



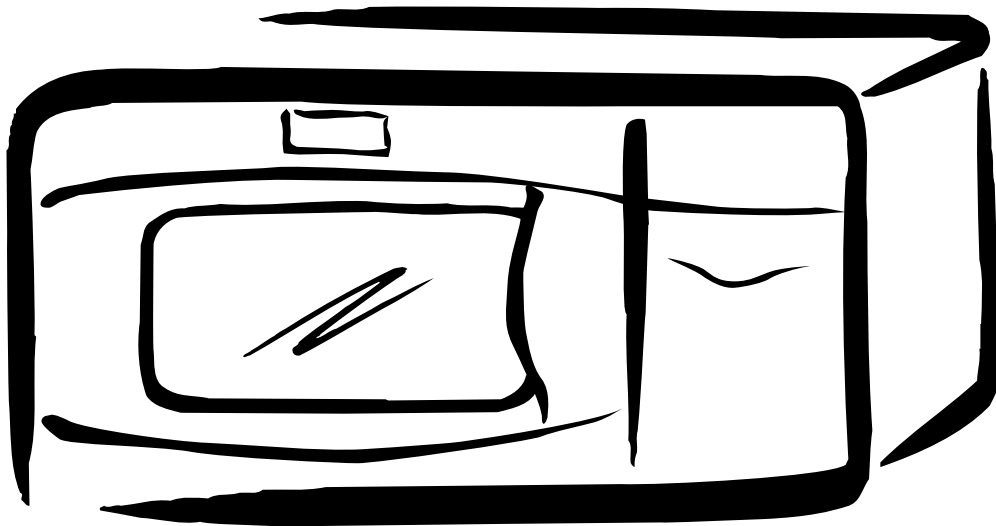
**toast** *wave*™

Use and Care Guide

**TOSTADOR Y MICROONDAS**

Guía de uso y cuidado

Models/Modelos 721.62292  
721.62299



ENGLISH

ESPAÑOL

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

P/NO.: 3828W5A2688

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

# TABLE OF CONTENTS

|  |             |                                  |              |
|--|-------------|----------------------------------|--------------|
| <b>WARRANTY</b> .....                  | <b>2</b>    | Auto Cook .....                  | 12           |
| <b>SAFETY</b> .....                    | <b>3-5</b>  | Auto Cook Table .....            | 12           |
| Precautions To Avoid Possible Exposure |             | Add Minute.....                  | 12           |
| To Excessive Microwave Energy .....    | 3           | Auto Defrost.....                | 13           |
| Grounding Instructions.....            | 3           | Auto Defrost Table .....         | 14           |
| Important Safety Instructions.....     | 4-5         | Timed Cooking.....               | 14           |
| <b>UNDERSTANDING YOUR</b>              |             | Multi-Stage Cooking .....        | 15           |
| <b>TOAST N WAVE</b> .....              | <b>6-8</b>  | Microwave Power Levels.....      | 15           |
| Specifications.....                    | 6           | Cooking Tips.....                | 16-17        |
| Installation.....                      | 6           | <b>USING YOUR TOASTER</b> .....  | <b>18-20</b> |
| Parts And Accessories.....             | 7           | Tips For Toaster .....           | 18           |
| Control Panel.....                     | 8           | Cleaning the Toaster .....       | 18           |
| <b>USING YOUR MICROWAVE OVEN</b> ..... | <b>9-17</b> | Cooking Tips .....               | 18           |
| Cookware Guide .....                   | 9           | Operating Instruction .....      | 19           |
| Tips For Microwave Cooking .....       | 10          | Toast .....                      | 19           |
| Cleaning the Microwave .....           | 10          | Bagel.....                       | 20           |
| Clock .....                            | 11          | <b>TROUBLESHOOTING</b> .....     | <b>21-24</b> |
| Kitchen Timer .....                    | 11          | Questions And Answers .....      | 21-22        |
| Child Lock .....                       | 11          | Before Calling For Service ..... | 23-24        |

# 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 interlock.
- **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:
  - door (bent)
  - hinges and latches (broken or loosened)
  - 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 11.5 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-insafety 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 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) Do not use straight-sided containers with narrow necks. 4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container. 5) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into 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 close 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

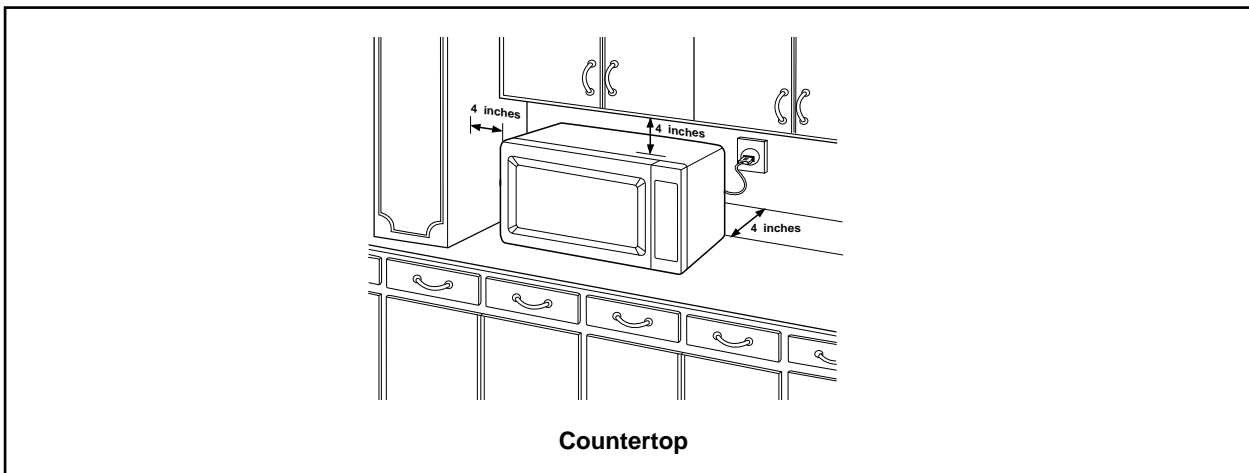
|                                |   |        |
|--------------------------------|---|--------|
| Power Supply                   | 120 V AC, 60 Hz   |        |
| Rated Power Consumption        | 1,350 W   |        |
| Output                         | Microwave   | *900 W |
|                                | Toaster   | 800W   |
| Rated Current                  | 11.5 A  |        |
| Overall Dimensions (WxHxD)     | 21 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> " x 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> " x 16 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> " |        |
| Oven Cavity Dimensions (WxHxD) | 13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> " x 14 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> "  |        |
| Capacity of Oven Cavity        | 0.9 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.

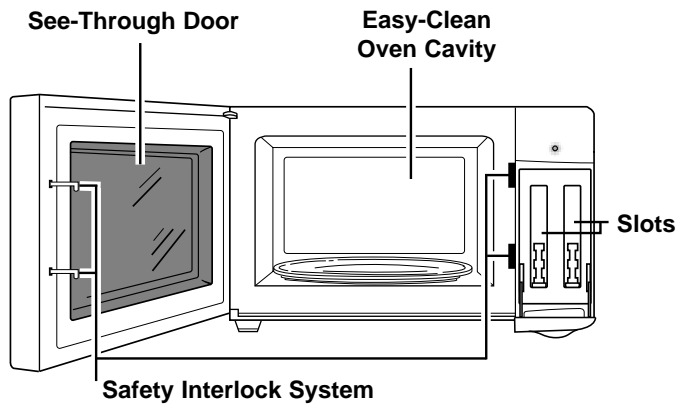
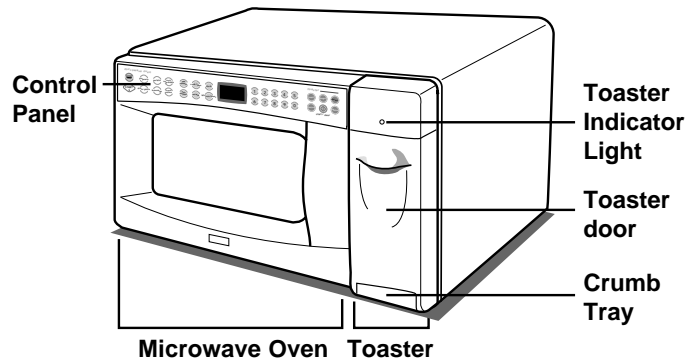


### **WARNING**

To reduce the risk of fire or electric shock, do not install closer than 4 inch 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 Rotating Ring

**Glass Turntable**

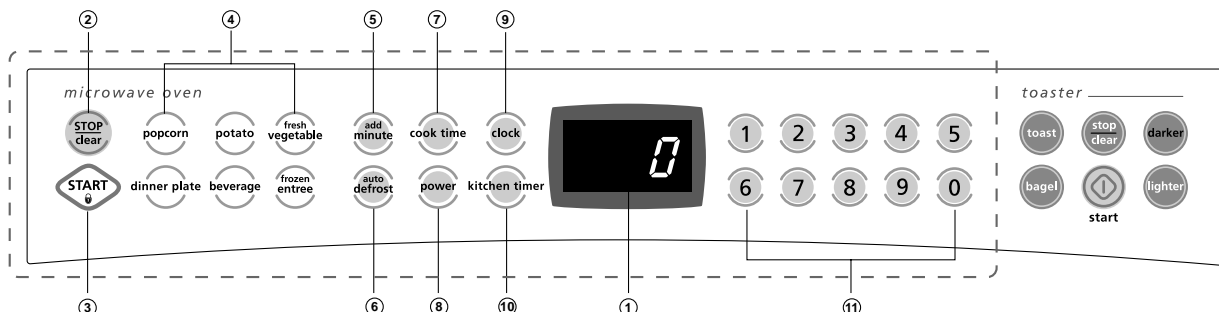


**Rotating Ring**

# UNDERSTANDING YOUR TOAST N WAVE

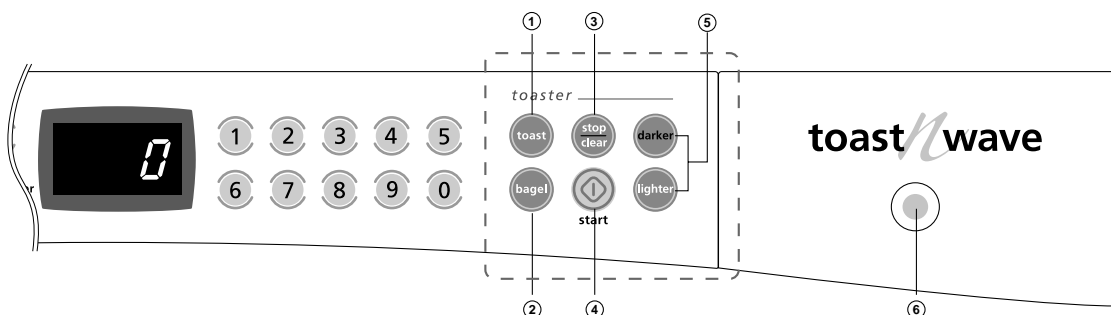
## CONTROL PANEL

### 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. **COOK TIME.** Touch this pad to set a cooking time.
8. **POWER.** Touch this pad to set a cooking power.
9. **CLOCK.** Touch this pad to set the time of day.
10. **KITCHEN TIMER.** Touch this pad to use your microwave oven as a kitchen timer.
11. **NUMBER PADS.** Touch Number Pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.

### TOASTER CONTROL AREA



1. **Toast.** Toast bread
2. **Bagel.** Toasts Bagels
3. **Stop/Clear.** Touch this pad to stop the toaster or clear entries.
4. **Start.** 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 manufacturer's label for use of any paper product in the microwave oven.</li> </ul> | <p><b>Metal Utensil</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>• Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing.</li> <li>• 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>• Avoid using 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> |

ENGLISH

# 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 THE MICROWAVE

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

Depending on density, food often needs to stand from 2 to 15 minutes after you remove it from the oven. Usually, you 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.


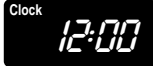

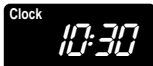

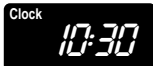
# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## CLOCK

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

Touch:

Display Shows:

1.  
2.  
3.  




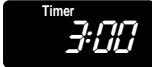

## KITCHEN TIMER

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:

1.  
2.  
3.  Starts timer.



## CHILD LOCK

Use this safety feature to lock the control panel when you are cleaning the oven, or so that children cannot use the oven unsupervised.

To set CHILD LOCK:

Touch:


Display Shows:

1.  Time of day.
2.  Touch and hold until "L" appears in the display. (approximately 4 seconds)

To cancel CHILD LOCK:

Touch:

Display Shows:

1.  Touch and hold until "L" disappears from the display. (approximately 4 seconds)



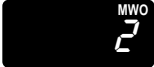
# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO COOK

Use this function to cook food without entering a cook time or power. You don't need to touch START. Automatically microwave cooking will start. Refer to the "Auto Cook Table" below for more information.

**Example: To cook 2 potatoes.**

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



1.  Time of day
2.  Twice 
3. Starts AUTO COOK after 4 seconds.

## 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 Starts cooking.

**NOTE:** Each time you touch **ADD MINUTE**, it will add 1 minute up to 99 min 59 seconds.

## AUTO COOK TABLE

| CODE  | CATEGORY        | DIRECTION   | AMOUNT                               |
|---|-----------------|---|--------------------------------------|
|  | Potato          | Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart. After cooking, allow to stand for 5 minutes.  | 1 - 4 medium approx.<br>10 oz. each  |
|  | Popcorn         | Place only one bag of prepackaged microwave popcorn on the center of turntable.   | Regular size<br>(3.0 - 3.5 oz.)      |
|  | Fresh Vegetable | Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately-sized microwave container. Add amount of water according to the quantity. (1-2 cups: 2 tablespoons, 3-4 cups: 4 tablespoons) Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 3 minutes. | 1 - 4 cups                           |
|  | Beverage        | Use a wide-mouth mug. Do not cover. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.)  | 1 - 2 cups                           |
|  | Dinner plate    | Place foods to be heated on dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 3 minutes.  | 1-2 servings<br>(Approx. 10 -16 oz.) |
|  | Frozen Entrée   | Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave safe container, place on plate, cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 3 minutes.   | 10.5 oz.                             |

# 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 poultry.**

| <b>Touch:</b>   | <b>Display Shows:</b>   |
|---|---|
| 1.  Twice  |    |
| 2.  <br>to enter the weight |  |
| 3.   | Starts defrosting.  |

### 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 portions 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.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST TABLE

| Category                         | Food to be Defrosted  |
|----------------------------------|---|
| <b>def-1</b><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 ( 1/2 inch thick), Hot dogs,<br>Spareribs, Country-style ribs.<br>Rolled roast, Sausage<br><b>Veal</b><br>Cutlets (1 lb., 1/2 inch thick) |
| <b>def-2</b><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  |
| <b>def-3</b><br><b>(FISH)</b>    | <b>Steaks/Chops</b><br>Round beef steak, Tenderloin steak<br>Lamb chops (1 inch thick)<br>Pork chops (1/2 inch thick)<br>Veal cutlets (1 lbs, 1/2 inch thick)<br><b>Fish and</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 15 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:

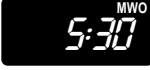

### Display Shows:

- 



1. cook time  
enter cooking time


- 



2. 5 3 0


- 

3. power


- 

4. 8


- 

5. START

Starts cooking.

# 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 2-stage cook cycle.**

**Touch:**


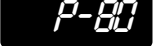
**Display Shows:**


1.  cook time 

2.    

To set 3 minute cook time for first stage.

3.  power 


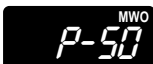
4.  8 To set 80% cook power for the first stage. 

5.  cook time 

6.    

To set 7 minute cook time for second stage.

7.  power 

8.  5 To set 50% cook power for the second stage. 

9.  **START** Starts cooking.

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<br>(High) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Boiling water.</li> <li>Making candy.</li> <li>Cooking poultry pieces, fish, &amp; 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, &amp; 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, &amp; 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 &amp; custard.</li> </ul>  |
| 5            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking ham, whole poultry, &amp; lamb.</li> <li>Cooking rib roast, sirloin tip.</li> </ul>   |
| 4            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Thawing meat, poultry, &amp; 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 &amp; main dishes warm.</li> <li>Softening butter &amp; cream cheese.</li> </ul>   |
| 0            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Standing time.</li> </ul>   |

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

**⚠ WARNING: Do not use aluminum foil during cooking cycle.**

## 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 once halfway through the cooking time.
5. **Let stand** for 5-10 minutes wrapped in foil 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.

### Meat Cooking Table

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

**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.

### 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 during roasting helps to cook these areas evenly.
6. **Let stand** for 5-10 minutes wrapped in foil after cooking before carving. The standing time is very important, as 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.

### Poultry Cooking Table

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



# 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,<br>Cleaned and Prepared | HIGH            | 4½ to 8 minutes        | –   | 3 to 4 minutes |
| Whole Trout,<br>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 qualified 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 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 of surface and smoke.

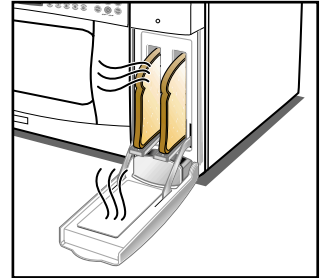
**NOTE: Different types of bread and their moisture levels may require different darkness settings.**

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

# USING YOUR TOASTER

## OPERATING INSTRUCTION

- 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 one mode (Toast/Bagel) and press the Darkness Control to the desired setting (experiment to suit individual taste). When you press the Start button, the heating element will turn on.
- Centering guides will automatically center the food for even browning. **However, uneven browning may occur if you are only using one toasting slot.** 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 carefully 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.        |  | off             |
| 3.  Twice |  | off             |
| 4.  start | 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. |           |  | off |
| 3. |  Twice    |  | off |
| 4. | <br>start | 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 Toast N Wave be damaged if it operates empty?  | Yes. Never operate the oven and toaster 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 Toast N Wave 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 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 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?   | That means internal temperature is irregularly high. Check you operated toaster without bread. At this time, fan blows for about 3 minutes to cool down the toaster. After cooling stops, you can operate toaster again.<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 Authorized Service 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 build-up 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>  |
| Is it possible to pop popcorn in a microwave oven?                           | Yes, if using one of the two methods described below:<br>(1) microwave-popping devices designed specifically for microwave cooking<br>(2) prepackaged commercial microwave popcorn that is made for specific times and power output needed<br><b>Follow exact directions given by each manufacturer for its popcorn popping product and do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested time, discontinue cooking. Overcooking could result in an oven fire.</b><br><b>CAUTION:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.</li> <li>• Do not pop prepackaged commercial microwave popcorn directly on the glass turntable. To avoid excessive heating of the glass turntable, place the popcorn bag on a plate.</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. 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 Authorized Service Center. Sears Authorized Service Centers are fully equipped to handle your service requirements.

| Problem                                   | Possible Causes   |
|---|---|
| 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 or stir the food 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.



# TABLA DE CONTENIDOS

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| <b>GARANTÍA</b> .....  | 25    | Cocina automática .....                    | 35    |
| <b>SEGURIDAD</b> .....   | 26-28 | Tabla de cocina automática .....           | 35    |
| Precauciones para evitar una posible exposición a energía excesiva de microondas ..... | 26    | Agregar minutos .....                      | 35    |
| Instrucciones para conectar a masa .....   | 26    | Descongelamiento automático .....          | 36    |
| Instrucciones importantes de seguridad ....  | 27-28 | Tabla de descongelamiento automático ..... | 37    |
| <b>ENTENDER A SU TOSTADOR Y MICROONDAS</b> .....                                       | 29-31 | Cocina cronometrada .....                  | 37    |
| Especificaciones .....   | 29    | Cocina en etapas múltiples .....           | 38    |
| Instalación .....  | 29    | Niveles de energía de microondas .....     | 38    |
| Piezas y accesorios .....  | 30    | Sugerencias para cocinar .....             | 39-40 |
| Panel de control .....   | 31    | <b>USAR SU TOSTADOR</b> .....              | 41-43 |
| <b>USAR SU HORNO DE MICROONDAS</b> .....   | 32-40 | Sugerencias para el tostador .....         | 41    |
| Guía para uso de la vajilla .....  | 32    | Limpiar el tostador .....                  | 41    |
| Sugerencias para la cocción en microondas ..   | 33    | Sugerencias para cocinar .....             | 41    |
| Limpiar el horno de microondas .....   | 33    | Instrucciones para su funcionamiento ..... | 42    |
| Reloj .....  | 34    | Tostar .....                               | 42    |
| Cronómetro de cocina .....   | 34    | Roscas .....                               | 43    |
| Bloqueo para niños .....   | 34    | <b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....         | 44-47 |
|  |       | Preguntas y respuestas .....               | 44-45 |
|  |       | Antes de pedir servicio .....              | 46-47 |

## 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 UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS ...

- **No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta**, ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no alterar o anular con el sistema de seguridad de interbloqueo.
- **No opere el horno si está dañado**. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya ningún daño en :
  - puerta (doblada)
  - bisagras y cerraduras (rotas o sueltas)
  - los sellos de las puertas y las superficies selladas.
- **No coloque ningún objeto entre el horno y la cara frontal de la puerta**, o permita que se acumule suciedad o residuos del limpiador sobre las superficies.
- **El horno no debe ajustarse o repararse** sino tan sólo por personal de servicio debidamente calificado.

### INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A MASA

¡Este artefacto debe ser conectado a masa! Si ocurre un cortocircuito, la conexión a masa reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable como vía de escape para la corriente eléctrica. Este artefacto está equipado con un cable que tiene una descarga a masa con un enchufe a masa.

Inserte el enchufe en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a masa.



### ADVERTENCIA

**Si emplea la conexión a masa del enchufe de modo inadecuado, se arriesga a una descarga eléctrica.**

Pida a un electricista calificado o al Departamento de Servicios de Sears si no entiende las instrucciones para conectar a masa o si no está seguro de que el artefacto esté correctamente conectado a masa.

Este dispositivo tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que alguien tropiece o se enrede en el cable. Si tiene cuidado, puede utilizar un cable de extensión.

**Si usa un cable de extensión, asegúrese que:**

- El cable de extensión tiene el mismo rango que el dispositivo.
- El régimen que figura para la extensión sea el mismo o mayor que el régimen que figura para el artefacto.
- El cable de extensión sea del tipo de 3 hilos.
- El cable de extensión no se doble sobre la contratapa o la parte superior de la cocina donde pueda ser jalado por los niños o tropezado accidentalmente.
- El cable eléctrico esté seco y no se halle pellizcado o apretado de ningún modo.

**NOTA:** Este horno emplea 11.5 amperios a 120 Voltios, 60 Hz.

## 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 26
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 26.)
  - 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 como agua, café, o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin estar hirviendo aparentemente debido a la tensión superficial del líquido. No siempre está presente el burbujeo visible cuando el recipiente se saca del horno de microondas. Esto puede causar que líquidos muy calientes se vuelquen repentinamente cuando se introduce una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas; 1) No sobrecaliente los líquidos. 2) Revuelva el líquido antes como y a mitad del calentamiento. 3) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos. 4) Después de calentar, deje que el recipiente quede en el horno de microondas por un tiempo corto antes de sacarlo. 5) Tenga mucho cuidado cuando inserte 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 pileta de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una pileta de natación, o ubicación similar.
15. No cubra o trabaje 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!**

# SEGURIDAD-TOSTADOR

## 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 cierre 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 queme la superficie y que se ahume.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

# ENTENDER A SU TOASTADOR Y MICROONDAS

## ESPECIFICACIONES

|  |   |
|--|---|
| Suministro de energía                      | 120 V AC, 60 Hz   |
| Consumo nominal de energía                 | 1,350 W   |
| Salida                                     | Microondas *900 W   |
|  | Tostador 800W   |
| Corriente nominal                          | 11.5 A  |
| Dimensiones externas (AxHxL)               | 21 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> " x 12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> " x 16 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> " |
| Dimensiones del interior del horno (AxHxL) | 13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> " x 14 <sup>3</sup> / <sub>16</sub> "  |
| Capacidad del interior del horno           | 0.9 Cu. Pies.   |

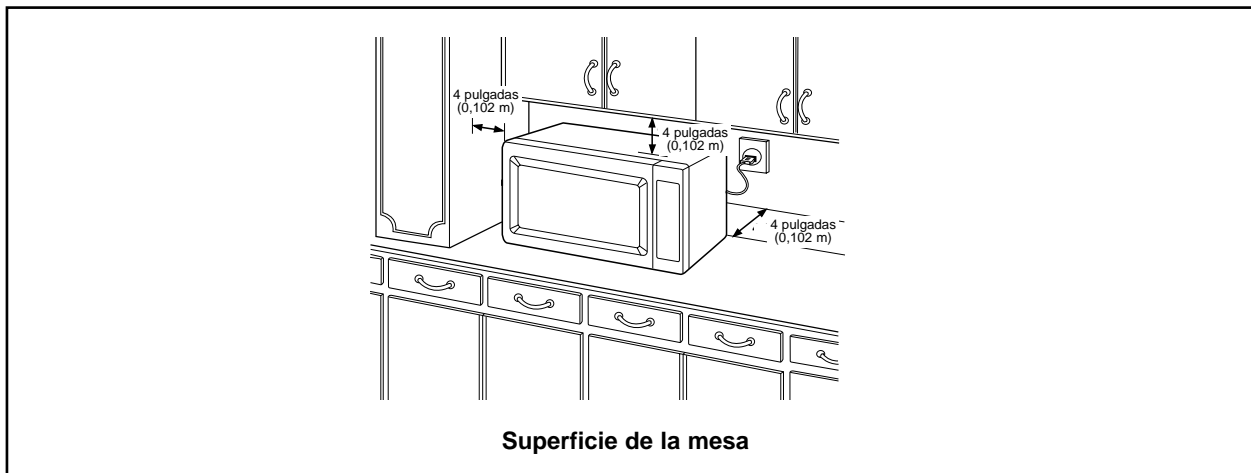
\*IEC 60705 ESTÁNDAR DE RÉGIMEN DE TRABAJO  
Especificaciones sujetas a cambios sin aviso previo .

## 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.

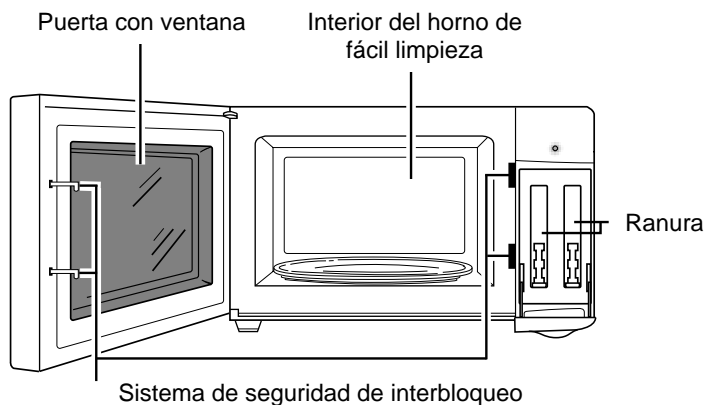
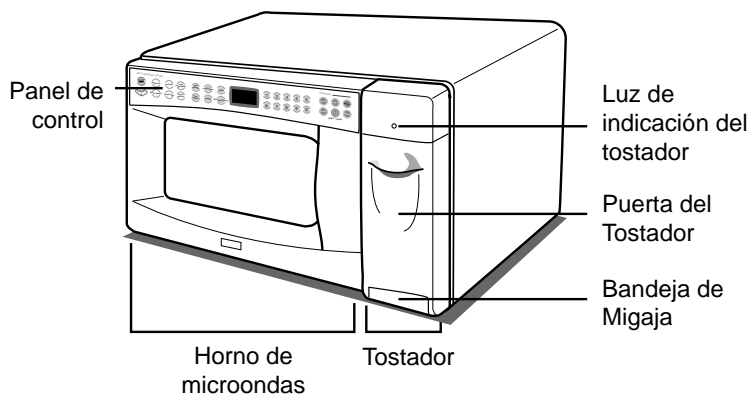


### ⚠ ADVERTENCIA

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

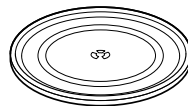
## PIEZAS Y ACCESORIOS



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

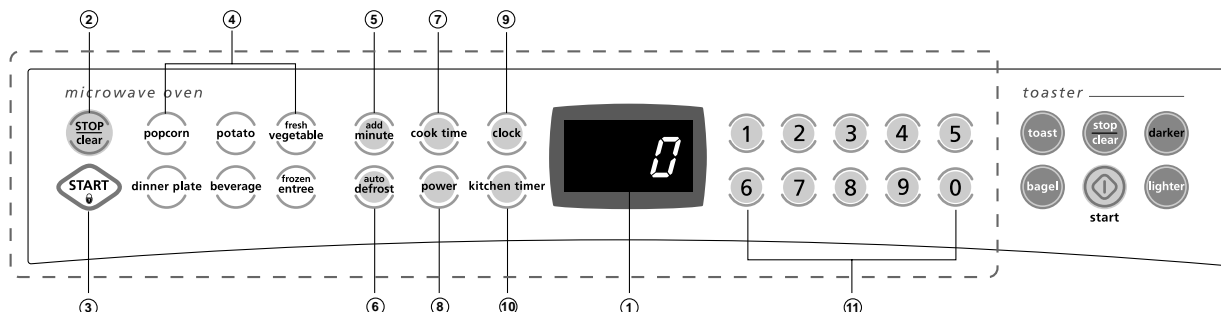


Anillo giratorio

# ENTENDER A SU TOSTADOR Y MICROONDAS

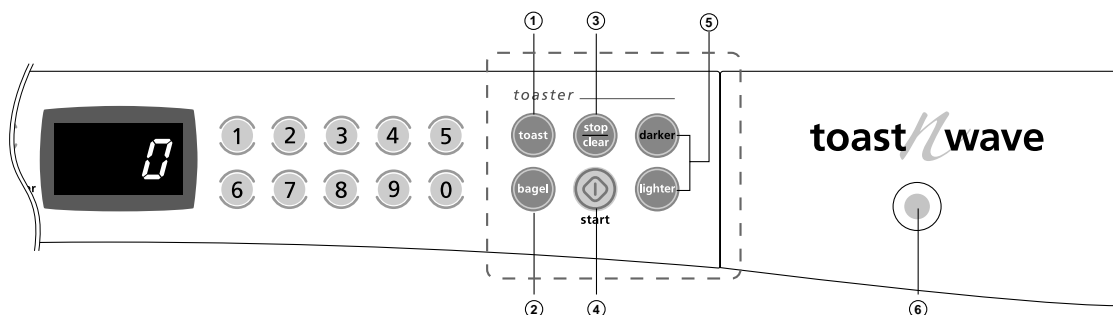
## PANEL DE CONTROL

### ÁREA DE CONTROL DE MICROONDAS



- 1. DISPLAY** El display incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, las horas establecidas para cocinar y las funciones seleccionadas para cocinar.
- 2. STOP/CLEAR** (detener/borrar) Toque este pad para apagar el horno o borrar ingresos.
- 3. START** (Iniciar) Toque este pad para iniciar todos los ingresos (excepto las funciones Auto Cook – cocina automática- y Add Minutes - Agregar minutos-los que se inician automáticamente) y para iniciar o concluir la función Child Lock (Bloqueo para niños).
- 4. AUTO COOK** (Cocina automática) Toque este pad para seleccionar la programación de ítem de comidas.
- 5. ADD MINUTE** (Agregar minutos) Toque esta tecla para cocinar a una potencia del 100% por 1 a 99 minutos, 59 segundos.
- 6. AUTO DEFROST** (Descongelamiento automático) Esta tecla es un método preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras.
- 7. COOK TIME** (Hora de cocinar) Toque este pad para establecer una hora de cocinar.
- 8. POWER** (Energía eléctrica) Toque este pad para establecer un nivel de energía para cocinar.
- 9. CLOCK** (Reloj) Toque esta tecla para introducir la hora.
- 10. KITCHEN TIMER** (Cronómetro de cocina) Toque este pad para utilizar su horno de microondas como cronómetro de cocina.
- 11. NUMBER PADS** (Pads numéricos) Toque estos pads para establecer la hora de cocinar, el nivel de energía, cantidades o pesos.

### ÁREA DE CONTROL DEL TOSTADOR



- 1. Toast** Tostar pan
- 2. Bagel** Tostar pan de rosca
- 3. Stop/Clear.** Toque este pad para apagar el tostador o borrar los ingresos.
- 4. Start.** Toque este pad para iniciar el proceso de tostar.
- 5. 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)
- 6. Luz indicadora** Cuando haga funcionar el tostador con la puerta cerrada, se iluminará. Si abre la puerta, durante el tostado esta parpadeará

# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## GUÍA PARA USO DE LA VAJILLA

La mayor parte de la vajilla de cocina no metálica y resistente al calor, es segura para usar en su horno de microondas. Sin embargo, para probar la vajilla antes de usarla, siga estos pasos:

1. Coloque una pieza de vajilla vacía en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza de agua en un vaso medidor y colóquelo en el horno junto a la pieza.
3. Hornee en el microondas a 100% de potencia durante 1 minuto. Si el plato se calienta, **no debe ser usado** para cocinar en el microondas.

| USE   | NO USE   |
|---|--|
| <p><b>Vidrio a prueba de horno</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un vidrio tratado para uso en calor de alta intensidad incluye platos de uso general, platos para pan, platos para pastel, platos para tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y cuencos sin adornos metálicos.</li></ul> <p><b>Porcelana</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuencos, tazas, platos para servir, y platos sin adornos metálicos pueden usarse en su horno.</li></ul> <p><b>Plásticos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando use envolturas plásticas como cubierta, asegúrese de que el disco sea lo suficientemente profundo, para que la envoltura plástica no toque los alimentos. A medida que la comida se calienta, la envoltura plástica se puede derretir donde sea que toque la comida.</li><li>• Coloque la envoltura plástica flojamente sobre la parte superior del plato y asegúrela presionando la envoltura contra los lados del plato.</li><li>• Ventile doblando hacia atrás una esquina de la envoltura plástica. Esto permitirá que el exceso de vapor se escape.</li><li>• Use platos de plástico, tazas, recipientes para congelador semi-rígidos y bolsas de plástico <b>solamente para cocinar por corto tiempo. Úselos con cuidado ya que el plástico puede ablandarse por el calor de la comida.</b></li></ul> <p><b>Papel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Toallas de papel para microondas, papel encerado, servilletas de papel, y platos de papel sin adornos metálicos ni diseños, pueden ser usados en el horno.</li><li>• Consulte a la etiqueta del fabricante para el uso de 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 protege a los alimentos de la energía de microondas y produce una cocción despareja. Evite brochetas de metal, termómetros o bandejas de papel de aluminio</li><li>• Los utensilios de metal pueden producir chispas, que es una descarga de la corriente eléctrica. Las chispas pueden dañar su horno de microondas.</li></ul> <p><b>Decoración de metal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• No use vajilla de mesa con adornos de metal o con bordes o bandas de metal, cacerolas, platos, etc.</li></ul> <p><b>Vajilla de mesa Centura™</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La Corning Company le recomienda que <b>no use</b> Vajilla Centura y algunas tasas de cierre hermético Corelle™ para la cocción en microondas.</li></ul> <p><b>Papel de aluminio</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evite grandes laminas de aluminio porque entorpecen la cocción y pueden producir chispas.</li><li>• Use pedazos pequeños de laminas de papel de aluminio para proteger las patas y las alas de las aves.</li><li>• Mantenga <b>toda</b> la hoja de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y puerta del horno.</li></ul> <p><b>Madera</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Los cuencos de madera, cartones, y cestos se secarán y pueden partirse o quebrarse cuando los use en el horno de microondas.</li></ul> <p><b>Recipientes ajustadamente cerrados</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La vajilla que se cierra herméticamente puede explotar. Asegúrese de dejar una abertura para que escape el vapor de la vajilla hermética.</li></ul> <p><b>Papel marrón</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evite usar bolsas de papel marrón. Estas absorben el calor y pueden quemarse.</li></ul> <p><b>Ataduras retorcidas de metal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Siempre quite las ataduras retorcidas de metal que pueden calentarse y producir un incendio.</li></ul> |



# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN EN MICROONDAS

### DORAR

La carne y las aves con alto contenido de grasa que se cocinan durante 10 a 15 minutos o más se dorará ligeramente. Los alimentos que se cocinan durante un tiempo más corto, pueden quemarse con un agente dorador, tal como salsa Worcestershire, salsa de soja, o salsa para barbacoa (parrillada).

### TAPAR

Una tapa atrapa el calor y el vapor y causa que los alimentos se cocinen más rápidamente. Use una tapa o una envoltura plástica apta para microondas doblada hacia atrás en una esquina para aventar el exceso de vapor. Las tapas sobre las cacerolas de vidrio pueden calentarse durante la cocción. Manipule con cuidado. El papel encerado evitará que la comida se salpique en el horno y ayudará a retener el calor. Cuando se caliente artículos de panadería, use papel encerado, servilletas o toallas de papel. Para absorber la humedad extra, envuelva los emparedados y comidas grasosas en toallas de papel.

### DAR ESPACIO

Arregle las comidas individuales, tales como papas (patatas) al horno, tortitas individuales y hors d'oeuvres en un círculo, separadas por lo menos por una pulgada. Esto ayudará a que los alimentos se cocinen más parejo.

### MEZCLAR

Revolver, mezcla los gustos y redistribuye el calor de los alimentos. Siempre revuelva de afuera hacia el centro del plato. El alimento que está en la parte exterior del plato se calienta antes.

### DAR VUELTA

Las comidas de gran tamaño, tales como asados al horno y aves enteras, deben ser dadas vuelta de modo que la parte superior e inferior se cocinen parejo. También de vuelta los pedazos de pollo y las chuletas (costillas).

## LIMPIAR EL HORNO DE MICROONDAS

Limpié el horno adentro y afuera con un trapo limpio y una solución detergente. Luego enjuague y seque. Esto debe ser hecho semanalmente o más a menudo si es necesario. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas. Las excesivas salpicaduras de aceite en el interior del techo hará difícil quitar si las deja por muchos días. Remoje las salpicaduras con una toalla húmeda de papel especialmente después de cocinar pollos o tocino.

### PIEZAS DESMONTABLES

La bandeja giratoria y el soporte del rodillo de la bandeja giratoria son desmontables. Deben ser lavadas a mano en agua tibia (no caliente) con un detergente moderado con un paño suave. Una vez que estén limpios enjuague bien y seque con un paño suave y seco. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero, o esponjas ásperas.

### ARREGLO

No apile los alimentos. Arregle en una sola capa en el plato para una cocción más pareja. A causa de que las comidas más densas se cocinan más lentamente, las porciones de carne, aves, pescados y verduras deben ir en la parte exterior de los platos.

### PROBAR EL GRADO DE COCCIÓN

A causa de que los alimentos se cocinan más rápidamente en un horno de microondas, necesita probar más frecuentemente el grado de cocción.

### TIEMPO DE ESPERA

Según la densidad, los alimentos a menudo necesitan permanecer de 2 a 15 minutos luego de haber sido retirados del horno. Habitualmente, necesita cubrir el alimento durante este tiempo de espera para que mantenga el calor. Retire los alimentos ligeramente antes de terminar el tiempo de cocción, ya que se completará su cocción durante el tiempo de espera. La temperatura interna del alimento subirá aproximadamente 10°F durante la espera.

### CUBRIR

Para evitar el exceso de cocción en algunas partes de algunos platos de ángulos rectos o platos cuadrados, puede cubrirlos con pequeñas tiras de papel de aluminio para bloquear las microondas. También puede cubrir las patas y alas de las aves con papel de aluminio para evitar su excesiva cocción. Siempre mantenga el papel de aluminio a 1 pulgada (0,254 cm) de las paredes del horno para evitar las chispas.

### PERFORAR

Perfore la cubierta, la piel o la membrana de los alimentos antes de cocinar para evitar que exploten. Los alimentos que requieren ser perforados, incluyen las yemas y las claras de los huevos, perros calientes (hot dogs), almejas, ostras y verduras enteras, tales como papas y calabazas.

- La bandeja giratoria puede ser limpiada en la piletta. Tenga cuidado de no astillar o raspar los bordes ya que puede causar que la bandeja giratoria se quiebre durante su uso.
- El soporte del rodillo de la mesa giratoria debe ser limpiado con regularidad.

### CUIDADO ESPECIAL

Para mejor rendimiento y seguridad, el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno deben estar libres de la acumulación de comida y grasa. Limpie a menudo con un detergente moderado, luego enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Después de limpiar el panel de control, toque STOP/CLEAR (detener/borrar) para borrar cualquier ingreso que pueda haber sido introducido accidentalmente al limpiar el panel.




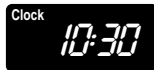


# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## RELOJ

Ejemplo: Para determinar el reloj para las 10:30 (AM).

Toque:

La pantalla muestra:

1.  
2.  
3.  




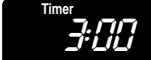

## CRONOMETRO DE COCINA

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

Ejemplo: Para fijar 3 minutos.

Toque:

La pantalla muestra:

1.  
2.  
3.  Inicia el contador.



## BLOQUEO PARA NIÑOS

Use esta función para trabar el panel de control cuando usted esté limpiando el horno, de modo que los niños no puedan usar el horno sin su estricta vigilancia.

Para colocar CHILD LOCK: (Bloqueo para niños)

Toque:


La pantalla muestra:

1.  Hora del día
2.  Mantenga presionado hasta que aparezca "L" en la pantalla (aproximadamente 4 segundos)

Para dejar sin efecto "Bloqueo para niños"

Toque

La pantalla muestra

1.  Mantenga presionado hasta que desaparezca la "L" de la pantalla (aproximadamente 4 segundos)



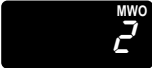
# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCINA AUTOMÁTICA

Use esta función para cocinar alimentos sin ingresar un determinado tiempo de cocción o nivel de energía. No se necesita tocar START. La cocción en microondas comenzará automáticamente. Consulte a la "Tabla de cocina automática" más abajo para más información.

**Ejemplo: Para cocinar 2 papas (patatas).**

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



-  Hora del día
-  Dos veces 
- Inicia AUTO COOK después de 4 segundos.

## AGREGAR MINUTOS

Un de ahorro de tiempo, este control simplificado le permite establecer rápidamente e iniciar la cocción de microondas al 100% de nivel de energía si la necesidad de tocar START.







**Ejemplo: para cocinar durante 2 minutos.**

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

-  Hora del día
-  Dos veces Inicia cocción

**NOTA:** Si toca **ADD MINUTE**, agregará desde 1 minuto hasta 99 minutos 59 segundos.

## TABLA DE COCINA AUTOMÁTICA

| CÓDIGO  | CATEGORÍA                   | DIRECCIÓN  | CANTIDAD                              |
|---|-----------------------------|--|---------------------------------------|
|   | Papas                       | Pinche cada papa con un tenedor y colóquelas sobre la bandeja del horno alrededor del borde dejando al menos una pulgada entre ellas.<br>Luego de cocinadas, déjelas descansar por 5 minutos.  | 1 - 4 medianas, aprox.10 oz. Cada una |
|  | Palomitas de maíz (popcorn) | Coloque solo una bolsa de palomitas de maíz (popcorn) pre-envasadas en el centro de la bandeja giratoria.  | Tamaño regular (3.0 - 3.5 oz.)        |
|  | Verduras frescas            | Prepare a su gusto, lave y escurra el agua residual de las verduras. Colóquelas en un recipiente para microondas de tamaño mediano<br>Agregue la cantidad de agua correspondiente a la cantidad (1-2 tazas: 2 cucharadas, 3-4 tazas: 4 cucharadas). Cubra con envoltura plástica y dejando ventilación.<br>Luego de cocinadas, déjelas descansar por tres minutos. | 1 - 4 tazas                           |
|  | Bebidas                     | Use un tazón de boca ancha. No lo cubra. (¡Tenga cuidado! ¡La bebida estará muy caliente! A veces los líquidos calentados en recipientes cilíndricos salpicarán fuera si se los mueve.)  | 1 - 2 tazas                           |
|  | Plato de comida             | Coloque los alimentos a calentarse sobre el plato o similar. Cubra con envoltorio plástico y dejando ventilación.<br>Luego de cocinadas, déjelas descansar por 3 minutos.  | 1-2 porciones (Aprox. 10 -16 oz.)     |
|  | Entrada congelada           | Sáquela del paquete externo. Corte la cubierta.<br>Si no estuviera en un recipiente apto para microonda, cúbralo con plástico, dejando ventilación.<br>Luego de cocinadas, déjela descansar por 3 minutos.   | 10.5 oz.                              |

# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Tres secuencias de descongelamiento automático están predeterminadas en el horno. La función AUTO DEFROST (descongelamiento automático) le provee el mejor método de descongelamiento para comidas congeladas. La guía para cocinar le mostrará cual de las secuencias de descongelamiento se recomienda para los alimentos que está descongelando.

Para mayor conveniencia el descongelamiento automático incluye un mecanismo incorporado con sonido, que le recuerda comprobar, dar vuelta, separar, o volver a arreglar para obtener los mejores resultados. Se proveen tres niveles de descongelamiento.

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

\*El peso disponible es 0,1 – 6,0 libras

### NOTA:

Cuando toque el pad START, la pantalla cambia para la cuenta regresiva del descongelamiento. El horno hará un sonido "bip" durante el ciclo de descongelamiento. Durante este tiempo, abra la puerta y dé vuelta, separe o vuelva a arreglar los alimentos. Quite todas las porciones que se han descongelado. Devuelva las porciones congeladas al horno y toque START para reiniciar el ciclo de descongelamiento.

### SUGERENCIAS PARA LA OPERACIÓN

- Para mejores resultados, saque el pescado, mariscos, carnes, y aves de su envase original cerrado, de papel o plástico (envoltura). De otro modo, el envoltorio conservará el vapor y el jugo con los alimentos, lo que puede causar que se cocine la superficie exterior de los alimentos.
- Para mejores resultados, antes de congelar dé a su carne molida la forma de un buñuelo (dona). Cuando la descongele, raspe la carne congelada cuando suena el "bip" y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un recipiente plano o en una rejilla de microondas para asado, a fin de recoger el goteo.
- Los alimentos deben estar aún un poco helados en el centro cuando se los saca del horno.

Ejemplo: Para congelar 1,2 libras de ave.

Toque:


La pantalla muestra:

1.  Dos veces



2.    
para ingresar el peso



3.  Iniciar descongelamiento.

# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

| Categoría                  | Alimento a descongelar   |
|----------------------------|--|
| <b>def-1</b><br>(CARNE)    | <p><b>Carnes</b><br/>Carne molida, cubos para estofado, filete, carne a la olla, costilla a la olla, rabadilla al horno, paletilla al horno, hamburguesa patty.</p> <p><b>Cordero</b><br/>Chuletas (espesor de 1 pulgada), asado enrollado</p> <p><b>Cerdo</b><br/>Chuletas, (espesor de ½ pulgada), Costillas de cerdo, costillas al estilo rústico, asado enrollado, salchichas.</p> <p><b>Ternera</b><br/>Coteletas (de 1 lb., espesor ½ pulgada)</p> |
| <b>def-2</b><br>(AVES)     | <p><b>Aves</b><br/>Enteras (menos de 4 lbs), trozadas, pechugas (deshuesadas)</p> <p><b>Gallinas Cornish</b><br/>enteras</p> <p><b>Pavos</b><br/>Pechuga</p>   |
| <b>def-3</b><br>(PESCADOS) | <p><b>Bifes/Costeletas</b><br/>Bife Redondo, Coteletas de ternera<br/>Chuletas de cordero (espesor de 1 pulgada),<br/>Chuletas de cerdo (espesor de ½ pulgada),<br/>Coteletas de ternera de 1 lb., espesor ½ pulgada)</p> <p><b>Pescados y</b><br/>filetes, bifes completos</p> <p><b>Mariscos</b><br/>Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, Escalopes</p>  |

## COCINA CRONOMETRADA

Esta función le permite programar un tiempo y una energía específica de cocción. Para mejores resultados, aquí tiene 10 niveles de energía establecidos además del HIGH (100%).


Consulte la "Tabla de nivel de energía de microondas" en la página 38 para más información.

**NOTA:** Si no selecciona un determinado nivel de energía, el horno automáticamente cocinará en HIGH (100%).

**Ejemplo:** para cocinar durante 5 minutos 30 segundos al 80% de energía.

**Toque:**



**La pantalla muestra:**

- 


1. **cook time**  
Introducir tiempo de cocción


- 

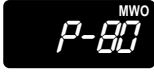
2. **5 3 0**


- 

3. **power**


- 

4. **8**


- 

5. **START**  
Iniciar coccion.

# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCINA EN ETAPAS MÚLTIPLES

Para mejores resultados algunas recetas requieren diferentes niveles de energías de cocción durante las diferentes etapas de un ciclo de cocción. Puede programar su horno para que cambie de un nivel de energía hasta otros dos niveles.

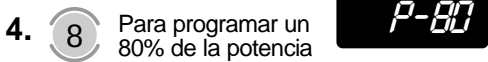
**Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.**

**Toque:**

**La pantalla muestra:**



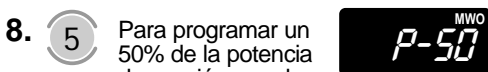
Para programar una cocción de 3 minutos para la 1ª etapa.



Para programar un 80% de la potencia de cocción para la primera etapa.



Para programar una cocción de 7 minutos para la 2ª etapa.



Para programar un 50% de la potencia de cocción para la segunda etapa.



10. Cuando termina la 1ª etapa escuchará dos tonos cortos y el horno comenzará la 2ª etapa de cocción.

## NIVELES DE ENERGÍA DE MICROONDAS

Su horno de microondas tiene 10 niveles de energía de cocción para permitirle cocinar o calentar una gran variedad de comidas. Consulte la tabla de más abajo para sugerencias

### Tabla de energía de microondas

| Nivel de energía | Use  |
|------------------|--|
| 10 (High)        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua hirviendo</li> <li>• Hacer dulces, caramelo</li> <li>• Cocinar partes de las aves, pescado y verduras.</li> <li>• Cocinar cortes tiernos de carne</li> <li>• 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 de preparación rápida</li> <li>• Recalentar sandwiches.</li> </ul>   |
| 7                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar platos con huevos, leche, y queso</li> <li>• Cocinar tortas, panes.</li> <li>• Fundir chocolate.</li> </ul>   |
| 6                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar ternera.</li> <li>• Cocinar pescados enteros.</li> <li>• Cocinar budines y flanes</li> </ul>  |
| 5                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar jamón, aves enteras y cordero</li> <li>• Cocinar asado de costilla, punta de lomo.</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 tiernos.</li> <li>• Cocinar chuletas de cerdo, asados.</li> </ul>   |
| 2                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quitar el frío de la fruta.</li> <li>• Ablandar la manteca</li> </ul>   |
| 1                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener calientes las cacerolas y los platos principales</li> <li>• Ablandar manteca y queso crema.</li> </ul>   |
| 0                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de permanencia</li> </ul>  |

# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

 **ADVERTENCIA:** No use papel de aluminio durante los ciclos de cocción.

## SUGERENCIAS PARA COCINAR

### Carne

1. No se requieren técnicas especiales. Las carnes deben ser preparadas como en la cocina convencional. Sazónela a gusto. Siempre descongélela totalmente antes de su cocción.
2. Coloque la carne en una rejilla de asar para microondas o plato apto para microondas y colóquela en la bandeja giratoria.
3. Cocine conforme a los tiempos de la "Tabla de cocción de carnes" (más abajo). Use los tiempos más largos para cortes de carne más grandes y los tiempos más cortos para los cortes más pequeños. Para chuletas más gruesas use el tiempo más largo.
4. Dé vuelta la carne una sola vez en la mitad del tiempo de cocción.
5. Luego de su cocción, déjela durante 5-10 minutos envuelta en el papel de aluminio. El tiempo de espera es muy importante ya que éste completa el proceso de cocción.
6. Asegúrese que la carne, en especial la de cerdo, se halle cocida por entero antes de consumirla.

### Tabla de cocción de carnes

| Carne   | Energía de microonda          | Tiempo de cocción por libra de peso                     |
|---|-------------------------------|---|
| <b>Carne de vaca</b><br>Costilla en espera/en espera rib<br>- Medio cocido<br>- Bien cocida<br>Carne molida (a dorar para cacerola)<br>Hamburguesas, frescas o descongeladas (de 4 onzas c/u)<br>- 2 patties<br>- 4 patties | 8<br>8<br>HIGH(100%)          | 9½ a 11½ minutos<br>11½ a 14 minutos<br>6½ a 9½ minutos |
| <b>Cerdo</b><br>Lomo, pierna<br>Tocino<br>- 4 tajadas<br>- 6 tajadas  | 8<br>HIGH(100%)<br>HIGH(100%) | 12½ a 16½ minutos<br>2½ a 3½ minutos<br>3½ a 4½ minutos |

**NOTA:** Los tiempos enumerados arriba son tan solo una guía. Permiten una diferencia según los gustos y las preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar debido a la forma, corte y composición del alimento.

### Aves

1. No se requieren técnicas especiales. Las aves deben ser preparadas como en la cocina convencional. Sazónela a gusto.
2. Las aves deben descongelarse totalmente antes de su cocción. Quite los menudos y cualquier sujetador de metal.
3. Pique la piel y úntela ligeramente con aceite vegetal a menos que el ave sea auto-pringada.
4. Toda ave debe ser colocada en la parrilla de asado apta para microondas y colocada sobre la bandeja giratoria.
5. Cocine conforme a las instrucciones de la Tabla de cocción de aves de más abajo. Dé vuelta el ave durante el tiempo de cocción. A causa de su forma, las aves tienen tendencia a cocinarse de un modo desparejo, especialmente en las partes de más huesos. Darlas vuelta ayuda a cocinar esas partes de modo más parejo.
6. Luego de su cocción, déjela de 5-10 minutos envuelta en el papel de aluminio antes de trincar. El tiempo de espera es muy importante ya que éste completa el proceso de cocción.
7. Asegúrese que el ave se halle completamente cocida antes de consumirla. Las aves enteras está totalmente cocida cuando los jugos salen claros desde el interior al ser presionados o al ser pinchadas con un cuchillo filoso. Las partes de las aves deben ser pinchadas con un cuchillo filoso en las partes más gruesas para asegurarse de que los jugos están claros y de que la carne está firme.

### Tabla de cocción de aves

| Aves  | Energía de microonda | Tiempo de cocción por libra de peso                   |
|---|----------------------|---|
| <b>POLLO</b><br>Entero<br>Pechuga (con hueso)<br>Presas | 8<br>8<br>8          | 11 a 15 minutos<br>10 a 14 minutos<br>11 a 17 minutos |
| <b>PAVO</b><br>Entero                                   | 8                    | 11 a 15 minutos                                       |

### NOTAS:

- Los tiempos enumerados arriba son tan solo una guía. Permiten una diferencia según los gustos y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar debido a la forma, corte y composición del alimento.
- Si el ave entera estuviera rellena, el peso total del ave rellena debe ser utilizado cuando se calculan los tiempos de cocción.

# USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## SUGERENCIAS PARA COCINAR (Continuación)

### Pescado

1. Arregle el pescado en un plato no metálico grande y plano o cacerola.
2. Cubra con una envoltura perforada apta para microondas.
3. Coloque el plato en la bandeja giratoria.
4. Cocine conforme a las instrucciones en la "Tabla para cocinar pescado fresco" de más abajo. Si lo desea puede agregar copos de manteca al pescado.
5. Deje descansar directamente en la mesa de cocina antes de servir.
6. Después del tiempo de espera, compruebe para ver si el pescado está totalmente cocinado. El pescado debe estar opaco y se quitan las escamas fácilmente.

### Tabla de cocción de pescado fresco

| Pescado                            | Energía de microonda | Tiempo de cocción por libra de peso | Mantequilla   | Tiempo de espera |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|---|------------------|
| Filetes de pescado                 | HIGH(Alta)           | 4½ a 8 minutos                      | Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharillas de jugo de limón) | 2 a 3 minutos    |
| Caballa entera, limpia y preparada | HIGH                 | 4½ a 8 minutos                      | –   | 3 a 4 minutos    |
| Trucha entera, limpia y preparada  | HIGH                 | 5½ a 9 minutos                      | –   | 3 a 4 minutos    |
| Filetes de salmón                  | HIGH                 | 5½ a 8 minutos                      | Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharillas de jugo de limón) | 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.

### 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 producto requiera reparación o mantenimiento.

## 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.

**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!**

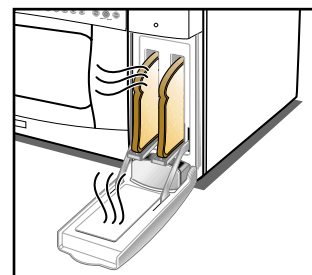
- NO tueste pastelería con rellenos líquidos o aguados o congelados.
- NO tueste rebanadas de pan desgarradas o pasteles rotos.
- NO coloque pan con manteca, comida envuelta, o pasteles congelados en el tostador.
- NO use este tostador para tostar o calentar pequeñas rebanadas de pan. Esto incluye pan 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 colocado muy cerca al calentador, causando que se queme 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.
- Quite de los alimentos todas las envolturas protectoras antes de colocarlos en las ranuras de tostar. Coloque el pan dentro de las ranuras y cierre la puerta. Luego seleccione un modo (Toast/Bagel = Tostadas/ roscas) y presione Darkness Control (Control de Oscuridad) para la programación deseada (experimente para adecuar al gusto individual). Cuando presione el botón de Inicio, el elemento calefactor 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. |           |                  | apagado   |
| 3. | Dos veces |                  | apagado   |
| 4. |           | 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. |            |  | apagado   |
| 3. |  Dos veces |  | apagado   |
| 4. | <br>start  | Empieza a tostar  | encendido |

# 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?   | Esto significa que la temperatura interna está alta de un modo irregular. Verifique que no esté operando el tostador sin pan. En esta circunstancia, el ventilador soplará durante tres minutos para enfriar el tostador. Después de que se apague el enfriamiento, puede operar nuevamente la tostadora. <b>PRECAUCIÓN : No haga funcionar el tostador sin pan</b>   |
| ¿Qué significa el código "F-1" y "F-2" en la pantalla?  | Estos significan tipos de falla. Tome contacto con su Centro autorizado más cercano de servicio Sears.  |

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Preguntas y respuestas (continuación)

### Alimentos

| Pregunta  | Respuesta   |
|---|---|
| ¿Qué está mal cuando los alimentos horneados tienen puntos duros, secos y marrones?                     | Los puntos duros, secos y marrones indican cocción excesiva. Acorte los tiempos de cocción o de recalentamiento.  |
| ¿Por qué estallan algunas veces los huevos?   | Cuando hornee, fría, o hierva huevos, la yema puede estallar debido a la acumulación de vapor dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfora la yema con un escarbadiendes de madera antes de cocinar.<br><b>PRECAUCIÓN:</b> Nunca hornee en microondas los huevos con cáscaras.   |
| ¿Por qué quedan a veces un poco secos los huevos revueltos luego de cocinarse?                          | Los huevos se secan cuando se cuecen demasiado, aunque use la misma receta cada vez. El tiempo de cocción puede necesitar ser cambiado por una de estas razones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los huevos varían en tamaño.</li> <li>• Los huevos, algunas veces están a la temperatura ambiente y otras a la temperatura del refrigerador.</li> <li>• Los huevos continúan cociéndose durante el tiempo de espera.</li> </ul>   |
| ¿Es posible cocinar palomitas de maíz en un horno de microonda?   | Sí, si se usa uno de los dos métodos más abajo:<br>(1) Artefactos diseñados específicamente para este propósito en hornos de microondas.<br>(2) Palomitas de maíz preenvasadas comercialmente para microondas que indican sus tiempos y niveles de energía específicos.<br><b>Siga exactamente las instrucciones que cada fabricante da para la cocción de sus palomitas y no deje el horno sin atender mientras se están cocinando. Si el maíz no empieza a estallar luego del tiempo aconsejado, interrumpa la cocción. Cocinar en exceso puede causar incendio en el horno.</b><br><b>PRECAUCIÓN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nunca use bolsas de papel marrón para cocer palomitas ni tampoco intente volver a cocer los granos sobrantes.</li> <li>• No cocine las palomitas de maíz preenvasadas comercialmente para microondas directamente sobre la bandeja giratoria de vidrio. Para evitar un calentamiento excesivo de esta bandeja, coloque el envase de maíz sobre un plato.</li> </ul> |
| ¿Por qué estallan algunas veces las manzanas al horno durante la cocción?                               | La cáscara no ha sido quitada de la parte superior de cada media manzana para permitir la expansión del interior de la manzana durante la cocción. Como en los métodos convencionales de cocina, el interior de la manzana se expande durante este proceso.   |
| ¿Por qué se queman algunas veces las papas al horno durante la cocción?                                 | Si el tiempo de cocción es demasiado largo, se puede producir un incendio. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deben estar ligeramente firmes.<br><b>PRECAUCIÓN: No sobrecocine.</b>  |
| ¿Por qué se recomienda un tiempo de espera luego de haber finalizado el tiempo de cocción en microonda? | El tiempo de espera permite a los alimentos continuar cocinándose de modo parejo durante unos pocos minutos después del ciclo real de cocción del horno de microonda. El lapso del tiempo de espera depende de la densidad de los alimentos.  |
| ¿Por qué se requiere un tiempo adicional para alimentos guardados en el refrigerador?                   | Como en la cocina convencional, la temperatura de la comida afecta el tiempo total del tiempo de cocción. Necesita más tiempo para cocinar los alimentos sacados del refrigerador que para los alimentos en temperatura ambiente.   |

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE PEDIR SERVICIO

A menudo usted mismo puede corregir los problemas de funcionamiento. Si su Tostador y microondas no funciona correctamente, coloque el problema en la lista de más abajo e intente las soluciones enumeradas para cada problema.

Si su Tostador y microondas todavía no funciona correctamente, contacte al Centro autorizado de Sears más cercano.

Los centros de servicio autorizados están totalmente equipados para tratar sus necesidades 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>• ¿Dio vuelta o revolvió la comida durante el ciclo de descongelamiento?</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>   |

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## DECLARACIÓN DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES SOBRE INTERFERENCIA DE FRECUENCIAS DE RADIO (SOLAMENTE PARA EE.UU.)

### ADVERTENCIA:

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no está instalado y empleado correctamente, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia a la recepción de radio y/o televisión. Ha sido sujeto a pruebas de homologación y se ha encontrado que cumple con los límites para el equipo ISM conforme a la parte 18 de las reglas FCC Rules, las que son calculadas para proveer razonable protección contra tales interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no se extiende garantía de que no ocurra interferencia en un caso particular de instalación. Si el equipo causa interferencia a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando o encendiendo el equipo, se recomienda al usuario probar la corrección de la interferencia llevando a cabo una o más de las siguientes soluciones para:

- Reorientar la antena de recepción de la radio o televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto a los receptores.
- Aleje el horno de microondas de los receptores.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente diferente de modo que el horno de microondas y el receptor queden en un diferente ramal de circuitos.

**El fabricante** no es responsable por ninguna interferencia de or TV causada por alguna **modificación no autorizada** a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

# 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 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

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

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

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

Part No. 3828W5A2688

© Sears, Roebuck and Co.