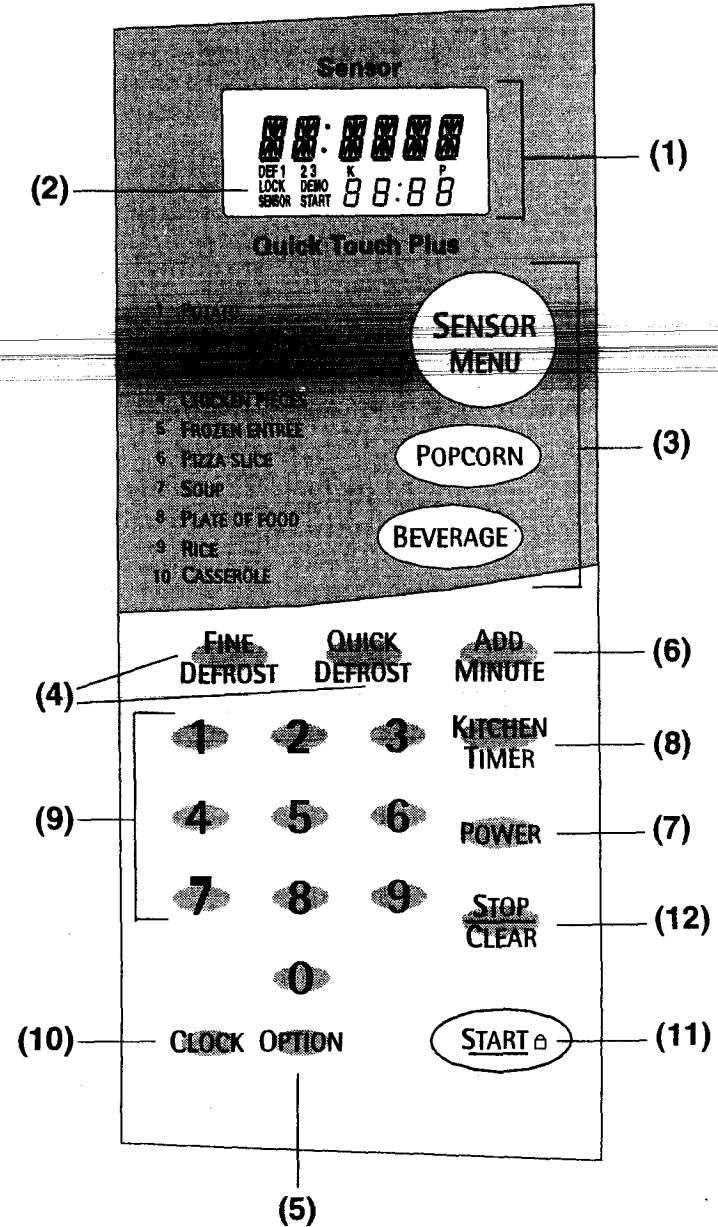
ADVERTENCIA: No instale el horno sobre el espacio de la cocina ni sobre otro aparato que produzca calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía quedaría inválida

- Enchufe el horno en una toma de casa de 120-voltios/60 Hz. Asegúrese de que el circuito eléctrico sea de por lo menos 15 amperios y que el microondas sea el único aparato en el circuito.

ADVERTENCIA: Si instala el horno microondas sobre un horno eléctrico, sólo podrá hacerlo sobre los siguientes hornos eléctricos Kenmore, N° de artículo:
(27 pulgadas) 47485, 47486, 47489, 47189
(30 pulgadas) 41785, 41789, 41085, 41086
Si lo instala sobre un horno distinto de los mencionados, es probable que se dañe el microondas y se anule la garantía.

OPERACION

PANEL DE CONTROLES Y FUNCIONES



(1) Ventanilla de Indicaciones

Línea superior: Cuenta en minutos y segundos de forma regresiva el tiempo de cocinado. Enseña la hora cuando el horno no está en uso. Pasa un mensaje de Palabra en la pantalla para guiarlo en el ajuste de reloj en cada etapa de operación.

Línea inferior: Muestra el nivel de potencia cuando utiliza el Tiempo de cocción. Muestra el tiempo del temporizador de cocina.

(2) Indicadores

Las indicaciones se encienden o parpadean en la ventanilla de indicaciones.

1/2/3: Se enciende para indicar la etapa de cocinado actual.

DEF: Se enciende durante el descongelado automático.

LOCK: Se enciende para indicar que se está utilizando la función de bloqueo para niños.

DEMO: Se enciende para indicar que el modo de demostración está ajustado.

SENSOR: Parpadea durante el cocinado con sensor.

START: Parpadea para avisarle que tiene que presionar START.

K: Parpadea para avisar que borre el ajuste del temporizador mientras utiliza el temporizador de cocina y cocinado.

P: Parpadea cuando llama el nivel de potencia y/o cambia el nivel de potencia mientras cocina.

(3) Botones de sensor automático (página 47)

SENSOR MENU

Esta tecla se utilizan para seleccionar la categoría de comida deseada para el sensor de cocinado.

POPCORN

Sólo puede utilizarse para las palomitas de maíz preparadas especialmente para estallar con microondas.

Tamaños de bolsa: 1,75 oz - 3,5 oz.

BEVERAGE

Esta selección requiere la introducción del número de porciones a servir.

(4) Descongelado automático por peso (página 48)

Esta función tiene dos opciones:

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.

(5) OPTION (página 46)

Permite ajustar las siguientes funciones del horno:

Reloj encendido/apagado, Pitido encendido/apagado, Idioma.

(6) ADD MINUTE (página 46)

Esta función le permite un inicio inmediato durante un tiempo de cocina de 1 minuto sin presionar START.

(7) POWER (página 44)

Para ajustar el nivel de potencia o usada para ajustar el tiempo de cocina para cocinar con sensor.

(8) KITCHEN TIMER (página 44)

(9) Botones de números

(10) CLOCK (página 43)

(11) START

- Para comenzar a cocinar.
- Para ajustar y cancelar el seguro contra niños.

(12) STOP/CLEAR

- Borra el ajuste anterior si se presiona antes de que empiece el cocinado.
- Presione una vez para parar el horno en el medio del cocinado.
- Presione dos veces para parar y borrar toda la programación.
- Para ajustar y cancelar la función del modo de demostración.

Alarma

Suena una alarma cuando se presiona un botón para confirmar que lo ha presionado.

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 CLOCK .	CLOCK	ENTER
2	Presione 3, 1, 5 para introducir la hora del día.	3 1 5	3:15
3	Presione CLOCK . El reloj empieza a contar.	CLOCK	3:15

- 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, reajuste el reloj.
 - Es un reloj de sistema de 12 horas.
 - La pantalla del reloj puede apagarse. Ver página 46 (Ajustes opcionales) para más detalles.

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 START y mantenga durante 4 segundos. Aparece LOCK en el visualizador.	START	12:34 LOCK

- Nota:**
- Si se presiona cualquier tecla exceptuando **STOP/CLEAR, START, KITCHEN TIMER, CLOCK**, suenan 3 pitidos cortos.

Para cancelar:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione START y mantenga durante 4 segundos. Desaparece LOCK en el visualizador.	START	12:34

AJUSTE DE MODO DE DEMOSTRACIÓN

Presione **STOP/CLEAR** y mantenga durante 4 segundos. Aparece **DEMO** en el visualizador. No se producirá energía de microondas mientras el indicador **DEMO** aparece en la pantalla. Para cancelar el modo de demostración, presione **STOP/CLEAR** y mantenga durante 4 segundos. Desaparece **DEMO** 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. El temporizador de cocina se visualiza en la parte inferior de la pantalla.

Ejemplo: Para ajustar el temporizador a 3 minutos:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione KITCHEN TIMER .	KITCHEN TIMER	ENTER : 0
2	Presione 3, 0 y 0 para ajustar 3 minutos (hasta 99 minutos y 99 segundos)	3 0 0	12:34 : 3:00
3	Presione START . El temporizador empezará la cuenta atrás del tiempo en el visualizador, y sonará un pitido cuando falten unos 7 segundos para terminar.	START	12:34 : 3:00

- Nota:**
- Para borrar el ajuste del temporizador de cocina, presione **STOP/CLEAR**. Si está utilizando ambos temporizadores, el de cocina y cocinado, presione **KITCHEN TIMER**. El indicador **K** parpadea en la pantalla durante 5 segundos. Presione **STOP/CLEAR** mientras parpadea **K**. El temporizador de cocina se para pero el horno continúa cocinando hasta el final.
 - 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, **P0** a **P100** (0-100% del nivel de potencia total).

Cocinado de etapas múltiples:

Podrá programar el horno hasta para 3 etapas de cocinado en secuencia. Cada etapa puede programarse con una potencia distinta y otro ajuste de tiempo. Para programar un cocinado de 2 o 3 etapas, realice los pasos 1 y 3 de la página 45. Deberán seguirse los pasos 1 y 3 para cada etapa de cocinado que se programe. Después de haber introducido el tiempo y el nivel de potencia para todas las etapas, pulse **START**. El horno cocinará de acuerdo con los tiempos y las secuencias de potencia introducidos.

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

Cocinado con inicio retardado :

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

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

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

Ejemplo: Para cocinar a nivel de potencia **P80** por 40 segundos:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador																								
1	Programe 40 segundos presionando el 4 y el 0.	4 0	:40 : P 100																								
2	Presione POWER . El visualizador está pronto para programar el nivel de potencia.	POWER	:40 P																								
3	Presione el 8 para programar el nivel de potencia P80 . <table border="1" data-bbox="1202 355 1500 652"> <thead> <tr> <th>Nivel de potencia</th> <th>Presione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>P100 (100%)</td><td>10</td></tr> <tr><td>P90 (90%)</td><td>9</td></tr> <tr><td>P80 (80%)</td><td>8</td></tr> <tr><td>P70 (70%)</td><td>7</td></tr> <tr><td>P60 (60%)</td><td>6</td></tr> <tr><td>P50 (50%)</td><td>5</td></tr> <tr><td>P40 (40%)</td><td>4</td></tr> <tr><td>P30 (30%)</td><td>3</td></tr> <tr><td>P20 (20%)</td><td>2</td></tr> <tr><td>P10 (10%)</td><td>1</td></tr> <tr><td>P0 (0%)</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Nivel de potencia	Presione	P100 (100%)	10	P90 (90%)	9	P80 (80%)	8	P70 (70%)	7	P60 (60%)	6	P50 (50%)	5	P40 (40%)	4	P30 (30%)	3	P20 (20%)	2	P10 (10%)	1	P0 (0%)	0	8	:40 : P 80
Nivel de potencia	Presione																										
P100 (100%)	10																										
P90 (90%)	9																										
P80 (80%)	8																										
P70 (70%)	7																										
P60 (60%)	6																										
P50 (50%)	5																										
P40 (40%)	4																										
P30 (30%)	3																										
P20 (20%)	2																										
P10 (10%)	1																										
P0 (0%)	0																										
4	Presione START .	START	:40 P 80																								

- Nota:**
- El tiempo para cocinar puede programarse hasta 99 minutos y 99 segundos.
 - Cuando cocine en el nivel **P100**, no efectúe los pasos 2 y 3.
 - Las comidas con alto contenido de humedad deberán cocinarse con una potencia **P100**.
 - Para verificar el nivel de potencia mientras funciona el temporizador de cocina, presione **POWER**.
 - El nivel de potencia puede también ser programado presionando la tecla **POWER** repetidamente hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visualizador.
 - Para cambiar el nivel de potencia, presione **POWER**. El indicador **P** parpadea en la pantalla. Presione **POWER** repetidamente hasta que aparece la potencia deseada o presione **POWER** y las teclas numéricas mientras el indicador **P** parpadea.

GUIA DE AJUSTE DE NIVEL DE POTENCIA

P100 • Cocinado de pollos, verduras y platos de carne con verdura. Hervir agua. • Precalentar un platillo que debe de dorarse.	P50 • Cocinar cremas pasteleras y pastas. • Cocinar asados, jamón, ternera y cordero.
P90 • Recalentamiento de arroz y pasta.	P40 • 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.
P80 • Recalentamiento de comidas preparadas o comidas rápidamente preparadas. • Cocinado de pescados.	P30 • Completar el ciclo de cocinar de cacerolas, guisados y salsas. • Descongelar manualmente.
P70 • Cocinado de comidas con queso.	P20 • Ablandar chocolate. • Clarificar manteca. • Calentar panes, tortas, tacos, tortillas y pan francés.
P60 • Cocinar huevos revueltos. • Cocinar pasteles.	P10 • Ablandamiento de queso cremoso y de mantequilla. • Mantener cacerolas y guisados calientes.

ADJUSTES OPCIONALES

La tecla **OPTION** le permite realizar los siguientes 3 ajustes de horno tal como se describe a continuación.

Ejemplo: Para seleccionar Español para pantalla interactiva:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione 3 veces el botón OPTION hasta que aparezca la selección de idioma: 1 - ENGLISH 2 - ESPANOL	OPTION	LANGUA
2	Presione 2 para seleccionar el español.	2	ESPAÑOL

Funciones Opcionales:

Funciones	Presione OPTION	Presione el numero
Reloj encendido/apagado Puede apagar o encender el reloj.	Una vez	1 - Encendido 2 - Apagado
Pitido encendido/apagado La alarma BEEP puede desconectarse o conectarse.	Dos veces	1 - Encendido 2 - Apagado
Idioma Se puede seleccionar los mensajes en inglés o español.	Tres veces	1 - ENGLISH 2 - ESPAÑOL

Nota: Cuando enchufe por primera vez, el horno mostrará automáticamente la pantalla interactiva en inglés.

ADICION DE MINUTO

Esta función le permite cocinar al nivel de potencia máxima durante 1 minuto sin tener que presionar **START** para iniciar la cocción. También puede extender el tiempo de cocción hasta 90 minutos presionando repetidamente este teclado durante la función de cocción con temporizador.

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

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione dos veces ADD MINUTE . El horno empieza automáticamente y aparece la cuenta regresiva en el visualizador.	ADD MINUTE	2:00 P 100

Nota: Esta función no puede emplearse durante las funciones de cocción con sensor o de descongelado automático mediante cálculo del peso.

COCCIÓN CON SENSOR

El menú de cocina con sensor le permite recalentar o cocinar comidas automáticamente. Esta función provee de un horneado con microondas preciso y rápido para una variedad de comidas populares.

Ejemplo: Para recalentar dos porciones de sopa:

Paso	Procedimiento	Teclado	Visualizador
1	Presione SENSOR MENU .	SENSOR MENU	SELECT
2	Presione 7 para seleccionar SOPA. Avanzarán los nombres de las categorías de comida por la pantalla.	7	7
3	Presione START . Después de que el sensor del horno mide la cantidad de vapor existente, aparece en la pantalla el tiempo de cocinado, y luego el contador de tiempo comienza a disminuir. PARA EL RESULTADO BUENO, NO ABRA LA PUERTA HASTA QUE HAYA TERMINADO DE CONTARSE EL TIEMPO EN EL VISUALIZADOR.	START	SENSOR

Selecciones de cocinado/recalentamiento con sensor automático :

La categoría de menú de sensor	Presione	La categoría de menú de sensor	Presione
Papa	SENSOR MENU , 1	Rebanada de pizza	SENSOR MENU , 6
Verdura fresca	SENSOR MENU , 2	Sopa	SENSOR MENU , 7
Verdura congelada	SENSOR MENU , 3	Plato de comida	SENSOR MENU , 8
Piezas de pollo	SENSOR MENU , 4	Arroz	SENSOR MENU , 9
Plato de comida congelada	SENSOR MENU , 5	Cacerola	SENSOR MENU , 1 , 0
-	-	Maíz inflado	POPCORN

BEVERAGE

Para la categoría de refrescos solamente, deberá introducir el número de porciones (hasta 3 porciones) presionando las teclas de comidas.

Presione	Para entrar
Una vez	1 taza
Dos veces	2 tazas
Tres veces	3 tazas

- Nota:**
- Si se abre la puerta mientras las palabras **SENSOR COOKING** se están desplazando por el visualizador, el resultado de cocinado final puede verse afectado. Para reiniciar el horno, cierre la puerta y presione **START**.
 - **ERROR 1:** Se trató de hacer el cocinado con sensor automático 5 minutos después de enchufar el horno. Presione **STOP/CLEAR** y espere 5 minutos antes de utilizar el cocinado con sensor automático.
 - **A la mitad del proceso de cocinado, suenan cinco pitidos para recordarle que debe mezclar o cambiar la posición de la comida.** Si no abre la puerta al escuchar los pitidos, el horno continúa hasta completar el cocinado. Pasa un mensaje de Pausa en la pantalla.

AJUSTES DE MÁS/MENOS TIEMPO

El botón **POWER** permite hacer un ajuste fino de las selecciones de cocinado con sensor automático aumentando o disminuyendo el tiempo de cocinado programado. Presione **POWER** antes de presionar **START**.

- Presione el teclado una vez: Cocinado MORE (tiempo de cocinado más largo 5 - 20%)
- Presione el teclado dos veces: Cocinado LESS (tiempo de cocinado más corto 5 - 20%)
- El horno se ajusta automáticamente para medio hecho si no se selecciona nada y/o si se presiona la tecla POWER tres veces.

Nota: El tiempo depende de cada comida.

DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

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

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

QUICK DEFROST: Ayuda a separar las piezas congeladas de pollo o 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 FINE DEFROST .	FINE DEFROST	ENTER																				
2	Introduzca el peso de la comida. El peso debe programarse en libras y décimas de libras. Gráfica de conversión Conversión de onzas a décimas de libra. Por ejemplo, para 2 lb, 8 oz, programe 2,5 lb.	2.5	2.5 LB																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Onzas</th> <th>Décimas de una libra</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 - 2</td><td>0.1</td></tr> <tr><td>3 - 4</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>5</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>6 - 7</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>8</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>9 - 10</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>11 - 12</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>13</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>14 - 15</td><td>0.9</td></tr> </tbody> </table>	Onzas	Décimas de una libra	1 - 2	0.1	3 - 4	0.2	5	0.3	6 - 7	0.4	8	0.5	9 - 10	0.6	11 - 12	0.7	13	0.8	14 - 15	0.9		
Onzas	Décimas de una libra																						
1 - 2	0.1																						
3 - 4	0.2																						
5	0.3																						
6 - 7	0.4																						
8	0.5																						
9 - 10	0.6																						
11 - 12	0.7																						
13	0.8																						
14 - 15	0.9																						
3	Presione START . El tiempo de descongelación total aparecerá en el visualizador.	START	25:00																				

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. Si el peso que se introduce supera las 5,9 libras y presiona **START**, suenan 3 pitidos cortos para avisarle que tiene que programar el peso correcto.
 - El horno seleccionará 1 lb si no se introduce el peso.
 - **El pitido sonará 5 segundos durante el ciclo de descongelación para indicar que debe moverse la posición de la comida para mejorar el descongelado.** Abra la puerta y mueva la comida. El horno seguirá el ciclo de descongelación hasta el final si no abre la puerta.
 - La comida puede descongelarse en un paquete de espuma de estireno.

CUADRO DE 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
Carne		
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.
Cerdo		
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.
Cordero		
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.
Aves		
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.
Pescados y mariscos		
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.

TECNICAS DE COCINADO

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

Principios del cocinado por microondas

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

Cantidad

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

Densidad

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

Forma y tamaño

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

Humedad, azúcar y grasa

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

Temperatura inicial

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

Ingredientes delicados

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

Técnicas del cocinado con microondas

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

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

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

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

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

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

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

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

Conversión de recetas

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

Temperaturas seguras para las comidas

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

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

Consejos generales para la cocción con sensor:

- Para las comidas que no están en la guía de recalentamiento/cocinado con sensor, utilice el cocinado temporizado.
- Después de presionar **START**, **no abra la puerta mientras avanzan las palabras SENSOR DE AUTOCOCINADO avanzan por la visualización.** Durante este tiempo, el horno está midiendo la cantidad de vapor generado por la comida. El horno determina el tiempo de calentamiento o cocinado para la comida. Si se abre la puerta durante este período, el resultado de cocinado final puede verse afectado.
- La temperatura ambiente debe ser de **menos de 95°F (35°C).**
- **Mantenga el interior del horno, el plato giratorio y el exterior de los recipientes de cocinado secos.** Limpie los restos derramados. Una humedad excesiva en el horno puede traducirse en un tiempo de cocina incorrecto.
- Cubra siempre la comida completamente (pero no herméticamente) con papel cera, plástico o tapa de cacerola. Una cubierta mal cerrada puede hacer que el horno calcule mal el tiempo. No utilice recipientes de plástico herméticamente cerrados, con tapas que hay que apretar para cerrar.

Consejos para recalentar con sensor:

FROZEN ENTREE PLATE OF FOOD

- El sensor automático de recalentado es mejor para 1 - 2 porciones.
- Las comidas muy densas (por ejemplo lasaña congelada) deben dejarse cubiertas en el horno después de recalentar.
- No se recomiendan las siguientes comidas: entradas o verduras embolsadas a calentar en baño María, comida cruda o sin cocinar, comida que debe recalentarse sin cubrir, comidas que necesitan tener una superficie que parezca seca o crocante después del recalentamiento, tarta de queso congelada, comidas secas, pan o pasteles, bebidas.
- **No recaliente en recipientes de papel aluminio.**
- Cuando recaliente salsas delicadas que contengan crema agria dulce, huevos o crema de queso, emplee la función de cocción con temporizador del nivel de potencia P30.

SOUP

- 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.
- El líquido debe estar a temperatura ambiente o a temperatura de refrigeración.

COCCIÓN CON SENSOR (CONT.)

Guía de recalentamiento

Ítem/cantidad	Platos de menú	Notas especiales
Cacerola/Entrada Lasaña Macarrones con queso 6 oz. - 20 oz.	FROZEN ENTREE (Plato de comida congelada)	Cubra con lámina de plástico. Revuelva después de recalentar. Los alimentos que no pueden revolverse (por ejemplo, lasaña) deberán dejarse cubiertos durante unos minutos después de recalentarlos.
Plato de comida Pasta con salsa Bloque de carne Pavo 6 oz. - 20 oz.		Disponga los alimentos menos densos en el centro del plato. Cubra con lámina de plástico. Deje reposar los alimentos cubiertos unos minutos después de recalentarlos. Emplee el ajuste de menos tiempo para obtener los mejores resultados.
Pollo frito 2 - 4 piezas		Cubra con papel de cera.
Porción de pizza 1 - 6 raciones 1 porción (3 oz.)	PIZZA SLICE (Rebanada de pizza)	La pizza no debe congelarse. Coloque la pizza precocinada encima de una toalla de papel o de un plato de papel. No la cubra. Coloque los puntos de la pizza hacia el centro. PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al comer pizza calentada en el microondas. La superficie de la pizza y la salsa estarán muy calientes.
Sopa 1 - 3 raciones 1 ración (8 oz.)	SOUP (Sopa)	Cubra la sopa con lámina de plástico antes de calentarla. Revuelva la sopa después de calentarla. Cuando recaliente sopas tipo crema y espesas, emplee el ajuste de más tiempo para obtener los mejores resultados. Emplee un plato o tazón resistente a las microondas.
Plato de comida Pasta con salsa Bloque de carne Pavo 6 oz. - 20 oz.	PLATE OF FOOD (Plato de comida)	Disponga los alimentos menos densos en el centro del plato. Cubra con lámina de plástico. Deje reposar los alimentos cubiertos unos minutos después de recalentarlos.
Pollo frito 2 - 4 piezas		Cubra con papel de cera.
Cacerola/Entrada Lasaña Macarrones con queso 6 oz. - 20 oz.	CASSEROLE (Cacerola)	Cubra con lámina de plástico o con tapa de cacerola. Revuelva después de recalentar. Los alimentos que no pueden revolverse (por ejemplo, lasaña) deberán dejarse cubiertos durante unos minutos después de recalentarlos.
Bebidas Café, té 1 taza (8 oz. - 24 oz.)	BEVERAGE (Bebida)	Revuelva las bebidas después de calentarlas.

Guía de cocción

Ítem/cantidad	Platos de menú	Notas especiales
Palomitas de maíz 1,75 oz. - 3,5 oz.	POPCORN (Maíz inflado)	Siga las indicaciones del paquete. 1) La bolsa deberá encontrarse a temperatura ambiente. 2) No emplee esta función si el tamaño de la bolsa de las palomitas de maíz es mayor de 1,75 oz. - 3,5 oz. PRECAUCIÓN: 1) Después de hincharse las palomitas de maíz, abra la bolsa con cuidado. Las palomitas de maíz y el vapor que saldrá estarán muy calientes. 2) No recaliente los granos de maíz que no se han hinchado ni vuelva a emplear la bolsa. La cocción en exceso podría provocar fuego en el horno. 3) No emplee nunca papel de dorar para hacer palomitas de maíz.

Ítem/cantidad	Platos de menú	Notas especiales
Patatas blancas Patatas al horno Boniatos Enteros: 1 - 6 patatas 6 - 8 oz. cada una.	POTATO (Papa)	Lave, pele y haga agujeros en varias partes de las patatas con un tenedor. Coloque las patatas encima de toallas de papel. Disponga las patatas en círculo y evite colocarlas en el centro de la bandeja rotativa. Si es necesario dé la vuelta a las patatas después de que aparezca el tiempo de cocción en el visualizador. Deje que las patatas reposen durante 5 - 10 minutos.
Espárragos, brócoli, coles de Bruselas, col, coliflor, setas, cebolla, espinacas, calabacín, zanahorias, guisantes, patatas, calabaza 4 oz. - 2 lb	FRESH VEGETABLE (Verdura fresca)	Lave, prepare y corte en tiras, cubos, trozos o corte para juliana las verduras frescas. El mejor recipiente para cocinar verduras es una cacerola resistente a las microondas de 1/2 a 2 cuartos. Añada 1 - 4 cucharas grandes de agua y cubra con una lámina de plástico o con la tapa de cacerola. Revuelva las verduras una vez después de que aparezca el aviso de pausa en el visualizador. Deje que reposen de 3 - 5 minutos antes de servir.
Alubias, brócoli, zanahorias, maíz, coliflor, guisantes, espinacas o una mezcla de éstos. 4 oz. - 2 lb	FROZEN VEGETABLE (Verdura congelada)	
Pechuga de pollo Patas de pollo 1 pieza (6 - 8 oz.) 6 oz. - 2 lb.	CHICKEN PIECES (Piezas de pollo)	El pollo deberá lavarse bien antes de su cocción. Disponga las piezas en un plato resistente a las microondas con la piel boca a bajo. Si lo desea, puede rociar el pollo con zumo de limón, salsa de barbacoa, salsa de miel y soja, etc. Cubra ligeramente con lámina de plástico. Cuando el aviso de pausa aparezca en el visualizador, dé la vuelta al pollo. Deje que repose durante 3 a 5 minutos después de la cocción.
Arroz blanco de grano largo 1 - 4 raciones (1/2 - 2 tazas de arroz)	RICE (Arroz)	Efectúe la cocción con agua y sal en una cacerola resistente a las microondas. Cubra con la tapa de la cacerola. Emplee una cacerola resistente a las microondas. Puede sustituir el agua y la sal por una pastilla de caldo de pollo concentrado. Deje que repose durante 3 a 5 minutos después de la cocción.

	Arroz	Agua	Sal	Tamaño del recipiente
1	1/2 taza	1 taza (250 mL)	1/4 cucharilla (1 mL)	1 1/2 cuarto
2	1 taza	1 3/4 taza (425 mL)	1/2 cucharilla (2 mL)	2 cuartos
3	1 1/2 tazas	2 1/2 tazas (625 mL)	3/4 cucharilla (4 mL)	3 cuartos
4	2 tazas	3 1/2 tazas (875 mL)	1 cucharilla (5 mL)	3 cuartos

RECETAS PARA COCCIÓN CON SENSOR

RECETA PARA VERDURA FRESCA

Espárragos a la salsa de naranja y vinagreta

Tiempo de cocción: De 4 - 7 minutos

- 1 lb. de espárragos lavados y cortados
- 2 cucharas grandes (30 ml) de agua
- 2 cucharillas (10 ml) de café de piel de naranja bien rallada
- 1/4 de taza (50 ml.) de zumo de naranja
- 2 cucharas grandes (30 ml.) de aceite de oliva o aceite vegetal
- 1 cuchara grande (15 ml.) de balsámico o vinagre de vino negro
- 1/2 cucharilla (2 ml.) de mostaza de Dijon, sal y pimienta al gusto

4 raciones

Corte los espárragos de forma que puedan colocarse planos encima de un plato resistente a las microondas. Añada el agua. Cubra el plato con una lámina de plástico. Colóquelo en el horno. Efectúe la cocción con el ajuste para **FRESH VEGETABLE**. Cuando aparezca el aviso de pausa en el visualizador, redisponga los espárragos. Cuando estén cocidos, escúrralos, y déjelos a un lado. Mientras tanto, combine la piel de naranja, zumo de naranja, aceite, vinagre y mostaza en un recipiente no metálico. Vierta la mezcla encima de los espárragos y agite un poco para cubrir bien los espárragos.

Cubralos y cocine con el ajuste P100, de 1 a 1 1/2 minuto o hasta que queden bien calientes.

Plato de zanahorias y basilico

Tiempo de cocción: De 5 - 7 minutos

- 1 lb de zanahorias peladas y cortadas a tiras
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 cucharas grandes (30 ml.) de mantequilla o margarina
- 2 cucharas grandes (30 ml.) de agua
- 1 cucharilla (5 ml.) de perejil picado
- 1/2 cucharilla (2 ml.) de basilico
- 1/2 cucharilla (2 ml.) de sal

6 raciones

Combine todos los ingredientes en una cacerola de 2 cuartos resistente a las microondas. Cubra la cacerola con la tapa. Colóquela en el horno. Efectúe la cocción con el ajuste para **FRESH VEGETABLE**. Después de que aparezca el aviso de pausa en el visualizador, revuelva una vez. Deje reposar durante 3 minutos antes de servir.

RECETA PARA VERDURA CONGELADA

Brócoli al queso para dos

Tiempo de cocción: De 5 - 7 minutos

- 1 paquete (10 oz. - 280 g) de brócoli congelado
- 2 cucharas grandes (30 ml.) de agua
- 1/4 de taza (1 oz. - 30 g.) de queso rayado

2 raciones

Coloque el brócoli y el agua en un plato hondo resistente a las microondas. Cubra con lámina de plástico. Colóquelo en el horno. Efectúe la cocción con el ajuste para **FROZEN VEGETABLE**. Cuando aparezca el aviso de pausa en el visualizador, revuelva una vez. Esparza el queso rayado encima del brócoli. Vuelva a cocerlo sin cubrir con el ajuste P100, durante 1/2 a 1 minuto.

RECETAS PARA COCCIÓN CON SENSOR (CONT.)

RECETA PARA PIEZAS DE POLLO

Pechugas de pollo con salsa de limón, soja y jengibre

Tiempo de cocción: De 6 - 8 minutos

- 2 pechugas de pollo sin piel ni huesos abiertas (6 oz. cada una)
- 1/4 de taza (50 ml.) de cebolla a rodajas
- 2 cucharas grandes (30 ml.) de salsa de soja
- 2 cucharillas (10 ml.) de zumo de limón
- 2 cucharillas (10 ml.) de jengibre fresco picado
- 1 diente de ajo picado
- 1/4 de cucharilla (1 ml.) de pimienta

2 raciones

Coloque el pollo en una bandeja honda pequeña. Esparza la cebolla por encima del pollo. Combine todos los ingredientes restantes y viértalo encima del pollo. Cubra con lámina de plástico. Colóquelo en el horno. Efectúe la cocción con el ajuste para **CHICKEN PIECES**. Cuando aparezca el aviso de pausa en el visualizador, dé la vuelta al pollo.

RECETAS PARA ARROZ

Arroz al curry

Tiempo de cocción: De 22 - 25 minutos

- 2 cucharas grandes (30 ml.) de mantequilla o margarina
- 1/3 de taza (75 ml.) de cebollas picadas
- 1/2 cucharilla (2 ml.) de ajo
- 1/4 de cucharilla (1 ml.) de cúrcuma
- 1 cucharilla (5 ml) de polvo de curry
- 1/4 - 1/2 cucharilla (1 - 2 ml.) de sal
- 1 taza (250 ml.) de arroz de grano largo
- 1 3/4 de taza (425 ml.) de caldo de pollo concentrado
- 1/4 de taza (50 ml.) de uvas secas

4 - 6 raciones

Derrita la mantequilla en una cacerola de 2 cuartos resistente a las microondas con el ajuste P100 durante 30 segundos. Añada la cebolla, ajo, cúrcuma, polvo de curry y sal. Revuelva. Colóquelo en el horno. Efectúe la cocción con el ajuste P100 durante 30 segundos. Añada el arroz, caldo de pollo concentrado y uvas secas. Revuelva. Cubra con la tapa de la cacerola. Colóquelo en el horno. Efectúe la cocción con el ajuste para **RICE**. Deje que repose durante 3 a 5 minutos después de la cocción.

Pilaf de arroz

Tiempo de cocción: De 23 - 26 minutos

- 2 cucharas grandes (30 ml.) de mantequilla o margarina
- 1/4 de taza (50 ml.) de apio a trozos
- 1/4 de taza (50 ml.) de cebollas picadas
- 1 taza (250 ml.) de setas a rodajas
- 1/4 de cucharilla (1 ml.) de cúrcuma
- 1/4 - 1/2 cucharilla (1 - 2 ml.) de sal
- 1 taza (250 ml.) de arroz de grano largo
- 1 1/2 de taza (375 ml.) de caldo de pollo concentrado

4 - 6 raciones

Derrita la mantequilla en una cacerola de 2 cuartos resistente a las microondas con el ajuste P100 durante 30 segundos. Añada el apio, cebolla y setas. Revuelva. Cubra con la tapa de la cacerola. Colóquelo en el horno. Efectúe la cocción con el ajuste P100 durante 2 - 3 minutos. Añada la cúrcuma y la sal. Revuelva. Añada el arroz, caldo de pollo concentrado. Revuelva. Cubra con la tapa de la cacerola. Colóquelo en el horno. Efectúe la cocción con el ajuste para **RICE**. Deje que repose durante 3 a 5 minutos después de la cocción.

TIEMPO DE COCINADO - ENTRADAS

CONVERSION DE RECETAS

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

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

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

Guía de recalentamiento - Entradas preparadas

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

TIEMPO DE COCINADO - CARNE, AVES Y PESCADO

PREPARACION

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

COCINADO

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

CONFIRMACION DE GRADO DE COCCION

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

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

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

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

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

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

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

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

*Confirme con un termómetro convencional.

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

TIEMPO DE COCINADO - HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

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

Agregue una cucharada de leche y 1 cucharilla de mantequilla por cada huevo. Bata con un tenedor. Cocine con un **nivel de potencia P60** de acuerdo con el tiempo en el cuadro. Bata por lo menos una vez durante el tiempo de cocinado.

Bata después del cocinado y deje descansar durante 1 minuto.

HUEVOS ESCALFADOS

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

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

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

Rompa cuidadosamente el huevo en agua caliente. Pinche varias veces el huevo ligeramente con un escarbadietes. Cubra con papel de cera. Cocine con un **nivel de potencia de P50** de acuerdo con el tiempo en el cuadro. Deje descansar, cubierto, durante 1 minuto antes de servir.

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

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

TIEMPO DE COCINADO - PRODUCTOS HORNEADOS Y POSTRES

Conversión de recetas

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

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

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

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

Guía de cocinado/recalentado

Comida	Potencia	Tiempo de cocinado	Notas especiales
Pan francés			
Congelado: 1 lb	P 80	1 - 2 min.	Coloque sobre un plato o toalla de papel.
Temperatura ambiente: 1 lb	P 80	15 - 30 seg.	
Torta de café entera, Congelada: 10 - 13 oz Temperatura ambiente: 10 - 13 oz	P 80 P 80	1 - 1½ min. ½ - 1 min.	Coloque sobre un plato o toalla de papel. Deje descansar 5 - 10 minutos antes de servir.
Torta de mantequilla 2 ¼ tazas (550 mL) de masa 1ra. etapa 2a. etapa	P 50 P100	4 - 6 min. 1 - 2 min.	Coloque sobre un plato de tarta invertido.
Bizcochos de cacao 2 tazas (500 mL) de masa	P 50	8 - 10 min.	Cubra con papel de cera. Coloque sobre un plato de tarta invertido.
Panecillos, ¼ taza (50 mL) de masa c/u	2 P 70 6 P 70	¾ - 1½ min. 2¾ - 4 min.	

MANTENIMIENTO

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 - GARANTÍA

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 más cercano.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Mensaje de ERROR 1 Aparece (ERROR 1 o ERROR 2) en el visualizador.	<ul style="list-style-type: none"> • ERROR 1 aparece si el horno no está enchufado en la corriente durante más de 5 minutos después de iniciar la cocción con sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el teclado STOP/CLEAR y espere durante 5 minutos para reiniciar desde el paso 1 la función de cocción con sensor de la página 47.
No puedo obtener buenos resultados aunque cocino los alimentos empleando la función de cocción con sensor automática.	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos no han sido bien tapados. • La puerta ha sido abierta mientras el sensor estaba programando el tiempo de cocción y el nivel de potencia adecuados, afectando los resultados cocción finales. • Los alimentos que estaba cocinando no eran adecuados para la función de cocción con sensor automática. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la página 51 - 53 para ver las instrucciones sobre cómo preparar los alimentos. • Para el resultado bueno, no abra la puerta ni presione el teclado STOP/CLEAR mientras el visualizador esté mostrando SENSOR DE AUTOCOCINADO. • Emplee la función de cocción con temporizador (vea la página 44).
Cuando se enchufa el horno a un tomacorriente de la pared por primera vez, no funciona correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha colocado demasiada o muy poca cantidad de alimentos para que los resultados sean los esperados con la función de cocción con sensor automática. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando cocine más de 2 lb. o menos de 4 oz. de alimentos, emplee la función de cocción con temporizador de la página 44.
Ligera reflexión alrededor de la caja exterior.	<ul style="list-style-type: none"> • Los datos del microcomputador utilizado para controlar el horno pueden haberse dañado temporalmente y no funciona según el programa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe el horno del tomacorriente y enchufe nuevamente.
Ruido de la bandeja rotativa cuando se conecta el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Este luz viene de la luz del horno en el exterior de la cavidad del horno. 	
Ruido de la bandeja rotativa cuando se conecta el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Se produce ruido cuando el apoyo de rodillo de la bandeja rotativa y el fondo del interior del horno están sucios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el fondo del interior del horno en su apoyo de rodillo de bandeja rotativa.
Cómo evitar una ebullición excesiva.	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza un utensilio pequeño. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice un utensilio más grande que el normal para el cocinado.
Sale ruido del horno cuando se reduce la potencia.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
El horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El cable eléctrico no está enchufado. • La puerta está abierta. • Se ha seleccionado una operación equivocada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe en el tomacorriente. • Cierre la puerta y trate nuevamente. • Verifique las instrucciones. (páginas 43-49)

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Se produce un arco eléctrico y chispas.	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizan materiales que no deberían utilizarse en un horno de microondas. • Se utiliza el horno vacío. • Quedan restos de comida en el interior o no se lo ha limpiado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice sólo la vajilla a prueba de microondas. (página 38) • No haga funcionar con el horno vacío. • Limpie el interior con una toalla mojada.
Comidas cocinadas desparejamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizan materiales que no deberían utilizarse en un horno de microondas. • La comida no está totalmente descongelada. • El tiempo de cocinado/nivel de potencia de cocinado no es apropiado. • La comida no se dio vuelta ni se batió. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice sólo la vajilla a prueba de microondas. (página 38) • Descongele completamente la comida. • Utilice el tiempo/nivel de potencia de cocinado correctos. • Dé vuelta o bata la comida.
Comidas demasiado cocinadas	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo/nivel de potencia de cocinado no es el apropiado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice el tiempo/nivel de potencia de cocinado correcto.
Comidas sin cocinar completamente	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizan materiales que no deberían utilizarse en un horno de microondas. • La comida no está totalmente descongelada. • Las salidas de ventilación del horno están tapadas. • El tiempo de cocinado/nivel de potencia de cocinado no es apropiado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice sólo la vajilla a prueba de microondas. (página 38) • Descongele completamente la comida. • Compruebe que las salidas de ventilación del horno no están tapadas. • Utilice el tiempo/nivel de potencia de cocinado correctos.
Mal descongelado	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizan materiales que no deberían utilizarse en un horno de microondas. • El tiempo de cocinado/nivel de potencia de cocinado no es apropiado. • La comida no se dio vuelta ni se batió. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice sólo la vajilla a prueba de microondas. (página 38) • Utilice el tiempo/nivel de potencia de cocinado correctos. • Dé vuelta o bata la comida.
No se enciende la luz del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha quemado la bombilla. • No se ha presionado el START. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llame a su centro de servicio de Sears más cercano. Consulte la tapa trasera para los números de teléfono. • Presione START.
Los huevos explotan a veces.	<ul style="list-style-type: none"> • La yema del huevo puede explotar porque se acumula vapor dentro de la membrana. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pinche la membrana de la yema con un escurbidientes antes de cocinar el huevo.
Sale vapor por la salida de aire.	<ul style="list-style-type: none"> • Se produce vapor durante el cocinado. El horno de microondas fue diseñado para que salga este vapor. 	

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® Anytime, day or night
(1-800-469-4663) (U.S.A. and Canada)
www.sears.com www.sears.ca

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

1-800-488-1222 Anytime, day or night (U.S.A. only)
www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirectSM!**

1-800-366-PART 6 a.m. – 11 p.m., 7 days a week
(1-800-366-7278) (U.S.A. only)
www.sears.com/partsdirect

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

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

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

1-888-SU-HOGARSM
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}
(1-800-533-6937)
www.sears.ca



© Sears, Roebuck and Co.

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

^{MC} Marque de commerce / ^{MC} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.