



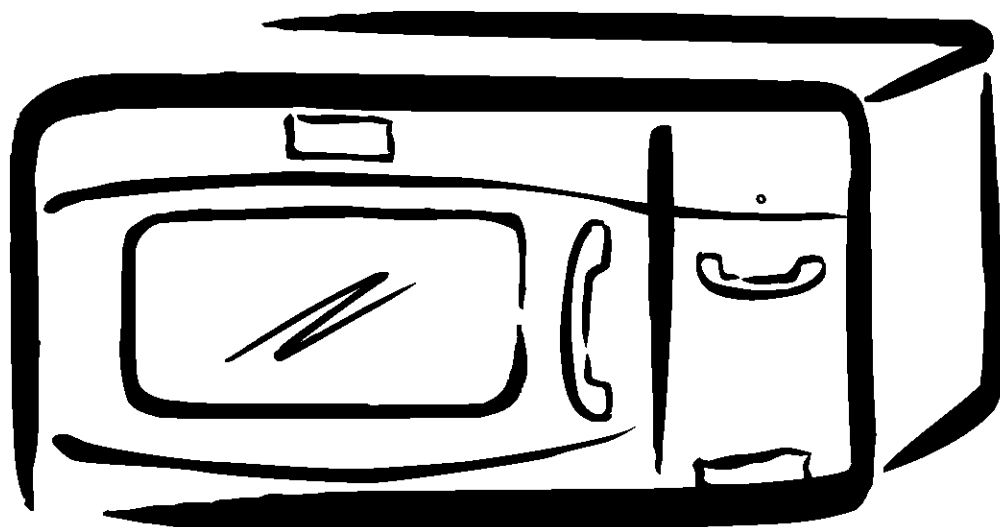
**toast** *wave*™

Use and Care Guide

**TOSTADOR Y MICROONDAS**

Guía de uso y cuidado

Models/Modelos 721.63292  
721.63293  
721.63299



ENGLISH

ESPAÑOL

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

P/NO.: 3828W5A3526

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

# TABLE OF CONTENTS

|  |             |                                   |              |
|--|-------------|-----------------------------------|--------------|
| <b>WARRANTY</b> .....  | <b>2</b>    | Option Function Table.....        | 15           |
| <b>SAFETY</b> .....  | <b>3~5</b>  | Auto Defrost.....                 | 16           |
| Precautions to Avoid Possible Exposure<br>to Excessive Microwave Energy..... | 3           | Express Defrost.....              | 16           |
| Grounding Instructions.....  | 3           | Auto Defrost Table.....           | 17           |
| Important Safety Instructions.....   | 4~5         | Timed Cooking.....                | 17           |
| <b>UNDERSTANDING YOUR</b>  |             | Multi-Stage Cooking.....          | 18           |
| <b>TOAST N WAVE</b> .....  | <b>6-8</b>  | Microwave Power Levels.....       | 18           |
| Specifications.....  | 6           | Cooking Tips.....                 | 19~20        |
| Installation.....  | 6           | <b>USING YOUR TOASTER</b> .....   | <b>21-23</b> |
| Parts And Accessories.....   | 7           | Tips For Toaster.....             | 21           |
| Control Panel.....   | 8           | Cleaning the Toaster.....         | 21           |
| <b>USING YOUR MICROWAVE OVEN</b> .....                                       | <b>9~19</b> | Cooking Tips.....                 | 21           |
| Cookware Guide.....  | 9           | Operating Instruction.....        | 22           |
| Tips for Microwave Cooking.....  | 10          | Toast.....                        | 22           |
| Cleaning.....  | 10          | Bagel.....                        | 23           |
| Kitchen Timer.....   | 11          | <b>TROUBLESHOOTING</b> .....      | <b>24~27</b> |
| Child Lock.....  | 11          | Questions and Answers.....        | 24~25        |
| Quick Touch Sensor Operation Instruction.....                                | 12          | Before Calling for Service.....   | 26           |
| Potato.....  | 12          | Master Protection Agreements..... | 55           |
| Quick Touch Sensor Table.....  | 12          | Service Numbers.....              | Back cover   |
| Reheat.....  | 13          |                                   |              |
| Reheat Table.....  | 13          |                                   |              |
| Auto Cook.....   | 14          |                                   |              |
| Auto Cook Table.....   | 14          |                                   |              |
| Add Minute.....  | 14          |                                   |              |
| Option.....  | 15          |                                   |              |

## WARRANTY

### FULL ONE-YEAR WARRANTY ON TOAST N WAVE™

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

### WARRANTY SERVICE

For warranty service, return the Toast N Wave to your nearest Sears Parts & Repair Center in the United States. For the location of your nearest Sears Parts & Repair Center, call 1-800-4-MY-HOME®.

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

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

**Sears, Roebuck and Co., D/817WA,  
Hoffman Estates, IL. 60179 U.S.A.**

# SAFETY

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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.**
- 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.
- DO NOT place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- THE OVEN should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded! If an electrical short circuit occurs, 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. Put the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

### **WARNING**

**If you use the grounding plug improperly, you risk electric shock.**

Ask a qualified electrician or the Sears Service Department if you do not understand the grounding instructions or if you wonder whether the appliance is properly grounded.

This appliance has a short power supply cord to reduce the risk of anyone's tripping over or becoming entangled in the cord. You may use an extension cord if you are careful.

**If you use an extension cord, be sure that:**

- The extension cord has the same electrical rating as the appliance.
- The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.
- The extension cord is a grounding-type 3-wire cord.
- The extension cord does not drape over a countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- The electrical cord is dry and not pinched or crushed in any way.

**NOTE: This oven draws 13.8 amperes at 120 Volts, 60 Hz.**

# SAFETY - MICROWAVE

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your microwave oven to avoid harm to yourself or damage to your oven.

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

1. Read all the instructions before using your microwave oven.
2. Do not allow children to use this oven without close supervision!
3. Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 3.
4. Do not tamper with the built – in safety switches on the oven door! The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
5. When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.
6. If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
7. To avoid a fire hazard:
  - a) Do not severely overcook foods. It can cause a fire in the oven.
  - b) Do not use recycled paper products in your oven. They can contain particles that can cause arcing or may ignite.
  - c) Do not overcook potatoes. Overcooking could cause a fire.
  - d) Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven, because if lightning strikes the power lines, it may cause the oven to turn ON.
  - e) Do not use wire twist-ties in the oven. Be sure to remove them before placing the item in the oven.
  - f) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
8. If a fire should start:
  - a) Keep the oven door closed.
  - b) Turn the oven off.
  - c) Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
9. Do not use this oven for commercial purposes. This microwave is made for household use only.
10. Install or locate this appliance in accordance with the provided installation instructions.
11. To avoid electric shock:
  - a) This appliance must be grounded! Connect it only to a properly grounded outlet. (See the **Grounding instructions** on page 3.)
  - b) Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
  - c) Do not immerse the electrical cord or plug in water.
  - d) Keep the cord away from heated surfaces.
  - e) This appliance should be serviced only by qualified service personnel.
12. Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over. When the container is disturbed or when a spoon or other utensil is inserted into the liquid. To reduce the risk of injury to persons:
  - 1) Do not overheat the liquid.
  - 2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - 3) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container once heating has begun.
  - 4) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - 5) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
13. Keep the glass tray and the turntable roller rest in the oven when you are cooking.
14. Do not use the oven outdoors. Do not store the oven outdoors. Do not use this product near water. — for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
15. Do not cover or block any openings in the oven.
16. Do not run the microwave oven empty.
17. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
18. Do not heat glass turntable excessively.
  - Do not cook bacon directly on the glass turntable.
  - Do not allow the grey film on special microwave cooking packages to touch the glass turntable. Put the package on a microwave-safe dish.
  - Keep a browning dish at least  $\frac{3}{16}$  inch above the glass turntable. If you use the browning dish incorrectly, you could break the glass turntable.
19. Be careful not to chip or scratch the edges of the turntable. Chips or scratches may cause the turntable to break during use.
20. Some produce such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars are able to explode and should not be heated in this oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# SAFETY - TOASTER

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using your toaster.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
8. Keep the cord away from heated surfaces. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, as it could be pulled off.
9. Do not use outdoors.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.
12. Oversized foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or electrical hazards.
13. A fire may occur if this toaster is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation.
14. Do not attempt to dislodge food when this appliance is plugged in.
15. Toast Door must be closed before attaching or disconnecting the plug from wall outlet.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
18. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not cover crumb tray or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of this appliance.
20. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
21. Do not toast oversized bagel. Because thick bagel's surface may become closer to the heater, this may cause overdone of surface and smoke.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# UNDERSTANDING YOUR TOAST N WAVE

## SPECIFICATIONS

|                               |                         |        |
|-------------------------------|-------------------------|--------|
| Power Supply                  | 120V AC, 60 Hz          |        |
| Rated Power Consumption       | 1650W                   |        |
| Microwave Output              | Microwave               | *1200W |
|                               | Toaster                 | 800W   |
| Rated Current                 | 13.8A                   |        |
| Overall Dimensions(WxHxD)     | 23"x12 1/2"x17 1/8"     |        |
| Oven Cavity Dimensions(WxHxD) | 14 1/16"x9 5/8"x15 5/8" |        |
| Capacity of Oven Cavity       | 1.2 cu.ft               |        |

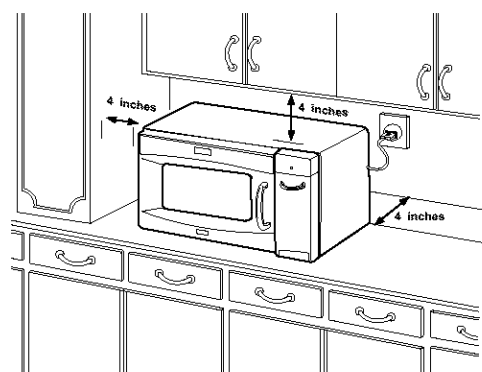
\*IEC 60705 RATING STANDARD

Specifications subject to change without prior notice.

## INSTALLATION

1. Remove your Kenmore Toast N Wave and all packing materials from the shipping carton.
2. Place the oven on a level surface that provides at least 4 inches of space at the left, right, top, and rear sides for proper ventilation.
3. Place the rotating ring in the circle on the oven floor and then place the glass turntable on the top of the turntable roller rest.

**NOTE:** Never place the glass turntable in the oven upside down. Blocking the inlet and/or outlet openings can damage the oven.



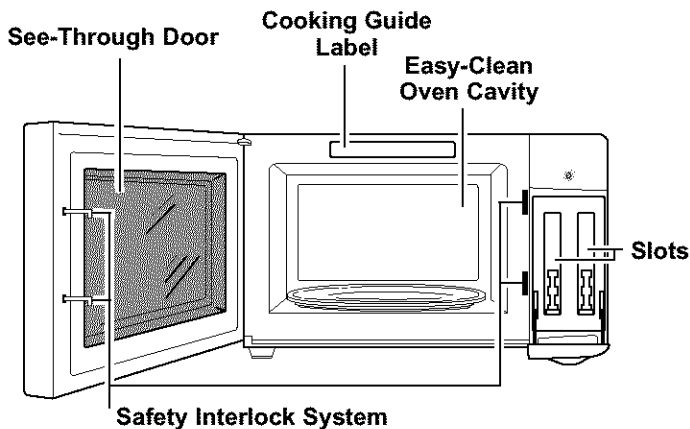
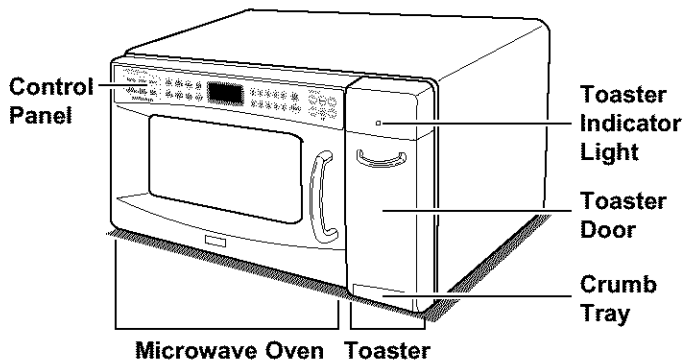
Countertop

### **⚠ WARNING**

To reduce the risk of fire or electric shock, do not install closer than 4 inches to side and back wall.

# UNDERSTANDING YOUR TOAST N WAVE

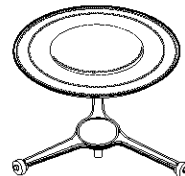
## PARTS AND ACCESSORIES



Your oven comes with the following accessories:

- 1 Use and Care Guide
- 1 Glass Turntable
- 1 Turntable Rotating Ring

### Glass Turntable

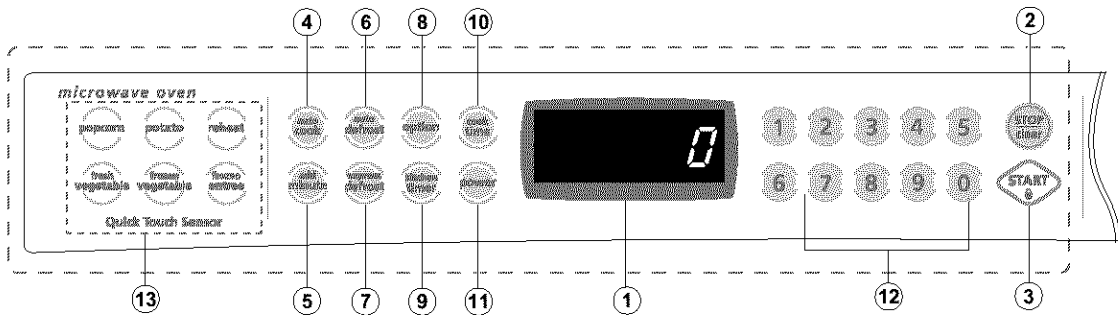


### Turntable Rotating ring

# UNDERSTANDING YOUR TOAST N WAVE

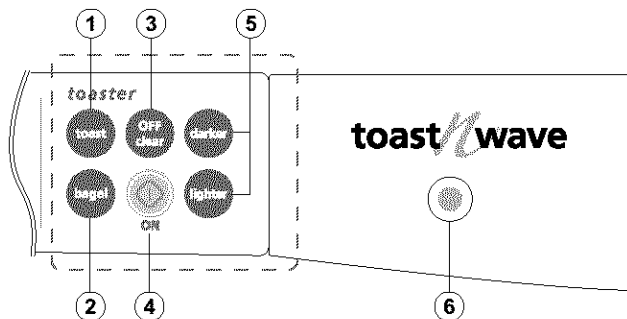
## CONTROL PANEL

### MICROWAVE CONTROL AREA



- 1. DISPLAY.** The Display includes a clock and indicators that tell you time of day, cooking time settings, and cooking functions selected.
- 2. STOP/CLEAR.** Touch this pad to stop the oven or clear entries.
- 3. START.** Touch this pad to start all entries (except the Auto Cook and Add Minute function which start automatically) and to turn Child Lock on or off.
- 4. AUTO COOK.** Touch this pad to select programming food items.
- 5. ADD MINUTE.** Touch this pad to cook at 100% cook power for 1 minute to 99 minutes 59 seconds.
- 6. AUTO DEFROST.** This pad is an accurate defrosting method for frozen meat, poultry and fish up to 6.0 lbs.
- 7. EXPRESS DEFROST.** This pad provides you with the quick defrosting method for 1.0 pound frozen foods.
- 8. OPTION.** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, scroll speed and Lbs/Kg.
- 9. KITCHEN TIMER.** Touch this pad to use your microwave oven as a kitchen timer.
- 10. COOK TIME.** Touch this pad to set a cooking time.
- 11. POWER.** Touch this pad to set a cooking power.
- 12. NUMBER PADS.** Touch Number Pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
- 13. QUICK TOUCH SENSOR.** This pad allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels.

### TOASTER CONTROL AREA



- 1. Toast.** Toast bread
- 2. Bagel.** Toasts Bagels
- 3. Off/Clear.** Touch this pad to stop the toaster or clear entries.
- 4. On.** Touch this pad to start the toasting process.
- 5. Darkness Control.** Adjust darkness control to desired setting before cooking foods.  
(Default : 5, "1" is the lightest and "9" is the darkest)
- 6. Indicator Light.** When operating toaster with door closed, this will be illuminated. If you open the door during toasting, this will blink.



# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKWARE GUIDE

Most heat-resistant, non-metallic cookware is safe for use in your microwave oven. However, to test cookware before using, follow these steps:

1. Place the empty cookware in the microwave oven.
2. Measure 1 cup of water in a glass measuring cup and place it in the oven beside the cookware.
3. Microwave on 100% power for 1 minute. If the dish is warm, it **should not** be used for microwave cooking.

| USE  | DO NOT USE   |
|--|--|
| <p><b>Ovenproof Glass</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glass treated for use in high-intensity heat includes utility dishes, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic trim.</li> </ul> <p><b>China</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bowls, cups, serving plates, and platters without metallic trim can be used in your oven.</li> </ul> <p><b>Plastic</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• When using plastic wrap as a cover, make sure that the dish is deep enough so the plastic wrap does not touch the food. As the food heats, it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.</li> <li>• Place plastic wrap loosely over the top of the dish and secure it by pressing the wrap to the sides of the dish.</li> <li>• Vent by turning back one corner of the plastic wrap. This will allow excess steam to escape.</li> <li>• Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags <b>only for short time cooking. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.</b></li> </ul> <p><b>Paper</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microwave-safe paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design can be used in your oven.</li> <li>• Refer to the paper manufacturer's label for use of any paper product in the microwave oven.</li> </ul> | <p><b>Metal Utensils</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metal shields food from microwave energy and produces uneven cooking. Avoid metal skewers, thermometers, or foil trays.</li> <li>• Metal utensils can cause arcing, which is a discharge of electric current. Arcing can damage your microwave oven.</li> </ul> <p><b>Metal Decoration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc.</li> </ul> <p><b>Centura™ Tableware</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Corning Company recommends that you <b>do not use</b> Centura tableware and some Corelle™ closed-handle cups for microwave cooking.</li> </ul> <p><b>Aluminum Foil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Do not use</b> large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing. You may use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.</li> <li>• Keep <b>all</b> aluminum foil at least 1 inch from the walls and door of the oven.</li> </ul> <p><b>Wood</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wooden bowls, boards, and baskets will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.</li> </ul> <p><b>Tightly Closed Containers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tightly closed cookware can explode. Be sure to leave an opening for steam to escape from covered cookware.</li> </ul> <p><b>Brown Paper</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Do not use</b> brown paper bags. They absorb heat and could burn.</li> </ul> <p><b>Metal Twist-Ties</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Always remove metal twist-ties as they can become hot and cause a fire.</li> </ul> |

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## TIPS FOR MICROWAVE COOKING

### BROWNING

Meat and poultry with high fat content that are cooked for 10 or 15 minutes or longer will brown lightly. Foods cooked a shorter time can be brushed with a browning agent, such as Worcestershire sauce, soy sauce, or barbecue sauce.

### COVERING

A cover traps heat and steam and causes the food to cook more quickly. Use a lid or microwave-safe plastic wrap with one corner folded back to vent the excess steam. Lids on glass casseroles can become hot during cooking. Handle carefully. Waxed paper will prevent the food from splattering in the oven and help retain heat. When warming bread items, use waxed paper, napkins, or paper towels. To absorb extra moisture, wrap sandwiches and fatty foods in paper towels.

### SPACING

Arrange individual foods, such as baked potatoes, cupcakes, and hors d'oeuvres in a circle and at least 1 inch apart. This will help the food cook more evenly.

### STIRRING

Stirring blends flavors and redistributes the heat in foods. Always stir from the outside toward the center of the dish. Food at the outside of the dish heats first.

### TURNING

Large foods, such as roasts and whole poultry, should be turned so that the top and bottom cook evenly. Also turn over chicken pieces and chops.

## CLEANING

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done weekly or more often, if needed. 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

The turntable and turntable roller rest are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool, or rough pads.

### ARRANGEMENT

Do not stack food. Arrange in a single layer in the dish for more even cooking. Because dense foods cook more slowly, place thicker portions of meat, poultry, fish, and vegetables toward the outside of the dish.

### TESTING FOR DONENESS

Because foods cook quickly in a microwave oven, you need to test frequently for doneness.

### STANDING TIME IN OVEN

Depending on density, food often needs to stand from 2 to 15 minutes either in or outside of oven after cooking power shuts off. Outside of oven, you usually need to cover food during standing time to retain heat. Remove most foods when they are slightly undercooked and they will finish cooking during standing time. The internal temperature of food will rise about 10°F during standing time.

### SHIELDING

To prevent some portions of rectangular or square dishes from overcooking, you may need to shield them with small strips of aluminum foil to block the microwaves. You can also cover poultry legs and wing tips with foil to keep them from overcooking. **Always keep foil at least 1 inch from oven walls** to prevent arcing.

### PIERCING

Pierce the shell, skin, or membrane of foods before cooking to prevent them from bursting. Foods that require piercing include yolks and whites of eggs, hot dogs, clams, oysters, and whole vegetables, such as potatoes and squash.

- 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 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.




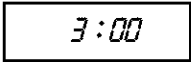
# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## KITCHEN TIMER

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds.

**Example: To set 3 minutes.**

**Touch:** **Display Shows:**



-  : ENTER TIME IN MIN AND SEC
-  3 : 00 TOUCH START
-   **TIMER** and time counting down.

## CHILD LOCK

You can use this safety feature to lock the control panel so that children cannot use the oven when you do not want them to and when you are cleaning the oven.


**To set CHILD LOCK:**

**Touch:** **Display Shows:**

-  Time of day.
-  Touch and hold until **LOCKED** appears in the display (approximately 4 seconds). **LOCKED**

**To cancel CHILD LOCK:**

**Touch:** **Display Shows:**

-  Touch and hold until **LOCKED** disappears from the display (approximately 4 seconds). Time of day.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## QUICK TOUCH SENSOR OPERATION INSTRUCTION

Sensor touch cooking provides exciting new features to make microwaving easier. Sensor menu with all the popular food choices, helps you to heat or reheat perfectly because it has been pre-programmed and can tell how long to heat or reheat food items.

### Categories:

Reheat, Potato

Popcorn, Fresh Vegetable

Frozen Vegetable, Frozen Entree

For most Quick Touch Sensor Cooking programs, a table with specific food examples and cooking instructions is provided in the next few pages.

- The Sensor Touch system works by detecting a build-up of vapor.
- Make sure the door remains closed.
- Once the vapor is detected, two beeps will sound.
- Opening the door or touching the STOP/CLEAR pad before the vapor is detected will abort the process. The oven will stop.
- Before using Quick Touch Sensor, make sure the exterior of the reheating container and the interior of the oven are dry, to assure the best results.
- Room temperature should not exceed 95°F.
- Oven should be plugged in at least 5 minutes before sensor cooking.

## POTATO (EXAMPLE)

SENSOR COOK allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels. This oven automatically determines required cooking times for each food item.

**Example: To cook potato**

**Touch:**

**Display Shows:**



Time of day.



POTATO

## QUICK TOUCH SENSOR TABLE

| CATEGORY         | DIRECTION  | AMOUNT  |
|------------------|--|---|
| Potato           | Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart.  | 1~4 medium approx.<br>10 oz. each             |
| Popcorn          | Place bag of prepackaged microwave popcorn on the center of turntable  | Regular sizes<br>Use one fresh bag of popcorn |
| Fresh Vegetable  | Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent. | 1~4 cups                                      |
| Frozen Vegetable | Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.             | 1~4 cups                                      |
| Frozen Entrée    | Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap, and vent.                        | 10~21 oz.                                     |

**NOTE:** If you open the door or press STOP during sensing, the process will be canceled.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## REHEAT

This feature allows you to reheat precooked room-temperature or refrigerated foods without selecting cooking times and power levels. This feature has 3 categories : dinner plate, soup/sauce, casserole. See follow table for more information.

**Example : To reheat casserole.**

**Touch:**



**Display Shows:**

Time of day.

*SELECT MENU 1 TO 3 -  
-SEE COOKING GUIDE*

*CASSEROLE*

The oven will reheat food automatically by sensor system.

## REHEAT TABLE

| Code | Category            | Direction  | Amount           |
|------|---------------------|--|------------------|
| 1    | <b>Dinner plate</b> | Place foods to be heated on dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap.               | Approx. 8~16 oz. |
| 2    | <b>Soup/Sauce</b>   | Place foods to be heated in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. | 1~4 cups         |
| 3    | <b>Casserole</b>    | Cover dish containing the casserole with plastic wrap.   | 1~4 cups         |

ENGLISH




**NOTE:** Cooking guide is located on the front of oven cavity.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO COOK

Use this function to cook food without entering a cook time or power. Refer to the "Auto Cook Table" below for more information.



**Example: To cook 4 Slices of bacon.**

- | Touch:  | Display Shows:   |
|---|--|
| 1.  | <i>SELECT MENU 1 TO 6 -<br/>-SEE COOKING GUIDE</i>                   |
| 2.  | <i>BACON<br/>TOUCH 2 TO 6 SLICES</i>                                 |
| 3.  | Time counting down<br>after <i>4 SLICES</i> scroll in<br>the display |

## ADD MINUTE

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power without the need to touch START.







**Example: To cook for 2 minutes.**

- | Touch:   | Display Shows:                            |
|--|---|
| 1.  | Time of day.                              |
| 2.  | Twice Time counting down<br>and power 100 |

**NOTE:** If you touch **ADD MINUTE**, it will add 1 minute up to 99 minutes 59 seconds.

**NOTE:** Cooking guide is located on the front of oven cavity.

## AUTO COOK TABLE





| CODE   | CATEGORY           | DIRECTION  | AMOUNT                          |
|--|--------------------|--|---------------------------------|
|  | Bacon              | Place bacon strips on microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available).  | 2 to 6 slices                   |
|  | Frozen Roll/Muffin | Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity, so heat no more than 3 at a time.)                               | 1 to 6 pieces<br>(2~3 oz. each) |
|  | Fresh Roll/Muffin  | Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity, so heat no more than 3 at a time.)                               | 1 to 6 pieces<br>(2~3 oz. each) |
|  | Beverage           | Remove from display package and place on plate. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.) | 1 to 2 cups                     |
|  | Chicken Pieces     | Place the chicken pieces in an appropriately sized microwaveable container, cover with plastic wrap, and vent.   | 0.5 to 2 lbs.                   |
|  | Hot Cereal         | Prepare as directed on package and cook. Stir and allow standing time before eating. Use only instant hot cereal.  | 1 to 6 servings                 |

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## OPTION


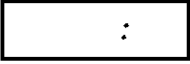









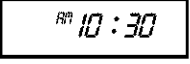
OPTION provides four modes which make using your microwave oven quite handy. You can select SOUND ON/OFF, CLOCK, SCROLL SPEED and LBS/KG.

**Example: To turn off Sound of beeper**

| Touch:   | Display Shows:                          |
|--|---|
| 1.  | Time of day.                            |
| 2.  | Four modes show in the display.         |
| 3.  | <i>SOUND ON TOUCH 1<br/>OFF TOUCH 2</i> |
| 4.  | <i>SOUND OFF</i>                        |

**NOTE:** To turn beep sound back on, repeat steps 1~3 then touch number 1.





**Example: To set the clock for 10:30(AM).**

| Touch:  | Display Shows:  |
|---|---|
| 1.   |    |
| 2.   | Four modes show in the display.   |
| 3.   | <i>: ENTER TIME OF DAY</i>  |
| 4.     | <i>10 : 30 TOUCH START</i>  |
| 5.   | <i>10 : 30 AM TOUCH 1<br/>PM TOUCH 2</i>  |
| 6.   | <i>AM 10 : 30 TOUCH<br/>START</i>   |
| 7.    |  |

**NOTE:** This is a 24 hour clock. You can switch between AM and PM by touching 1 or 2 after step 5.

ENGLISH

## OPTION FUNCTION TABLE

| NUMBER  | OPTION         | NUMBER | RESULT       |
|---|----------------|--------|--------------|
|  | CLOCK          |        |              |
|  | SOUND ON / OFF | 1      | Sound On     |
|   |                | 2      | Sound Off    |
|  | SCROLL SPEED   | 1      | Slow speed   |
|   |                | 2      | Normal speed |
|   |                | 3      | Fast speed   |
|  | LBS / KG       | 1      | Lbs          |
|   |                | 2      | Kg           |

**NOTE:** When the power cord is first plugged in, the default settings are Sound On, Clock On, Normal Speed and LBS.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST

Three defrost sequences are preset in the oven. The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.






For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get best defrost results. Three different defrosting levels are provided.

- 1 MEAT
- 2 POULTRY
- 3 FISH

\*Available weight is 0.1~6.0 lbs.

**Example: To defrost 1.2 lbs of ground beef.**

**Touch:** **Display Shows:**

1.  *MEAT TOUCH 1  
POULTRY TOUCH 2  
FISH TOUCH 3*
2.  *0.0 Lbs ENTER  
WEIGHT*
3.  and   
to enter the weight *1.2 Lbs  
TOUCH START*
4.  Time counting down and DEFROST.

## NOTE:

When you touch the START pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portion that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

## OPERATING TIPS



- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

## EXPRESS DEFROST

This feature should be used only when you defrost 1 pound of frozen ground beef.

**Example: To defrost 1 lb Ground beef.**




**Touch:** **Display Shows:**

1.  Time of day.
2.  Time counting down and EXPRESS DEFROST.



# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST TABLE

| Category  | Food to be Defrosted  |
|---|---|
| <br><b>MEAT</b>    | <b>Beef</b><br>Ground beef, Round steak,<br>Cubes for stew, Tenderloin steak,<br>Pot roast, Rib roast, Rump roast,<br>Chuck roast, Hamburger patty<br><b>Lamb</b><br>Chops (1-inch thick), Rolled roast<br><b>Pork</b><br>Chops ( ½-inch thick), Hot dogs,<br>Spareribs, Country-style ribs.<br>Rolled roast, Sausage<br><b>Veal</b><br>Cutlets (1 lb., ½-inch thick) |
| <br><b>POULTRY</b> | <b>Poultry</b><br>Whole (under 4 lbs.), Cut-up, Breasts<br>(boneless)<br><b>Cornish Hens</b><br>Whole<br><b>Turkey</b><br>Breast  |
| <br><b>FISH</b>   | <b>Steaks/Chops</b><br>Round beef steak, Tenderloin steak<br>Lamb chops (1-inch thick)<br>Pork chops (½-inch thick)<br>Veal cutlets (1 lbs, ½-inch thick)<br><b>Fish</b><br>Fillets, Whole Steaks<br><b>Shellfish</b><br>Crab meat, Lobster tails, Shrimp,<br>Scallops  |

## TIMED COOKING






This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH power (100%). Refer to the "Microwave Power Level Table" on page 18 for more information.

**NOTE:** If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

**Example:** To cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

**Touch:**

**Display Shows:**

1.  : ENTER COOKING TIME
2.  5 : 30 TOUCH START OR POWER
3.  ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
4.  5 : 30 POWER 80 TOUCH START
5.  Time counting down and POWER 80.










ENGLISH

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## MULTI-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different cook powers during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power level to another for up to 2 stages.

**Example: To set a 2-stage cook cycle.**

- Touch:** **Display Shows:**
1.  : ENTER COOKING TIME
  2.  3 : 00 TOUCH START OR POWER  
to set a 3 minute cook time for first stage.
  3.  3 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
  4.  to set an 80% cook power for the first stage. 3 : 00 POWER 80 TOUCH START
  5.  : ENTER COOKING TIME
  6.  7 : 00 TOUCH START OR POWER  
to set a 7 minute cook time for second stage.
  7.  7 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
  8.  to set an 50% cook power for the second stage. 7 : 00 POWER 50 TOUCH START
  9.  Time counting down and POWER 80.
  10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.

## MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven has 10 cook power levels to let you cook or heat a wide variety of foods. Refer to the table below for suggestions:

**Microwave Power Level Table**

| Power Level | Use  |
|-------------|--|
| 10 (High)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Boiling water.</li> <li>Making candy.</li> <li>Cooking poultry pieces, fish, and vegetables.</li> <li>Cooking tender cuts of meat.</li> <li>Whole poultry.</li> </ul> |
| 9           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reheating rice, pasta, and vegetables.</li> </ul>   |
| 8           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reheating prepared foods quickly.</li> <li>Reheating sandwiches.</li> </ul>   |
| 7           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking egg, milk, and cheese dishes.</li> <li>Cooking cakes, breads.</li> <li>Melting chocolate.</li> </ul>  |
| 6           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking veal.</li> <li>Cooking whole fish.</li> <li>Cooking puddings and custard.</li> </ul>  |
| 5           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking ham, whole poultry, and lamb.</li> <li>Cooking rib roast, sirloin tip.</li> </ul>   |
| 4           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Thawing meat, poultry, and seafood.</li> </ul>  |
| 3           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking less tender cuts of meat.</li> <li>Cooking pork chops, roast.</li> </ul>  |
| 2           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Taking chill out of fruit.</li> <li>Softening butter.</li> </ul>  |
| 1           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Keeping casseroles and main dishes warm.</li> <li>Softening butter and cream cheese.</li> </ul>   |
| 0           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Standing time.</li> </ul>   |

**NOTE:** You may program standing time as the second stage in multi-stage cooking.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

**WARNING:** Do not use large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing. You may use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep all aluminum foil at least 1 inch from the walls and door of the oven.

## COOKING TIPS

### Meat

1. No special techniques are required. Meat should be prepared as with conventional cooking. Season if desired. Always thoroughly defrost meat before cooking.
2. Place the meat on a microwave roasting rack or microwave-proof plate and place on the turntable.
3. Cook according to the Meat Cooking Table (below). Use the longer time for large cuts of meats and the shorter time for small cuts of meats. For thicker chops, use the longer time.
4. Turn the meat over once halfway through the cooking time.
5. Wrap in foil and let stand for 5~10 minutes after cooking. The standing time is very important as it completes the cooking process.
6. Make sure meat, especially pork, is thoroughly cooked before eating.

### Poultry

1. No special techniques are required. Poultry should be prepared as with conventional cooking. Season if desired.
2. Poultry should be thoroughly defrosted. Remove giblets and any metal clamps.
3. Prick the skin and brush lightly with vegetable oil unless the poultry is self-basting.
4. All poultry should be placed on a microwave roasting rack or a microwave-proof plate and placed on the turntable.
5. Cook according to the instructions in the Poultry Cooking Table below. Turn over halfway through the cooking time. Because of its shape, poultry has a tendency to cook unevenly, especially in very bony parts. Turning food over helps to cook these areas evenly.
6. Remove from oven, wrap in foil, and let stand for 5~10 minutes before carving. The standing time is very important, since it completes the cooking process.
7. Make sure poultry is thoroughly cooked before eating. Whole poultry is completely cooked when the juices run clear from the inside thigh when it is pierced with a sharp knife. Poultry pieces should be pierced with a sharp knife through the thickest part to ensure that the juices are clear and the flesh is firm.

### Meat Cooking Table

| Meat   | Microwave Power  | Cooking Time Per Pound   |
|--|--|--|
| <b>BEEF</b><br>Standing/Rolled Rib<br>– Medium<br>– Well-done<br>Ground Beef (to brown for casserole)<br>Hamburgers,<br>Fresh or defrosted<br>(4 oz. each)<br>– 2 patties<br>– 4 patties | 8<br>8<br>HIGH (100%)<br>HIGH (100%)<br>HIGH (100%)<br>HIGH (100%) | 9½ to 11½ minutes<br>11½ to 14 minutes<br>6½ to 9½ minutes<br>2½ to 4½ minutes<br>3½ to 5½ minutes |
| <b>PORK</b><br>Loin, Leg<br>Bacon<br>– 4 slices<br>– 6 slices  | 8<br>HIGH (100%)<br>HIGH (100%)                                    | 12½ to 16½ minutes<br>2½ to 3½ minutes<br>3½ to 4½ minutes   |

### Poultry Cooking Table

| Poultry   | Microwave Power | Cooking Time Per Pound                                   |
|---|-----------------|--|
| <b>CHICKEN</b><br>Whole<br>Breast (boned)<br>Portions | 8<br>8<br>8     | 11 to 15 minutes<br>10 to 14 minutes<br>11 to 17 minutes |
| <b>TURKEY</b><br>Whole                                | 8               | 11 to 15 minutes   |

### NOTES:

- The times listed above are only a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.
- If whole poultry is stuffed, the weight of the stuffed bird should be used when calculating the cooking time.

**NOTE:** The times listed above are only a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKING TIPS (continued)

### Fish

1. Arrange fish in a large shallow non-metallic dish or casserole.
2. Cover with pierced microwave plastic wrap or casserole lid.
3. Place the dish on the turntable.
4. Cook according to the instructions in the Fresh Fish Cooking Table below. Flakes of butter can be added to the fish if desired.
5. Let stand as directed in the Cooking Table before serving.
6. After standing time, check to see that the fish is thoroughly cooked. The fish should be opaque and flake easily.

### Fresh Fish Cooking Table

| Fish                                 | Microwave Power | Cooking Time Per Pound | Butter                                    | Standing Time  |
|--------------------------------------|-----------------|------------------------|---|----------------|
| Fish Fillets                         | HIGH            | 4½ to 8 minutes        | Add 15 to 30 ml (1 to 2 tbsp lemon juice) | 2 to 3 minutes |
| Whole Mackerel, Cleaned and Prepared | HIGH            | 4½ to 8 minutes        | ---                                       | 3 to 4 minutes |
| Whole Trout, Cleaned and Prepared    | HIGH            | 5½ to 9 minutes        | ---                                       | 3 to 4 minutes |
| Salmon Steaks                        | HIGH            | 5½ to 8 minutes        | Add 15 to 30 ml (1 to 2 tbsp lemon juice) | 3 to 4 minutes |

# USING YOUR TOASTER

## TIPS FOR TOASTER

### IMPORTANT

Before using the toaster for the first time, set the Darkness Control at medium and operate the toaster without bread in order to burn off residues on the heating elements. You will notice an odor that is characteristic of new heating elements. This is normal and will soon disappear.

### MAINTANANCE

This toaster requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts inside the housing. Do not remove the cover. Contact Sears Service, if the product requires servicing.

## CLEANING THE TOASTER

Always unplug the Toast N Wave and allow the toaster to cool completely before cleaning.

**Exterior :** Wipe surface with a soft, clean, damp cloth. Never use abrasive cleaners, as they may scratch the surface.

**Interior :** If food jams in the slots, disconnect Toast N Wave plug from wall outlet and wait until cooled completely. Remove food with wooden tongs. Do not use fork or other sharp, metal object to clean inside of the toaster, or to remove toast, as it may damage heating elements.

**Crumb Tray :** After allowing the toaster to cool down and closing the door, gently slide out the crumb tray. Brush crumbs off the tray and, if necessary, wipe it with a clean, damp cloth. Always dry the tray thoroughly. When sliding the crumb tray into place, be sure you feel and hear it snap into position.

## COOKING TIPS

### WARNING

**Never place any non-food object in the toaster for any reason!**

- DO NOT toast pastries with runny fillings or frosting.
- DO NOT toast torn slices of bread or broken pastries.
- DO NOT place buttered bread, wrapped food, or frozen pastries in the toaster.
- DO NOT use this toaster to toast or warm small-size bread slices. These include "melba" size breads, slices of mini-baguettes, breadsticks, etc.
- DO NOT toast oversized bagel. Because thick bagel's surface may become closer to the heater, this may cause overdone surface and smoke.

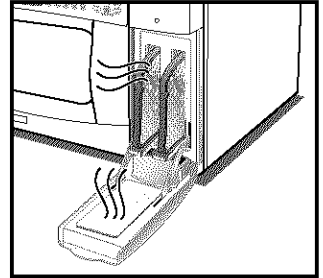
**NOTE: Different types of bread and their moisture levels may require different darkness settings.**

**For example, dry bread will brown more rapidly than moist bread and so should be toasted to your taste at a lighter setting.**

# USING YOUR TOASTER

## OPERATING INSTRUCTIONS

- Make sure the crumb tray is pushed all the way in place before plugging toaster into wall outlet.
- Remove all protective wrappings from food before placing into toasting slots. Place bread into slots and close the door. Then select either the Toast or Bagel mode. The default setting is 5. Press the "lighter" or "darker" pad to adjust setting to individual taste. When you press the Start button, the heating element will turn on.
- **If you are only using one toasting slot, uneven browning may occur.** If you operate toaster several times using one slot continuously, the toaster's internal temperature will be hot and may cause "Hot" to appear in the display. This will go away after several minutes after the toaster cools down.
- Do not adjust the Darkness Control while the toaster is in use. To interrupt the toasting cycle, press the "stop/clear" control button.
- During the toasting cycle, the indicator light will be illuminated. If you open the door, toasting will stop and the light will blink. The toasting cycle can be resumed by closing the toaster door and pressing the start button.
- When the beep sounds, take out food, being careful not to touch toaster's hot surface.



**NOTE: After use of toaster, fan will run for 1 minute to cool.**

## Toast/Bagel Darkness Settings



| Degree of darkness | Select darkness level |
|--------------------|-----------------------|
| Light              | 1~3                   |
| Medium             | 4~6                   |
| Dark               | 7~9                   |

**NOTE : For English Muffins, use bagel settings.**

## Toast

This toaster automatically determines required cooking times for toasting

**Example : To toast bread at level 3.**





| Touch:   | Display Shows:  | Indicator light |
|--|---|-----------------|
| 1.        | Time of day   |                 |
| 2.        | <i>5 TOAST TOUCH</i><br><i>TOASTER START OR LEVEL</i> | off             |
| 3.  Twice | <i>3 TOAST TOUCH</i><br><i>TOASTER START</i>          | off             |
| 4.        | <i>3 TOAST</i><br>Starts toasting.                    | on              |

# USING YOUR TOASTER

## Bagel

Use this function to cook bagel.

Example : To toast bagel at level 7.

| Touch:   | Display Shows:                                  | Indicator light |
|--|---|-----------------|
| 1.        | Time of day                                     |                 |
| 2.        | <i>5 BAGEL TOUCH<br/>TOASTER START OR LEVEL</i> | off             |
| 3.  Twice | <i>7 BAGEL TOUCH<br/>TOASTER START</i>          | off             |
| 4.        | <i>7 BAGEL</i><br>Starts toasting.              | on              |

# TROUBLESHOOTING

## Questions and Answers

### Operation

| Question  | Answer   |
|---|--|
| Why is the oven light not on during cooking?  | There may be several reasons why the oven light is not on. Have you: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set a cooking time?</li> <li>• Touched START?</li> </ul>   |
| Why does steam come out of the air exhaust vent?  | Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam.  |
| Will the microwave oven be damaged if it operates empty?  | Yes. Never operate the oven empty or without the glass turntable.  |
| Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?  | No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.   |
| Why does a tone sound when a pad on the control panel is touched?   | The tone tells you that the setting has been entered.  |
| Can my microwave oven be damaged if food is cooked for too long?  | Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke, and even possibly fire and damage to the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.  |
| When the oven is plugged into a wall outlet for the first time, it does not work properly. What is wrong? | The microcomputer controlling your oven may temporarily become scrambled and fail to function as programmed when you plug it in for the first time or when power resumes after a power interruption. Unplug the oven from the 120~ volt household outlet and then plug it back in to reset the microcomputer.                                    |
| Why do I see light reflection around the outer case?  | This light is from the oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven.   |
| What are the various sounds I hear when the microwave oven is operating?                                  | The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven's magnetron ON and OFF. The heavy hum and clunk is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch. The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF. |
| Why does a fan sound for some time after toasting?  | The fan blowing cools the toaster heater for about 1 minute after toasting. This is normal.  |
| What does "HOT" code on the display mean?   | If you operate toaster several times using one slot continuously, the toaster's internal temperature will be hot and may cause "Hot" to appear in the display. This will go away after several minutes after the toaster cools down.<br><b>CAUTION: Do not operate toaster without bread.</b>  |
| What does "F-1" and "F-2" code on the display mean?   | That means failure mode. Contact the nearest Sears Parts & Repair Center.  |



# TROUBLESHOOTING

## Questions and Answers (continued)

### Food

| Question   | Answer   |
|--|--|
| What is wrong when baked foods have a hard, dry, brown spot?                 | A hard, dry, brown spot indicates overcooking. Shorten the cooking or reheating time.  |
| Why do eggs sometimes pop?   | When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam buildup inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a wooden toothpick before cooking.<br><b>CAUTION:</b> Never microwave eggs in the shell.   |
| Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking?                 | Eggs will dry out when they are overcooked, even if the same recipe is used each time. The cooking time may need to be varied for one of these reasons: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eggs vary in size.</li> <li>• Eggs are at room temperature one time and at refrigerator temperature another time.</li> <li>• Eggs continue cooking during standing time.</li> </ul> |
| Why do baked apples sometimes burst during cooking?                          | The peel has not been removed from the top half of each apple to allow for expansion of the interior of the apple during cooking. As in conventional cooking methods, the interior of the apple expands during the cooking process.  |
| Why do baked potatoes sometimes burn during cooking?                         | If the cooking time is too long, fire could result. At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm.<br><b>CAUTION: Do not overcook.</b>  |
| Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?     | Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle ends. The amount of standing time depends upon the density of the foods.   |
| Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator? | As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.   |

# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

You can often correct operating problems yourself. If your Toast N Wave fails to work properly, locate the operating problem in the list below and try the solutions listed for each problem.

If the Toast N Wave still does not work properly, contact the nearest Sears Parts & Repair Center, which is fully equipped to handle your service requirements.

| <b>Problem</b>                            | <b>Possible Causes</b>  |
|---|---|
| Oven and Toaster does not start           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Is the power cord plugged in?</li><li>• Is the door closed?</li><li>• Are the cooking time or darkness control set?</li></ul>   |
| Arcing or Sparking                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Are you using approved cookware?</li><li>• Is the oven empty?</li></ul>   |
| Incorrect time of day                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Have you tried to reset the time of day?</li></ul>  |
| Unevenly Cooked Foods                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Are you using approved cookware?</li><li>• Is the glass turntable in the oven?</li><li>• Did you turn or stir the food while it was cooking?</li><li>• Were the foods completely defrosted?</li><li>• Was the time/cooking power level correct?</li></ul> |
| Overcooked Foods                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Was the time/cooking power level correct?</li></ul>   |
| Undercooked Foods                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Are you using approved cookware?</li><li>• Were the foods completely defrosted?</li><li>• Was the time/cooking power level correct?</li><li>• Are the ventilation ports clear?</li></ul>  |
| Improper Defrosting                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Are you using approved cookware?</li><li>• Was the time/cooking power level correct?</li><li>• Did you turn the food over or stir during the defrosting cycle?</li></ul>  |
| Toaster malfunctions or fails to operate. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Is the machine plugged in?</li><li>• Is the fuse in the circuit to the machine in working order?</li><li>• If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.</li><li>• Try unplugging and re-plugging.</li></ul>                          |

# TROUBLESHOOTING

## FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

### WARNING:

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

**The manufacturer** is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

# CONTENIDO

|  |       |  |                |
|--|-------|--|----------------|
| <b>GARANTÍA</b> .....  | 28    | Cocción automática .....                         | 41             |
| <b>SEGURIDAD</b> .....   | 29-30 | Agregar minutos .....                            | 41             |
| Precauciones para evitar la posible exposición<br>a excesiva energía de microondas ..... | 29    | Tabla de Cocción por automática .....            | 41             |
| Instrucciones para conexión a tierra .....   | 29    | Opción .....                                     | 42             |
| Instrucciones importantes de seguridad .....   | 30    | Tabla de opciones de función.....                | 42             |
| <b>SEGURIDAD TOASTADOR</b> .....   | 31    | Descongelamiento automático .....                | 43             |
| <b>CÓMO ENTENDER SU HORNO DE<br/>MICROONDAS</b> .....                                    | 32    | Descongelamiento express .....                   | 43             |
| <b>ENTENDER A SU TOSTADOR Y<br/>MICROONDAS</b> .....                                     | 33-34 | Tabla de descongelamiento automático .....       | 44             |
| Piezas u accesorios .....  | 33    | Cocción a tiempo programado .....                | 44             |
| Panel de control .....   | 34    | Cocción en etapas .....                          | 45             |
| <b>CÓMO USAR SU HORNO DE<br/>MICROONDAS</b> .....  | 35-47 | Niveles de intensidad de las microondas .....    | 45             |
| Guía de cocción .....  | 35    | Consejos para cocción .....                      | 46-47          |
| Consejos para cocción con microondas.....  | 36    | <b>USAR SU TOSTADOR</b> .....                    | 48-50          |
| Limpieza .....   | 36    | Sugerencias para el tostador .....               | 48             |
| Temporizador.....  | 37    | Limpiar el tostador .....                        | 48             |
| Seguro para niños .....  | 37    | Sugerencias para cocinar.....                    | 48             |
| Instrucciones de funcionamiento del Sensor de<br>toque rápido.....                       | 38    | Instrucciones para su funcionamiento.....        | 49             |
| Papas.....   | 38    | Tostar .....                                     | 49             |
| Tabla del Sensor de toque rápido .....   | 39    | Roscas.....                                      | 50             |
| Recalentar .....   | 40    | <b>DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> ..... | 51-54          |
| Tabla de recalentamiento .....   | 40    | Preguntas y respuestas .....                     | 51-52          |
|  |       | Antes de llamar para servicio .....              | 53             |
|  |       | Acuerdos Maestros de protección .....            | 55             |
|  |       | El servicio numera .....                         | tapa posterior |

## GARANTÍA

### GARANTÍA TOTAL POR UN AÑO DEL TOSTADOR Y MICROONDAS

Por todo un año, desde la fecha de compra, si este Kenmore Tostador y microondas, tuviera una falla o defecto en su material o en su armado, SEARS lo reparará libre de gasto.

### GARANTÍA TOTAL POR CINCO AÑOS DEL MAGNETRÓN

Durante 5 años desde la fecha de compra, si el magnetrón en el Kenmore Tostador y microondas tuviera una falla o defecto en su material o en su armado, SEARS lo reparará libre de gasto.

### GARANTÍA DE SERVICIO

Para la garantía de servicio lleve el Tostador y microondas a su Centro de reparaciones y repuestos de Sears en los EE.UU. Para ubicar el centro de reparaciones y repuestos de Sears, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

Esta Garantía se aplica solamente mientras el producto se usa en los EE.UU.

Esta garantía le da a usted derechos específicos legales y puede también tener otros derechos que varían según el estado.

**Sears, Roebuck y Co., D/817WA,  
Hoffman Estates, IL. 60179 U.S.A.**

# SEGURIDAD

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

- **No intente operar este horno con la puerta abierta**, ya que esto puede resultar en exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no forzar la traba de seguridad.
- **No use el horno si está dañado**. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya daños en:
  1. la puerta (torcida)
  2. bisagras y seguros (rotos o flojos)
  3. sellado de la puerta y superficies de sellado.
- **No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta** y no permita que se acumule polvo o residuos de limpiadores sobre las superficies de sellado.
- **El horno no debe ser ajustado o reparado** por nadie, excepto personal de servicio calificado.

## INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Si hay un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución proveyendo un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato electrodoméstico está equipado con un cable que tiene un alambre para conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra.

Ponga el enchufe en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

### PRECAUCIÓN

**Si Ud. usa el enchufe con conexión a tierra en forma indebida, corre el riesgo de electrocutarse.**

Consulte con un electricista calificado o con el Departamento de Servicios de Sears si Ud. no entiende las instrucciones para hacer la conexión a tierra o si quiere saber si el aparato electrodoméstico está correctamente conectado a tierra.

Este electrodoméstico tiene un cable corto para reducir el riesgo de que alguien se tropiece o enrede con el cable. Sea cuidadoso si usa un cable de extensión.

**Si Ud. usa un cable de extensión asegúrese de lo siguiente:**

- la extensión debe ser para el mismo voltaje que el electrodoméstico.
- el voltaje que figura en el cable de extensión debe ser igual o mayor que el del electrodoméstico.
- el cable de extensión debe tener enchufe de tres clavijas para conexión a tierra.
- el cable de extensión no debe colgar de una mesa o de la cubierta de un gabinete donde un niño pueda tirar del mismo o se pueda tropezar con él.
- el cable debe estar seco y no estar pellizcado o aplastado en ningún lugar.

**NOTA:** Este horno usa 13,8 amperios a 120 Voltios, 60Hz

# SEGURIDAD-MICROONDAS

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Las instrucciones de seguridad de más abajo le informarán sobre como usar su horno de microondas para evitarle lastimarse o dañar a su horno.

**ADVERTENCIA** — Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a personas o exposición a energía excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones ante de usar su horno de microondas.
2. ¡No permita a los niños usar este horno sin su vigilancia!
3. Lea y siga estas **PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR** que se encuentran en la página 29
4. **¡No fuerce interruptores de seguridad incorporados sobre la puerta del horno!** El horno tiene varios interruptores incorporados para asegurarse que la energía está apagada cuando se abre la puerta.
5. **Cuando limpie la puerta y las superficies que tocan a las puertas, use tan solo jabones suaves, no abrasivos o detergentes y una esponja o un paño suave.**
6. **Si su horno se ha caído o dañado, hágalo controlar a fondo** por un técnico de servicio calificado antes de usarlo nuevamente.
7. **Para evitar riesgos de incendios:**
  - a) **No cocine excesivamente los alimentos.** Puede causar un incendio en el horno.
  - b) **No use productos de papel reciclado en su horno.** Pueden contener partículas que suelten chispas o se incendien.
  - c) **No sobrecocine las papas.** Cocinar demasiado puede causar incendio.
  - d) **No almacene elementos combustibles** (pan, galletas, etc.) **en el horno**, porque si un rayo golpea las líneas de energía, puede causar que el horno se encienda.
  - e) **No use ataduras retorcidas de alambre en el horno.** Asegúrese de quitarlas antes de colocar el elemento en el horno.
  - f) **No use el interior del horno para almacenamiento.** No deje productos de papel, utensilios de cocina, o comida en interior cuando no lo use.
8. **Si se inicia un incendio:**
  - a) **Mantenga el horno cerrado.**
  - b) **Apague el horno.**
  - c) **Desconecte el cable o cierre la energía en el fusible o panel del disyuntor.**
9. No use este horno para propósitos comerciales. Este microondas está hecho tan solo para uso de la casa.
10. Instale o coloque este artefacto conforme a las instrucciones de instalación provistas.
11. **Para evitar descarga eléctrica:**
  - a) **¡Este artefacto debe ser conectado a masa!** Conéctelo solamente a un tomacorriente conectado a masa. (Vea las **Instrucciones para conectar a masa** en la página 29.)
  - b) **No haga funcionar este artefacto si tiene un enchufe o un cable dañado**, si no está funcionando correctamente, o si ha caído o estropeado.
  - c) **No sumerja el cable de alimentación eléctrica o el enchufe en agua .**
  - d) **Mantenga el cable lejos de superficies calentadas.**
  - e) El servicio para este artefacto debe ser hecho solamente por personal calificado.
12. Los líquidos tales como agua, café o té pueden recalentarse más allá del punto de hervor, sin que aparenten estar hirviendo. No siempre se muestran burbujas o hervor visibles cuando se saca el recipiente del horno de microondas. Esto puede ocasionar que los líquidos demasiado calientes se desborden cuando se los agita o cuando se inserta una cuchara u otro utensilio dentro del líquido. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas;
  - 1) No recaliente líquidos.
  - 2) Revuelva el líquido antes y mientras se calienta.
  - 3) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
  - 4) Luego de calentar, permita al contenedor permanecer en el horno de microondas por un tiempo corto antes de quitarlo.
  - 5) Tenga mucho cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.
13. Deje descansar la bandeja de vidrio y el rodillo de la bandeja giratoria, en el horno cuando esté cocinando.
14. No use el horno a la intemperie. No guarde el horno a la intemperie. No use este producto cerca del agua.  
— Por ejemplo, cerca de una piletta de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piletta de natación, o ubicación similar.
15. No cubra o trabe ninguna abertura del horno.
16. No ponga a funcionar el horno de microondas estando vacío.
17. No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o mostrador.
18. No caliente excesivamente la bandeja giratoria de vidrio .  
— No cocine tocino directamente sobre la bandeja giratoria.  
— No permita que la película gris de los paquetes especiales para cocina de microondas toquen la bandeja giratoria. Ponga el paquete sobre un plato apto para microondas.  
— Mantenga un plato dorador por lo menos a 3/16 pulgadas por encima de la bandeja giratoria de vidrio. Si usa incorrectamente el plato dorador, podría romper la bandeja giratoria de vidrio.
19. Tenga cuidado de no astillar o raspar los bordes de la bandeja giratoria. Astillas o raspones pueden causar que la bandeja giratoria de vidrio se quiebre durante el uso..
20. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados, por ejemplo jarras cerradas de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan artefactos eléctricos, especialmente cuando los niños están presentes, siempre debe seguir las precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones antes de usar su tostador.
2. No tocar las superficies calientes.
3. Protegerse contra riesgos eléctricos, no sumerja cables, enchufes, o el dispositivo en agua u otro líquido.
4. Una vigilancia estricta es necesaria cuando se usa algún artefacto junto o cerca de los niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita enfriarse antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
6. No haga funcionar ningún dispositivo con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal o se ha dejado caer o ha sido dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano, para examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No deje el cable colgando sobre el borde de la mesa o mostrador, ya que puede ser jalado.
9. No lo use a la intemperie.
10. No lo coloque cerca de un quemador eléctrico o a gas.
11. No use este dispositivo para otro propósito que no sea para el que se lo ha proyectado.
12. Alimentos de gran tamaño, paquetes de papel de aluminio o utensilios no deben ser insertados en este artefacto, ya que pueden producir incendio o riesgos eléctricos.
13. Un incendio puede ocurrir si este tostador está cubierto o tocando material inflamable, incluyendo cortinas, colgaduras o paredes, etc., cuando está en funcionamiento.
14. No intente desalojar comida cuando este artefacto está enchufado.
15. La puerta del tostador debe ser cerrada antes de insertar o desconectar el enchufe del tomacorriente de la pared.
16. No limpie con almohadillas para fregar de metal. Las piezas quemar la almohadilla y tocar las partes eléctricas implicando un riesgo de descarga eléctrica.
17. No use productos de papel cuando un artefacto funciona en el modo tostador.
18. No guarde materiales, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante. en este horno cuando no está en uso.
19. No cubra la bandeja de migajas o alguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará sobrecalentamiento de este artefacto.
20. Debe tener extremo cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
21. NO tostar rosca de pan de sobretamaño. Porque la superficie delgada de la rosca de pan puede ser colocado muy cerca al calentador, causando que se quemé la superficie y que se ahume.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

# CÓMO ENTENDER SU HORNO DE MICROONDAS

## ESPECIFICACIONES

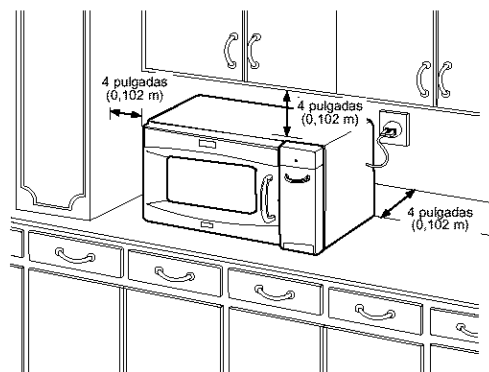
|  |            |   |
|--|------------|---|
| Suministro de electricidad                       |            | 120 V AC, 60 Hz   |
| Consumo de electricidad estimada                 |            | 1650 W  |
| Producción de microondas                         | Microondas | *1200 W   |
|  | Tostador   | 800 W   |
| Corriente estimada                               |            | 13.8 A  |
| Dimensiones totales (Ancho x alto x profundidad) |            | 23" x 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 17 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "                               |
| Dimensiones de la cavidad del horno (A x a x p)  |            | 14 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> " x 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " x 15 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " |
| Capacidad de la cavidad del horno                |            | 1,2 pie cúbico  |

\*IEC 60705 ESTÁNDAR DE RÉGIMEN DE TRABAJO  
Especificaciones sujetas a cambios sin aviso previo .

## INSTALACIÓN

1. Saque su Kenmore Tostador y microondas y todos los materiales empacados de la caja de embalaje.
2. Coloque el horno sobre una superficie nivelada que le permita dejar por lo menos 4 pulgadas (0,102 m) de espacio libre a la izquierda, derecha, arriba y atrás para una ventilación apropiada.
3. Coloque el anillo giratorio en el círculo sobre el piso del horno luego coloque la bandeja giratoria de vidrio en la parte superior del soporte del rodillo.

**NOTA:** Nunca coloque al revés la bandeja giratoria de vidrio dentro del horno. Obstruir las aberturas de entrada y/o salida puede dañar al horno.



Superficie de la mesa

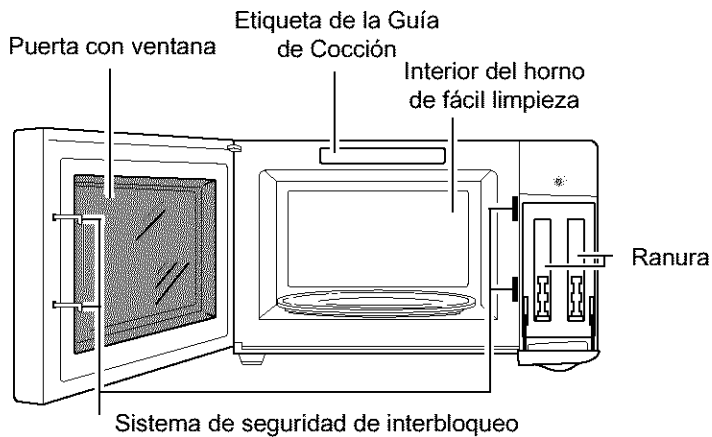
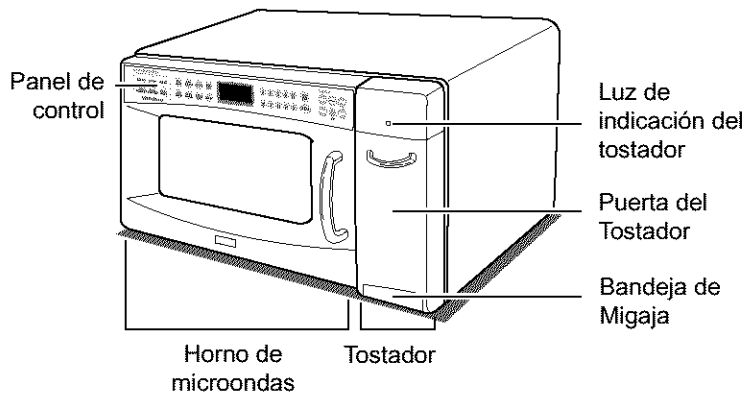
### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no instale a menos de 4 pulgadas de los costados y de la pared posterior.



# ENTENDER A SU TOSTADOR Y MICROONDAS

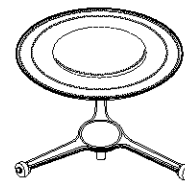
## PIEZAS Y ACCESORIOS



Su horno viene con los siguientes accesorios

- 1 Guía para su uso y cuidado
- 1 Bandeja giratoria de vidrio
- 1 Anillo giratorio

Bandeja giratoria de vidrio

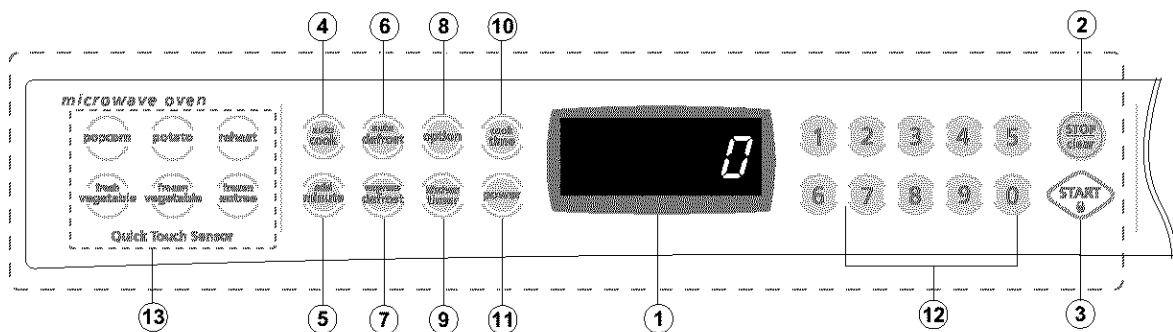


Anillo giratorio

# ENTENDER A SU TOSTADOR Y MICROONDAS

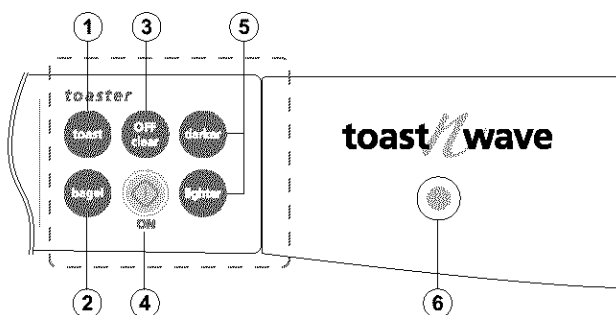
## PANEL DE CONTROL

### ÁREA DE CONTROL DE MICROONDAS



- PANTALLA.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora, los parámetros de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
- PARO/BORRAR.** Toque esta tecla para detener el horno o para borrar datos.
- INICIO.** Toque esta tecla para iniciar todas las funciones (excepto sensor de Toque rápido, Descongelamiento Express, Cocción automática y Agregar minutos, que inician automáticamente) y para activar o desactivar el Seguro para niños.
- AUTO COOK** Toque esta tecla para seleccionar alimentos programados para cocción automática.
- AGREGAR MINUTOS.** Toque esta tecla para cocinar a una potencia del 100% por 1 a 99 minutos, 59 segundos.
- DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO.** Esta tecla es un método preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras.
- DESCONGELAMIENTO EXPRESS.** Esta tecla permite descongelar rápidamente hasta 500 gramos de alimentos congelados.
- OPCIÓN.** Toque esta tecla para cambiar la configuración por omisión de sonido, reloj, velocidad de pantalla y unidades.
- TEMPORIZADOR.** Toque esta tecla para usar su horno de microondas como un temporizador en la cocina.
- TIEMPO DE COCCIÓN.** Toque esta tecla para fijar un tiempo de cocción.
- POTENCIA.** Toque esta tecla para fijar un nivel de potencia de cocción.
- TECLAS NUMÉRICAS.** Toque las teclas numéricas para indicar el tiempo de cocción, potencia, cantidades o peso.
- SENSOR DE TOQUE RÁPIDO.** Esta tecla permite cocinar la mayoría de sus alimentos preferidos sin tener que seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia.

### ÁREA DE CONTROL DEL TOSTADOR



- Toast** Tostar pan
- Bagel** Tostar pan de rosca
- Stop/Clear.** Toque este pad para apagar el tostador o borrar los ingresos.
- Start.** Toque este pad para iniciar el proceso de tostar.
- Darkness Control** Ajustar el control de oscuridad hasta el nivel determinado antes de cocinar. (predeterminado: 5, "1" es el más claro y "9" es el más oscuro)
- Luz indicadora** Cuando haga funcionar el tostador con la puerta cerrada, se iluminará. Si abre la puerta, durante el tostado esta parpadeará

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## GUÍA DE COCCIÓN

La mayoría de los recipientes de cocina no metálicos resistentes al calor se pueden usar en su horno de microondas. Sin embargo, para probar los recipientes antes de usarlos, siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque el recipiente vacío en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza de agua usando una taza de vidrio para medir y póngala en el horno al lado del recipiente.
3. Prenda el horno de microondas al 100% de su intensidad durante 1 minuto. Si el recipiente está tibio **no debe** usarse para cocinar a microondas.

| USAR  | NO USAR   |
|---|---|
| <p><b>Vidrio a prueba de horno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El vidrio tratado para ser usado en calor de gran intensidad incluye platos de uso general, platos para pan, pasteles o tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y recipientes sin molduras de metal.</li> </ul> <p><b>Porcelana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tazones, tazas, platos y fuentes sin molduras metálicas pueden ser usados en el horno de microondas.</li> </ul> <p><b>Plástico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se usa película de plástico como tapa, asegúrese de que el plato sea lo suficientemente profundo para que el plástico no toque la comida. Cuando la comida se calienta, puede derretir el plástico donde lo toca.</li> <li>• Coloque la película de plástico floja sobre el plato y asegúrela apretando el plástico contra los lados del plato.</li> <li>• Ventile doblando una esquina del plástico. Esto permitirá que el exceso de vapor escape.</li> <li>• Use platos plásticos, tazas, recipientes para congelador semi-rígidos y bolsas de plásticos <b>sólo para tiempos de cocción breves. Use con cuidado ya que el plástico se puede ablandar por el calor de la comida.</b></li> </ul> <p><b>Papel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toallas de papel a prueba de microondas, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin bordes o diseños metálicos pueden usarse en su horno.</li> <li>• Refiérase a la etiqueta del fabricante para usar cualquier producto de papel en el horno de microondas.</li> </ul> | <p><b>Utensilios de metal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El metal no permite que las microondas lleguen al alimento y produce una cocción despareja. Evite el uso de brochetas metálicas, termómetros o bandejas de aluminio.</li> <li>• Los utensilios metálicos pueden causar chispas por la descarga de corriente eléctrica. Esto puede dañar el horno de microondas.</li> </ul> <p><b>Decoraciones de metal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No use vajilla o platos con bordes metálicos o con bandas metálicas, etc.</li> </ul> <p><b>Vajilla Centura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La compañía Corning recomienda que no se use vajilla Centura y algunas tazas cerradas de Corelle para cocinar a microondas.</li> </ul> <p><b>Papel de aluminio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evite el uso de hojas grandes de papel de aluminio ya que pueden afectar la cocción y causar chispas, use trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de aves.</li> <li>• Mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y la puerta del horno de microondas.</li> </ul> <p><b>Madera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los tazones de madera, tablas y canastos se secan y pueden partirse o quebrarse cuando Ud. los usa en el horno de microondas.</li> </ul> <p><b>Recipientes cerrados herméticamente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vajilla hermética puede explotar. Asegúrese de dejar una abertura para que el vapor salga de la vajilla tapada.</li> </ul> <p><b>Papel de estroza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evite el uso de bolsas de papel de estroza. Este absorbe calor y puede arder.</li> </ul> <p><b>Ataduras de metal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siempre saque las ataduras de metal ya que pueden calentarse y causar incendio.</li> </ul> |

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS PARA COCCIÓN CON MICROONDAS

### DORADO

La carne y las aves con mucha grasa que se cocinan por 10 a 15 minutos o más se dorarán ligeramente. Los alimentos cocinados por menos tiempo se pueden pintar con una sustancia para que se doren, como salsa Worcestershire, salsa de soya o salsa para barbacoa.

### TAPAS

Las tapas atrapan el calor y el vapor y los alimentos se cocinan más rápido. Use una tapa o película plástica para microondas con una esquina doblada para dejar salir el exceso de vapor. Las tapas de las cacerolas de vidrio se pueden calentar durante la cocción. Úselas con cuidado. El papel encerado evita que el alimento salpique el horno y ayuda a mantener el calor. Cuando caliente artículos de panadería use papel encerado, servilletas de papel o toallas de papel. Para absorber más humedad envuelva los emparedados y comidas grasosas con toallas de papel.

### ESPACIAMIENTO

Ponga los alimentos individuales tales como papas, tortitas y hors d'oeuvres formando un círculo y por lo menos a una distancia de 1 pulgada entre ellos. Esto ayudará a que la comida se cocine en forma más pareja.

### AGITACIÓN

La agitación mezcla los sabores y redistribuye el calor en los alimentos. Siempre revuelva desde el borde hacia el centro del plato. La parte de afuera se calienta primero.

### ROTACIÓN

Los alimentos voluminosos, como asados o aves enteras deben darse vuelta para que las partes de arriba y de abajo se cocinen en forma pareja. También dar vuelta las piezas de pollo y las chuletas.

## LIMPIEZA

Limpie el horno por dentro y por fuera con un paño suave y detergente diluido. Luego enjuague y seque. Esto debe hacerse una vez por semana o más a menudo si es necesario. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Las salpicaduras excesivas de aceite en el techo interior son difíciles de quitar si se dejan por muchos días. Limpie las salpicaduras con una toalla de papel mojada, especialmente después de cocinar pollo o tocino.

### PARTES DESMONTABLES

La bandeja giratoria y el descanso del rodillo de la bandeja son desmontables. Estos deben lavarse a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluido usando un paño suave. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero o esponjas ásperas.

### DISTRIBUCIÓN

No apile los alimentos. Distribuya en una sola capa en el plato para que se cocine en forma pareja. Como los alimentos más densos se cocinan más lentamente, ponga las porciones más gruesas de carne, aves, pescado y verduras en el borde del plato.

### CÓMO PROBAR LA COCCIÓN

Como los alimentos se cocinan rápido en un horno de microondas, es necesario controlar con frecuencia si ya están cocidos.

### TIEMPO DE REPOSO EN EL HORNO

Dependiendo de la densidad, los alimentos necesitan muchas veces reposar por unos 2 a 15 minutos apagar el encendido aún este adentro o afuera del horno.

En general es necesario tapar la comida durante el período de reposo para conservar el calor. Quite la mayoría de las comidas cuando están casi cocinadas y éstas se terminarán de cocinar durante el reposo. La temperatura interna de la comida se elevará unos 10°F durante el período de reposo.

### PROTECCIÓN

Para prevenir que algunas porciones en platos rectangulares o cuadrados se recocinen, usted debe protegerlos con pequeñas tiras de papel de aluminio para bloquear las microondas. Usted también puede cubrir las patas de las aves y las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar que se recocinen.

**Siempre mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes del horno** para evitar chispas.

### PERFORACIÓN

Perfore la cáscara, piel o membrana de los alimentos antes de cocinarlos para evitar que estallen. Los alimentos que requieren perforación son: yemas y claras de huevo, salchichas, almejas, ostras y verduras enteras como papas y calabacitas.

- La bandeja giratoria se puede lavar en el fregadero. Tenga cuidado de no astillar o rasguñar los bordes ya que esto puede hacer que la bandeja se rompa durante el uso.
- El descanso del rodillo de la bandeja giratoria debe limpiarse con regularidad.

### CUIDADO ESPECIAL

Para mejor funcionamiento y seguridad, el panel interno de la puerta y el marco frontal del horno deben estar libres de acumulación de alimentos o grasa. Limpie a menudo con detergente diluido; luego enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Después de limpiar el panel de controles, toque el botón "STOP/CLEAR" para borrar cualquier entrada de datos que se pudo haber hecho accidentalmente durante la limpieza del panel.




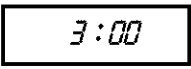
# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TEMPORIZADOR

Su horno de microondas puede ser usado como un temporizador. Puede prefijar hasta 99 minutos, 99 segundos.

**Ejemplo: Para fijarlo en 3 minutos.**

**Toque: La pantalla muestra:**




1.  : ENTER TIME IN MIN AND SEC
2.  3 : 00 TOUCH START
3.   3 : 00  
TIMER y tiempo en cuenta regresiva

## SEGURO PARA NIÑOS

Puede usar esta función de seguridad para bloquear el panel de control para que los niños no usen el horno sin autorización y cuando está limpiando el horno.


**Para programar el seguro para niños:**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  Toque y sostenga hasta que aparezca LOCKED (BLOQUEO) en la pantalla. (Aproximadamente 4 segundos) 

**Para cancelar:**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  Toque y sostenga hasta que desaparezca LOCKED (BLOQUEO) de la pantalla. (Aproximadamente 4 segundos) Hora del día.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR DE TOQUE RÁPIDO

La cocción de toque del sensor le suministra nuevas y emocionantes características para hacer más fácil el uso del horno de microondas. El menú del sensor con todos los platos populares a escoger, le ayuda a calentar o recalentar de forma perfecta porque ha sido preprogramado y puede decirle cuánto tiempo debe calentar o recalentar dependiendo del ítem del plato.

### Categorías :

**Recalentar, Papas**

**Palomitas, Vegetales frescos**

**Vegetales congelados, Entradas congeladas**

En las próximas páginas se provee una tabla con ejemplos de alimentos especificados e instrucciones de cocción para la mayoría de los programas de Cocción de Toque por Sensor.



1. El sistema de Cocción de Toque por Sensor trabaja por la detección de la acumulación de vapor.
2. Cerciórese de que la puerta se mantenga cerrada.
3. Una vez que el vapor ha sido detectado, sonarán dos pitidos.
4. Si se abre la puerta o se toca el botón de STOP/CLEAR (PARADA/CANCELACIÓN), antes de que se detecte el vapor, el proceso se cancelará. El horno parará de funcionar.
5. Antes de usar la Cocción de Toque por Sensor, cerciórese de que el exterior del recipiente que se use para cocinar y el interior del horno estén secos, para asegurar un mejor resultado.
6. La temperatura del ambiente no debe exceder de 95°F.
7. El horno se debe enchufar al menos 5 minutos antes de usar la cocción por sensor.

## PAPAS (EJEMPLO)

COCCIÓN POR SENSOR le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción o los niveles de energía. Este horno determina automáticamente los tiempos de cocción requeridos para cada clase de alimentos.

**Ejemplo : Para cocinar entradas congeladas.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  **POTATO**

El horno recalentará automáticamente el alimento a través del sistema por sensor.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TABLA DEL SENSOR DE TOQUE RÁPIDO

| CATEGORÍA             | INSTRUCCIÓN  | CANTIDAD  |
|-----------------------|--|---|
| Papas                 | Pique cada papa con un tenedor y colóquelas en la charola alrededor del borde, separadas al menos 3 centímetros.   | 1 -4 medianas aprox.<br>250 gramos cada una                   |
| Palomitas de maíz     | Coloque una bolsa de palomitas de maíz para microondas en el centro de la charola giratoria.   | Tamaño normales<br>Use una bolsa de palomitas de maíz fresca. |
| Vegetales frescos     | Prepare como lo desee, lave y deje la humedad natural de los vegetales. Coloque en un recipiente para microondas del tamaño adecuado, tape con una envoltura plástica con ventilación. | 1 - 4 tazas   |
| Vegetales congelados  | Saque del paquete, enjuague bajo el agua corriente. Coloque en un recipiente para microondas del tamaño adecuado, tape con una envoltura plástica con ventilación.                     | 1 - 4 tazas   |
| Entremeses congelados | Saque del empaque exterior. Deslice la cubierta. Si el contenedor no es para microondas, coloque en un platón, cubra con una envoltura plástica con ventilación.                       | 10 - 21 oz.   |

Si abre la puerta u oprime STOP (PARO) durante la detección, se cancelará el proceso.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## RECALENTAR

Esta función le permite recalentar alimentos precocidos a temperatura ambiente o refrigerados sin seleccionar tiempo de cocción y niveles de potencia. Esta función tiene 3 categorías: plato de cena, sopa/salsa, guisado. Vea la siguiente tabla para más información.

**Ejemplo: Para recalentar un guisado.**

**Toque: La pantalla muestra:**



Hora del día.



*SELECT MENU 1 TO 3--  
SEE COOKING GUIDE*



*CASSEROLE*

El horno recalentará automáticamente el alimento a través del sistema del sensor.

## TABLA DE RECALENTAMIENTO

| Código | Categoría             | Instrucciones   | Cantidad         |
|--------|-----------------------|---|------------------|
| 1      | Platillo para la Cena | Coloque los alimentos que desee recalentar en un plato de servicio de mesa o en otro plato similar. Cúbralo con papel de plástico.                  | Aprox. 8- 16 oz. |
| 2      | Soup/ Sauce           | Coloque los alimentos que desee recalentar en un recipiente de tamaño apropiado, aprobado para uso en el microondas. Cúbralo con papel de plástico. | 1-4 tazas        |
| 3      | Casero la             | Cubra con papel de plástico el recipiente que contenga la cacerola de carnes y verduras.  | 1-4 tazas        |

**NOTA :** La guía de cocción está ubicada sobre la parte frontal de la cavidad del horno.






# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCCIÓN AUTOMÁTICA

Use esta función para cocinar alimentos sin necesidad de fijar el tiempo de cocción o la intensidad. Para más información lea la "Tabla de cocción por automática" que se muestra a continuación.

**Ejemplo : Para cocinar 4 tajadas de tocino.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  *SELECT MENU / TO 6--  
SEE COOKING GUIDE*
2.  *BACON  
TOUCH 2 TO 6 SLICES*
3.  El tiempo correrá al contra-reloj después de que *4 SLICES* aparezca en la pantalla.



**NOTA :** La guía de cocción está ubicado sobre la parte frontal de la cavidad del horno.

## AGREGAR MINUTOS

Tecla de ahorro de tiempo. Este control simplificado le permite fijar e iniciar rápidamente la cocción a una potencia de 100% sin necesidad de tocar INICIO.







**Ejemplo : Para cocinar por 2 minutos.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  Dos veces Cuenta regresiva y potencia 100.

**NOTA:** Si toque AGREGAR MINUTO, se agrega desde 1 minuto hasta 99 min 59 segundos.

## TABLA DE COCCIÓN POR AUTOMÁTICA

| Código  | Categoría                       | DIRECTION   | Cantidad                         |
|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
|  | Tocino                          | Para obtener un mejor resultado, coloque las tiras de tocino en la parrilla para tocino del microondas. (Si la parrilla no está disponible, use un plato de servicio de mesa, revestido de toallas de papel).           | 2-6 rebanadas                    |
|  | Panecillos Congelados/ Molletes | Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Si los molletes pesan más de 3 oz cada uno, cuente cada uno como dos cuando vaya a registrar la cantidad, así que no caliente más de 3 a la vez.                         | 1-6 pedazos (2-3 onzas cada uno) |
|  | Panecillos Frescos/Molletes     | Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Si los molletes pesan más de 3 oz cada uno, cuente cada uno como dos cuando vaya a registrar la cantidad, así que no caliente más de 3 a la vez.                         | 1-6 pedazos (2-3 onzas cada uno) |
|  | Bebidas                         | Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Tenga mucho cuidado! Las bebidas se pondrán muy calientes! Algunas veces, los líquidos que se calientan en recipientes cilíndricos, salpicarán cuando se mueva la taza). | 1-2 tazas                        |
|  | Pedazos de Pollo Hot Cereal     | Coloque los pedazos de pollo en un recipiente de tamaño apropiado, aprobado para uso en el microondas, cúbralo con papel de plástico y deje un respiradero.   | 0,5-2,0 lbs.                     |
|  | Cereal Caliente                 | Prepárelo según las instrucciones del paquete y cocínelo. Revuélvalo y déjelo reposar antes de comerlo. Use solamente cereal caliente instantáneo.  | 1-6 porciones                    |





# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## OPCIÓN

OPCIÓN proporciona cuatro modos que facilitarán el uso de su horno de microondas. Puede seleccionar APAGAR / ENCENDER SONIDO, APAGAR / ENCENDER RELOJ, VELOCIDAD DE PANTALLA y LBS/KGS.

**Ejemplo: Para apagar el Sonido del alertador ("beeper")**


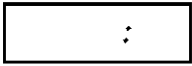


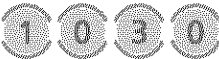



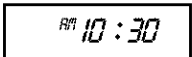
**Toque:** **La pantalla muestra:**

1.  Hora del día
2.  Los cuatro modos se muestran en pantalla.
3.  *SOUND ON TOUCH 1  
OFF TOUCH 2*
4.  *SOUND OFF*

**NOTA:** Para volver a encender el sonido del alertador, repita los pasos del 1 al 3, entonces toque el número 1.





**Ejemplo: Para poner el reloj a las 10:30.**

**Toque:** **La pantalla muestra:**

1.  
2.  Los cuatro modos se muestran en pantalla.
3.  *: ENTER TIME OF DAY*
4.  *10 : 30 TOUCH START*
5.  *10 : 30 AM TOUCH 1  
PM TOUCH 2*
6.  *AM 10 : 30 TOUCH  
START*
7.  

**NOTA:** Este es un reloj de 24 horas. Puede cambiar entre AM y PM tocando 1 ó 2 después del paso 5.

## TABLA DE OPCIONES DE FUNCIÓN

| NUMERO  | OPCIÓN  | NUMERO | RESULTADO        |
|---|---|--------|------------------|
|  | RELOJ ENCENDIDO/APAGADO                                       |        |                  |
|  | SONIDO ENCENDIDO/APAGADO                                      | 1      | Sonido Encendido |
|   |   | 2      | Sonido Apagado   |
|  | VELOCIDAD DEL DESPLAZA-MIENTO DE INFORMACION EN LA VENTANILLA | 1      | Lenta            |
|   |   | 2      | Normal           |
|   |   | 3      | Rápida           |
|  | LBS / KG  | 1      | Lbs.             |
|   |   | 2      | Kg.              |

**NOTA:** Cuando se conecta por primera vez las configuraciones por omisión son Sonido Encendido, Reloj Encendido, Velocidad Normal y Libras.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Se presentan 3 secuencias de DESCONGELACIÓN RÁPIDA en el horno. La característica le provee el mejor método de descongelación de alimentos congelados. La guía de la cocina le mostrará que secuencia es recomendada para el alimento que está descongelando.

Para agregar conveniencias, el Auto Descongelación incluye un mecanismo de pitidos incorporados que le recuerda revisar, girar, separar o reajustar.


Se provee tres diferentes niveles de descongelación.


1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

• Peso disponible es de 0,1 ~ 6,0 libras.

**Ejemplo : Para descongelar 1,2 lbs. de carne molida.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  *MEAT TOUCH 1  
POULTRY TOUCH 2  
FISH TOUCH 3*

2.  *0.0 Lbs ENTER  
WEIGHT*

3.  y   
para escribir el peso *1.2 Lbs  
TOUCH START*

4.  Cuenta regresiva  
y DESCONGELAR.

### NOTA :

Al tocar el botón de START, la pantalla cambia al tiempo de descongelación en cuenta regresiva. El horno pitará dos veces durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. EN cada pitido, abra la puerta y gire, separe, o reajuste el alimento.

Saque todas las porciones que se hayan descongelado. Vuelva a poner las porciones congeladas en el horno y toque "START" para continuar el ciclo de descongelación.

### LAS PUNTAS OPERADORAS

- Para óptimos resultados: Saque el pescado, mariscos, carne y aves de su envoltura original o paquete de plástico. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y los jugos cerca del alimento, lo cual puede causar que la superficie se cocine.
- Para los mejores resultados, acomode su carne entera dentro de la forma de un buñuelo antes de congelar. Al descongelar, raspe la carne derretida cuando suene el pitido y continúe descongelando.
- Ponga los alimentos en recipientes que no son profundos o en una bandeja para asar a microondas para que junte lo que gotea.
- Los alimentos deben estar todavía fríos en el centro cuando los saca del horno.


## DESCONGELAMIENTO EXPRESS

Esta función debe ser usado solo cuando descongela 1 libra de carne de vaca.

**Ejemplo : Para descongelar 500 g. de carne molida.**




**Toque: La pantalla muestra:**

1.  Hora del día

2.  Tiempo en cuenta regresiva y DESCONGELAMIENTO EXPRESS.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

| Categoría   | Alimento a descongelar   |
|---|--|
| <br><b>CARNE</b>    | <b>Res</b><br>Carne molida, filetes, cubos para estofado, asado (distintos cortes), asado de costilla, hamburguesa.<br><b>Cordero</b><br>Chuletas (1 pulgada de espesor), asado<br><b>Cerdo</b><br>Chuletas (½ pulgada de espesor), hotdog, costillar, asado, chorizos<br><b>Ternera</b><br>Chuletas (1 lb, ½ pulgada de espesor)                |
| <br><b>AVES</b>     | <b>Aves</b><br>Enteras (menos de 4 lbs.), cortes, pechugas (sin hueso)<br><b>Gallinita de Cornualles</b><br>Entera<br><b>Pavo</b><br>Pechuga   |
| <br><b>PESCADO</b> | <b>Bistecs / Picadas</b><br>Bistec circular, Bistec Tenderloin<br>Picadas de cordero (1 pulgada de grueso)<br>Picadas de cerdo (1 pulgada de grueso)<br>Chuleta de ternera (1 lbs, ½ pulgada de grueso)<br><b>Pescado</b><br>Filetes, rebanadas<br><b>Mariscos</b><br>Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, callo de hacha (vieiras). |






## COCCIÓN A TIEMPO PROGRAMADO

Este elemento le permite programar un tiempo y una intensidad de cocción. Para resultados óptimos hay 10 niveles de intensidad además de intensidad alta (HIGH) que es el 100%. Para más información referirse a la "Tabla de niveles de intensidad de microondas" en la página 45.

**NOTA:** Si Ud. no selecciona el nivel de intensidad, el horno cocinará automáticamente a 100% de intensidad (HIGH).

**Ejemplo:** Para cocinar por 5 minutos, 30 segundos a 80% de intensidad.

**Toque:** La pantalla muestra:

1.  : ENTER COOKING TIME
2.  5 : 30 TOUCH START OR POWER
3.  ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
4.  5 : 30 POWER 80 TOUCH START
5.  Cuenta regresiva y POTENCIA 80.










# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCCIÓN EN ETAPAS

Para resultados óptimos, algunas recetas necesitan intensidades de cocción diferentes en las distintas etapas del ciclo de cocción. Ud. puede programar su horno para que cambie de una intensidad a otra hasta en 2 etapas.

**Ejemplo:** Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.

**Toque:** La pantalla muestra:

1.  : ENTER COOKING TIME
2.  3 : 00 TOUCH START OR POWER  
para programar la primera etapa en 3 minutos.
3.  3 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
4.  para programar la intensidad al 80% en la primera etapa. 3 : 00 POWER 80 TOUCH START
5.  : ENTER COOKING TIME
6.  7 : 00 TOUCH START OR POWER  
para programar la segunda etapa en 7 minutos.
7.  7 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
8.  para programar la intensidad al 50% en la segunda etapa. 7 : 00 POWER 50 TOUCH START
9.  Cuenta regresiva y POTENCIA 80.
10. Al final del período de cocción se escucharán dos sonidos cortos y uno largo.

## NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

Su horno de microondas tiene 10 niveles de intensidad de cocción para permitirle cocinar o calentar una variedad de alimentos. En el siguiente tabla se muestran algunas sugerencias:

**Tabla de nivel de intensidad de microondas**

| Nivel de intensidad | Uso   |
|---------------------|---|
| 10 (High)           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hervir agua.</li> <li>Hacer caramelo.</li> <li>Cocinar trozos de aves, pescado y verduras.</li> <li>Cocinar trozos tiernos de carne.</li> <li>Cocinar aves enteras.</li> </ul> |
| 9                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Recalentar arroz, pastas y verduras.</li> </ul>  |
| 8                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Recalentar comidas preparadas rápidamente.</li> <li>Recalentar emparedados.</li> </ul>   |
| 7                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar platos a base de huevos, leche y queso.</li> <li>Cocinar pasteles, pan.</li> <li>Derretir chocolate.</li> </ul>  |
| 6                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar ternera.</li> <li>Cocinar un pescado entero.</li> <li>Cocinar budines y natillas.</li> </ul>   |
| 5                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar jamón, aves enteras, cordero.</li> <li>Cocinar asado de costilla, puntas de filete.</li> </ul>   |
| 4                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descongelar carne, aves y mariscos.</li> </ul>   |
| 3                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar cortes de carne menos tierna.</li> <li>Cocinar chuletas de cerdo, asado.</li> </ul>  |
| 2                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Quitarle el frío a las frutas.</li> <li>Ablandar mantequilla.</li> </ul>   |
| 1                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener guisados y platos principales tibios.</li> <li>Ablandar manteca y queso crema.</li> </ul>   |
| 0                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tiempo de reposo.</li> </ul>   |

**NOTA :** Debe programar el tiempo de reposo como la segunda etapa en la cocción de etapa múltiple.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

**PRECAUCIÓN:** Evite el uso de hojas grandes de papel de aluminio ya que pueden afectar la cocción y causar chispas, use trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de aves.

## CONSEJOS PARA COCCIÓN

### Carne

1. No se requieren técnicas especiales. La carne debe prepararse en la forma convencional para cocinar. Agregue condimentos si lo desea. Siempre descongele la carne totalmente antes de cocinar.
2. Ponga la carne en una bandeja para asar a microondas o un plato especial para microondas y ponga éste sobre la bandeja giratoria.
3. Cocine de acuerdo a la "Tabla para cocinar carnes" (a continuación). Use el tiempo más largo para carnes grandes y los tiempos más cortos para carnes más pequeñas. Para chuletas gruesas use el tiempo más largo.
4. Dé vuelta la carne una vez en la mitad del tiempo de cocción.
5. **Deje reposar** por 5-10 minutos envuelta en papel de aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante para que se complete el proceso de cocción.
6. Asegúrese de que la carne, especialmente de cerdo, esté completamente cocinada antes de comerla.

### Tabla para cocinar carnes

| Corte  | Intensidad de microondas | Tiempo de cocción por libra |
|--|--------------------------|-----------------------------|
| <b>RES</b>   |                          |                             |
| Costillas  |                          |                             |
| – Medio cocida   | 8                        | 9½ a 11½ minutos            |
| – Bien cocida  | 8                        | 11½ a 14 minutos            |
| Carne molida (para guisados), hamburguesas, frescas o descongeladas (4 oz c/u) | "HIGH"(100%)             | 6½ a 9½ minutos             |
| – 2 hamburguesa  | "HIGH"(100%)             | 2½ a 4½ minutos             |
| – 4 hamburguesas   | "HIGH"(100%)             | 3½ a 5½ minutos             |
| <b>CERDO</b>   |                          |                             |
| Lomo, pata, tocino   | 8                        | 12½ a 16½ minutos           |
| – 4 lonjas   | "HIGH"(100%)             | 2½ a 3½ minutos             |
| – 6 lonjas   | "HIGH"(100%)             | 3½ a 4½ minutos             |

**NOTA:** Los tiempos listados en la tabla son sólo una guía. Considere algunas diferencias de acuerdo al gusto y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar con la forma, corte y composición de los alimentos.

### Aves

1. No se requieren técnicas especiales. Las aves deben prepararse en la forma convencional para cocinar. Agregue condimentos si lo desea.
2. Las aves deben estar completamente descongeladas. Saque las menudencias y las abrazaderas de metal.
3. Pique la piel y pase aceite vegetal con un pincel a menos que el ave esté previamente marinada.
4. Todas las carnes de ave deben cocinarse en una bandeja para asar a microondas o en un plato especial para microondas y luego puesto sobre la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la "Tabla para cocinar aves" que se muestra a continuación. Dé vuelta cuando está a medio cocinar. Debido a su forma, las aves tienden a cocinarse en forma despareja, especialmente las partes huesudas. Al darlas vuelta durante la cocción estas partes se cocinan en forma más pareja.
6. Sáquelo del horno, empaque con papel aluminio, y deje reposar unos 5 ~ 10 minutos antes de trincar. El tiempo de reposo es muy importante, ya que esto completa el proceso de cocción.
7. Asegúrese de que las aves están bien cocidas antes de comerlas. Las aves enteras están completamente cocidas cuando los jugos salen claros desde adentro del muslo al pincharlo con un cuchillo. Los trozos de ave deben picarse con un cuchillo en la parte más gruesa para asegurar que los jugos son claros y la carne es firme.

### Tabla para cocinar aves

| Ave                 | Intensidad de microondas | Tiempo de cocción por libra |
|---------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>POLLO</b>        |                          |                             |
| Entero              | 8                        | 11 a 15 minutos             |
| Pechuga (con hueso) | 8                        | 10 a 14 minutos             |
| Porciones           | 8                        | 11 a 17 minutos             |
| <b>PAVO</b>         |                          |                             |
| Entero              | 8                        | 11 a 15 minutos             |

#### NOTAS:

- Los tiempos listados en la tabla son sólo una guía. Considere algunas diferencias de acuerdo al gusto y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar con la forma, corte y composición de los alimentos.
- Si se rellena un ave entera, el peso del ave rellena se debe considerar para calcular el tiempo de cocción.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS PARA COCCIÓN (continuación)

### Pescado

1. Ponga el pescado en un plato o fuente grande que no sea de metal ni muy profunda.
2. Cubra con película de plástico perforada o con una tapa.
3. Ponga el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la "Tabla para cocinar pescado fresco" que se muestra a continuación. Se pueden agregar trocitos de mantequilla si se desea.
5. Deje reposar como se indica en la "Tabla para cocción" antes de servir.
6. Antes del tiempo de reposo, revise si el pescado está completamente cocido. El pescado debe estar opaco y separarse en escamas fácilmente.

### Tabla para cocinar pescado fresco

| Pescado                                | Intensidad | Tiempo de cocción por libra | Mantequilla                                      | Tiempo de reposo |
|--|------------|-----------------------------|--|------------------|
| Filetes de pescado                     | "HIGH"     | 4½ a 8 minutos              | Agregar 15 a 30 ml<br>(1 a 2 cucharadas soperas) | 2 a 3 minutos    |
| Macarela entera,<br>limpia y preparada | "HIGH"     | 4½ a 8 minutos              | —  | 3 a 4 minutos    |
| Trucha entera, limpia<br>y preparada   | "HIGH"     | 5½ a 9 minutos              | —  | 3 a 4 minutos    |
| Filetes de salmón                      | "HIGH"     | 5½ a 8 minutos              | Agregar 15 a 30 ml<br>(1 a 2 cucharadas soperas) | 3 a 4 minutos    |

# USAR SU TOSTADOR

## SUGERENCIAS PARA EL TOSTADOR

### IMPORTANTE

Antes de usar el tostador por primera vez, coloque el Darkness Control (control de oscuridad) en medio y ponga el tostador en funcionamiento sin pan, a fin de quemar los residuos que hayan quedado en los elementos para calentar. Usted notará un olor que es característico de los nuevos elementos de calentamiento. Eso es normal y pronto desaparecerá.

## LIMPIAR EL TOSTADOR

Desconecte siempre el Toast N Wave y deje que el tostador se enfríe completamente antes de limpiarlo.

**Exterior:** Enjuague la superficie con un paño suave, limpio y húmedo. Nunca use limpiadores abrasivos, ya que pueden raspar la superficie.

**Interior:** Si se atora alimento en las ranuras, desconecte el Toast N Wave de la toma de corriente y espere hasta que se haya enfriado completamente. Si la comida se atasca en las ranuras, desenchufe el tostador del tomacorriente de la pared y espere hasta que se enfríe completamente. Quite la comida con pinzas de madera. No use tenedores u otros objetos de metal con filo, para limpiar el interior del tostador, o para sacar las tostadas ya que puede dañar los elementos de calentamiento.

### MANTENIMIENTO

Este tostador requiere poco mantenimiento. No contiene piezas a ser utilizadas por el usuario. No quite la cubierta. Contacte a los técnicos de servicio de Sears en caso de que el product o requiera reparación o mantenimiento.

**Bandeja para migajas:** Luego de permitir que el tostador se enfríe y de cerrar la puerta, saque suavemente deslizando la bandeja de migajas. Con un cepillo saque las migajas de la bandeja y si es necesario, límpiela con un paño limpio y seco. Siempre seque completamente la bandeja. Cuando deslice la charola para migajas de vuelta en su lugar, asegúrese de que escucha y siente que queda trabada en su posición.

## SUGERENCIAS PARA COCINAR

### ADVERTENCIA

**¡Nunca coloque ningún objeto sobre el tostador por ninguna razón!**

- NO tueste pastelería con rellenos líquidos o aguados o congelados.
- NO tueste rebanadas de pan desgarradas o pasteles rotos.
- NO coloque pan con manteca, comida envuelta, o pasteles congelados en el tostador.
- NO use este tostador para tostar o calentar pequeñas rebanadas de pan. Esto incluye pan de tamaño "melba", rebanadas de mini-baguettes, grisines, etc.
- NO tostar rosca de pan de sobretamaño. Porque la superficie delgada de la rosca de pan puede ser colocada muy cerca al calentador, causando que se quemé la superficie y que se ahume.

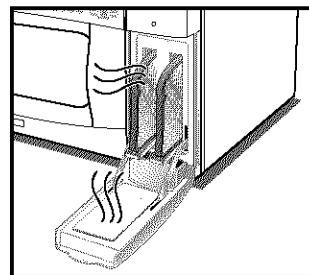
**Nota:** Los tipos diferentes de pan y sus niveles de humedad pueden necesitar diferentes programas de oscuridad. Por ejemplo, el pan seco se dora más rápidamente que el pan húmedo y así se tostará a su gusto en un programa más liviano.



# USAR SU TOSTADOR

## INSTRUCCIONES PARA SU FUNCIONAMIENTO

- Asegúrese de que la bandeja de migajas sea empujada completamente a su lugar antes de enchufar el tostador en el tomacorriente de la pared.
  - Remueva todos los empaques protectoras de la comida antes de colocarlo en las ranuras tostadoras. Coloque el pan dentro de las ranuras y Cierre la puerta. Luego escoja tanto el modo de Tostados o Bagel. La programación inicial es 5. Presione la tecla "claro" o "oscuro" para ajustarlo al gusto individual. Cuando presione el botón Start (Comenzar), el elemento de calefacción se encenderá.
  - Las guías para centrar, centrarán automáticamente los alimentos para un dorado parejo. **Sin embargo, puede producirse un dorado desparejo si usa sólo una ranura para tostar.** Si hace funcionar el tostador varias veces usando continuamente una ranura, la temperatura interna del tostador aumentará y provocará que se muestre "Hot" en la pantalla. Esto desaparecerá después de algunos minutos una vez que se enfríe el tostador.
  - No ajuste el Control de oscuridad mientras el tostador está en uso. Para interrumpir el ciclo de tostado, presione el botón de control "stop/clear".
  - Durante el ciclo de tostado, la luz del indicador se encenderá. Si abre la puerta, el tostado se detendrá y la luz parpadeará. El ciclo de tostado puede ser retomado cerrando la puerta del tostador y presionando el botón "Start", (inicio).
  - Al sonar en timbre, saque cuidadosamente el alimento sin tocar la tostadora Superficie caliente
- NOTA: Después de usar el tostador, el ventilador se encenderá por 1 minuto para enfriarlo.**



### Programas de oscuridad para Tostadas/Roscas

| Grado de oscuridad | Seleccione nivel de oscuridad |
|--------------------|-------------------------------|
| Suave              | 1~3                           |
| Mediano            | 4~6                           |
| Fuerte             | 7~9                           |

**NOTA:** Para muffins, use los valores para bagel

## Tostar

Este tostador determina automáticamente los tiempos requeridos para tostar.

**Ejemplo :** Para tostar pan en el nivel 3.

| Toque:        | Verá en la pantalla:                                  | Luz del indicador |
|---------------|---|-------------------|
| 1.            | Hora del día  |                   |
| 2.            | <i>5 TOAST TOUCH</i><br><i>TOASTER START OR LEVEL</i> | apagado           |
| 3.  Dos veces | <i>3 TOAST TOUCH</i><br><i>TOASTER START</i>          | apagado           |
| 4.            | <i>3 TOAST</i><br>Empieza a tostar                    | encendido         |

# USAR SU TOSTADOR

## Roscas

Use esta función para cocinar roscas.

Ejemplo: Para tostar bagel en el nivel 7.

| Toque:   | Verá en la pantalla:                                  | Luz del indicador |
|--|---|-------------------|
| 1.            | Hora del día  |                   |
| 2.            | <i>5 BAGEL TOUCH</i><br><i>TOASTER START OR LEVEL</i> | apagado           |
| 3.  Dos veces | <i>7 BAGEL TOUCH</i><br><i>TOASTER START</i>          | apagado           |
| 4.            | <i>7 BAGEL</i><br>Empieza a tostar                    | encendido         |

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

### Funcionamiento

| Pregunta  | Respuesta   |
|---|---|
| ¿Por qué no se enciende la luz del horno durante la cocción?  | Puede haber varias razones para que la luz del horno no se encienda. <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Ha establecido un tiempo de cocción?</li> <li>• ¿Ha tocado START?</li> </ul>   |
| ¿Por qué sale vapor a través del conducto de escape de aire?  | El vapor se produce normalmente durante la cocción. El horno de microondas está diseñado para ventilar este vapor.  |
| ¿Se dañará el Tostador y Microondas, si funciona vacío?   | Si. Nunca opere el horno y/o tostador vacíos o sin la bandeja giratoria de vidrio.  |
| ¿La energía de microondas pasa a través de la pantalla del visor en la puerta?                                    | No. La pantalla del visor envía la energía de vuelta al interior del horno. Los agujeros permiten solamente el paso de la luz y no permiten pasar a las microondas.   |
| ¿Por qué se oye un tono cuando se toca un pad en el panel de control?   | El tono avisa que la programación está funcionando.   |
| ¿Puede dañarse mi Tostador y microondas si se sobrepasa demasiado el tiempo de cocción de los alimentos?          | Como cualquier otro artefacto de cocina, es posible sobrepasarse en el tiempo de cocción, al punto de crear humo y aún de incendiarse, dañando así el interior del horno. Es mejor siempre permanecer cerca del horno mientras lo está usando.  |
| Cuando se enchufa por primera vez el horno al tomacorriente de pared, y no funciona correctamente. ¿Qué está mal? | La microcomputadora que controla su horno, puede hallarse circunstancialmente perturbada y fallar en la función programada cuando enchufa por primera vez o cuando la energía se restaura luego de una interrupción de corriente. Desenchufe el horno del tomacorrientes de 120 voltios y luego vuelva a enchufarlo para reiniciar la microcomputadora.   |
| ¿Por qué veo reflejo de la luz alrededor de la cubierta exterior?   | Esta luz es la luz del horno que está ubicada entre las paredes del interior del horno y la pared externa del horno.  |
| ¿Cuales son los diferentes sonidos que oigo cuando el horno de microondas está funcionando?                       | El sonido de clic es causado por la vuelta mecánica de encendido y apagado de un interruptor del magnetrón del horno de microonda. El zumbido pesado y los golpes apagados son del cambio de energía que trae el magnetrón cuando el interruptor mecánico cambia de encendido a apagado. El cambio de la velocidad del soplador obedece al cambio de línea de voltaje causado por el magnetrón en sus cambios de encendido y apagado. |
| ¿Por qué sigue sonando un ventilador durante un momento luego de usar el tostador?                                | La corriente de aire del ventilador enfría el calentador del tostador durante aproximadamente 1 minuto después de haberlo usado. Es normal.   |
| ¿Qué significa el código "HOT" (caliente) en la pantalla?   | Si hace funcionar el tostador varias veces usando continuamente una ranura, la temperatura interna del tostador aumentará y provocará que se muestre "Hot" en la pantalla. Esto desaparecerá después de algunos minutos una vez que se enfríe el tostador.<br><b>PRECAUCIÓN : No haga funcionar el tostador sin pan</b>   |
| ¿Qué significa el código "F-1" y "F-2" en la pantalla?  | Esto significa el fallo del modo. Ponga en contacto con en Centro de Reparación & Piezas Sears más cercano.   |

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS (continuación)

### Alimentos

| Pregunta   | Respuesta   |
|--|---|
| ¿Por qué los huevos revueltos a veces están un poco secos después de cocinar?              | Los huevos se secan si están recocidos aunque use siempre la misma receta. El tiempo de cocción puede variar por las siguientes razones: <ul style="list-style-type: none"><li>• Los huevos varían de tamaño.</li><li>• Los huevos están a temperatura ambiente algunas veces y otras veces están refrigerados.</li><li>• Los huevos se siguen cocinando durante el tiempo de reposo.</li></ul> |
| Que está mal cuando las comidas horneadas tiene una dureza, sequedad, manchas marrones?    | Una dureza, sequedad, mancha marrón indica la sobrecocción. Acorte el tiempo de cocción o de recalentamiento.   |
| Por qué a veces los huevos se revientan?   | Al hornear, fritar, o cocer a fuego lento los huevos, puede reventar la yema debido al vapor formado dentro de la membrana de la yema. Para prevenir esto, Simplemente perfore la yema con un palillo de diente hecha de madera antes de la cocción.<br><b>PRECAUCIÓN : Nunca hornee a microondas los huevos dentro de la cáscara.</b>  |
| ¿Por qué a veces las manzanas asadas revientan durante la cocción?                         | La cáscara no se ha quitado de la parte superior de cada manzana para permitir la expansión del interior de la fruta mientras se cocina. Como en los métodos convencionales de cocción, el interior de la manzana se expande durante el proceso de cocción.   |
| ¿Por qué a veces las papas asadas se queman durante la cocción?                            | Si se cocina por mucho tiempo se pueden incendiar. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deberían estar relativamente firmes.<br><b>PRECAUCIÓN: no cocinar en exceso.</b>   |
| ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de cocinar con microondas?              | El tiempo de reposo permite que los alimentos se cocinen en forma pareja por unos minutos después del ciclo de cocción con microondas. El tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.   |
| ¿Por qué se requiere tiempo adicional para cocinar alimentos guardados en el refrigerador? | En cocina convencional, la temperatura inicial de los alimentos afecta el tiempo total de cocción. Ud. necesita más tiempo para cocinar alimentos sacados del refrigerador que para alimentos que están a temperatura ambiente.   |

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE PEDIR SERVICIO

Frecuentemente puede corregir usted mismo los problemas durante la operación. Si su Toast N Wave falla a la operación apropiada, ubique el problema de funcionamiento en la lista posterior y trate las soluciones listadas por cada problema.

Si el Toast N Wave sigue sin operar debidamente, contacte al Centro de Reparación & Piezas Sears más cercano, que está completamente equipado para manejar sus requerimientos de servicio.

| Problema                                | Posible causa  |
|---|--|
| Ni el horno ni el tostador funcionan.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está el cable alimentador de energía enchufado?</li><li>• ¿Está la puerta cerrada?</li><li>• ¿Está colocado el control del tiempo de cocción o de oscuridad?</li></ul>  |
| Chispas o arco eléctrico                | <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está usando la vajilla aprobada?</li><li>• ¿Está vacío el horno?</li></ul>  |
| Hora del día incorrecta                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Ha probado reprogramar la hora del día?</li></ul>   |
| Alimentos cocidos irregularmente        | <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está usando vajilla autorizada?</li><li>• ¿Está puesta en el horno la bandeja giratoria?</li><li>• ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se estaba cocinando?</li><li>• ¿Estaban totalmente descongelados los alimentos?</li><li>• ¿Era correcto el tiempo /el nivel de energía de cocción?</li></ul> |
| Alimentos cocidos de más                | <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Era correcto el tiempo /el nivel de energía de cocción?</li></ul>   |
| Alimentos cocidos de menos              | <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está usando la vajilla aprobada?</li><li>• ¿Estaban totalmente descongelados los alimentos?</li><li>• ¿Era correcto el tiempo /el nivel de energía de cocción?</li><li>• ¿Están desbloqueados los orificios de ventilación?</li></ul>   |
| Descongelamiento incorrecto             | <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está usando la vajilla aprobada?</li><li>• ¿Era correcto el tiempo /el nivel de energía de cocción?</li><li>• Ha volteado o agitado la comida durante el ciclo de descongelación?</li></ul>   |
| El tostador funciona mal o no funciona. | <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está enchufada la máquina?</li><li>• ¿Está funcionando correctamente el fusible en el circuito a la máquina?</li><li>• Si tiene una caja de disyuntor, asegúrese que el circuito esté cerrado.</li><li>• Pruebe desenchufar y volver a enchufar.</li></ul>  |

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (Sólo para Estados Unidos)

### AVISO:

Este aparato genera y usa energía de frecuencia ISM y si no se instala o usa debidamente, es decir en estricto acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia a la recepción de radio y televisión. Se ha analizado el tipo y se ha encontrado que cumple con los límites de aparatos industriales, científicos y médicos (ISM) según la parte 18 de las reglas de la Comisión, las cuales están diseñadas para proveer una protección razonable contra dicha interferencia en la instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación específica. Si este aparato causa interferencia a la recepción de la radio o televisión, lo cual se puede determinar prendiendo y apagando el aparato, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes pasos:

- Cambie la orientación de la antena de radio o televisión.
- Cambie la posición del horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas a otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos eléctricos.
- Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos.

**El fabricante** no es responsable por la interferencia de radio o televisión causada por la modificación **sin autorización** de este horno de microondas. La corrección de la interferencia es responsabilidad del usuario.

---

## Master Protection Agreements

---

*Congratulations on making a smart purchase.*

Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation.

But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time.

That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

*Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.*

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what's included in the Agreement:

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service.

You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information call 1-800-827-6655.**

### Sears Installation Service

*For Sears professional installation* of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call **1-800-4-MY-HOME®**

---

## Acuerdos Maestros de protección

---

*Felicitaciones por haber hecho una compra inteligente*

Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para años de operación segura.

Pero como todo producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones cada cierto tiempo. Es allí cuando el tener un Acuerdo Maestro de protección le puede ahorrar dinero o evitar que la falla empeore.

*Adquiera un Acuerdo Maestro de protección ahora y resguárdese de cualquier molestia o gastos inesperados.*

El Contrato de Protección Maestro ayuda también extender la vida de su nuevo producto. Estas son los aspectos incluidos en el Contrato :

- ✓ **Servicio experto**, llevado a cabo por cualquiera de nuestros 12.000 profesionales especialistas en reparaciones.
- ✓ **Servicio ilimitado y sin cargo alguno**, por las piezas o por el trabajo en toda las reparaciones cubiertas por el Acuerdo.
- ✓ **Garantía de "No-Lemon"** - cambio de su producto cubierto si ocurre más de cuatro o más fallas al producto dentro de doce primeros meses.
- ✓ **Reemplazo del producto** si su este asegurado no puede arreglarse.
- ✓ **Control anual de mantenimiento preventivo** a pedido suyo sin cargo extra.
- ✓ **Ayuda rápida vía telefónico** - Soporte telefónico de un técnico de Sears sobre los productos que se requiere de reparación en casa, más la programación conveniente de servicio.
- ✓ **Protección contra sobrecarga eléctrica**, por daños eléctricos causados por fluctuaciones de corriente.
- ✓ **Reembolso de alquiler** si la reparación del producto asegurado toma más tiempo de lo prometido.

Una vez que ha comprado el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que le tomará para agendar un servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o hacer un compromiso de atención por teléfono.

Sears tiene más de 12,000 profesionales especialistas en reparaciones que tienen acceso a más de 4.5 millones de piezas de calidad y accesorios. Esa es la clase de profesionalismo con la que puede usted contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva adquisición en los años por venir. ¡Suscriba ya un Acuerdo Maestro de protección!

**Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Por precios e información adicional llame al 1-800-827-6655.**

### Servicio de instalación Sears

Para la instalación profesional de Sears de los aparatos del hogar, dispositivos de apertura de la puerta del garaje, calentadores de agua, y otros items principales del hogar, llame en los Estados Unidos a **1-800-4-MY-HOME®**.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For repair - in your home - of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, no matter who made it, no matter who sold it!

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME®** (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

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

---

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest Sears Parts & Repair Center.

**1-800-488-1222**

Call anytime, day or night (U.S.A. only)

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

---

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.)

**1-800-361-6665** (Canada)

---

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

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

# SEARS