



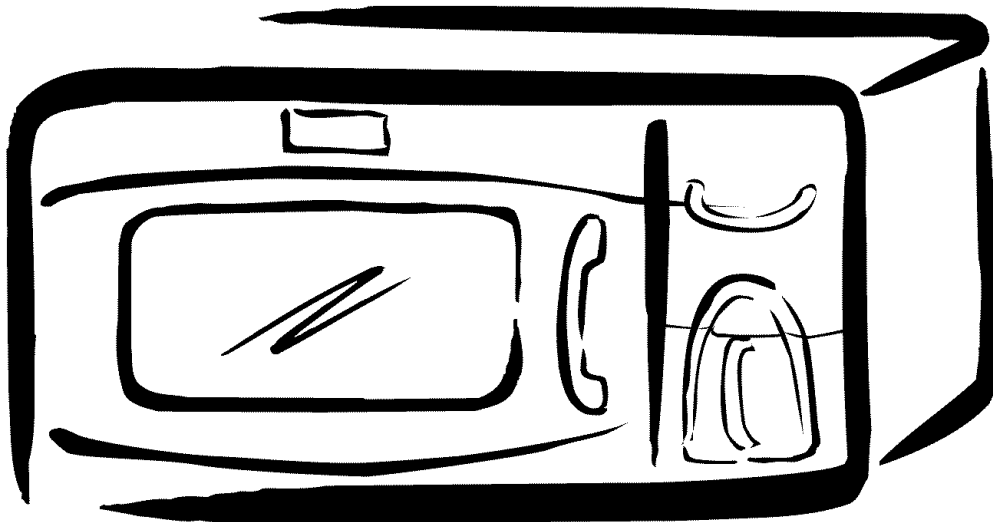
**brew *n* wave™**

Use and Care Guide

**Cafetera y horno de microondas**

Use and Care Guide/Guía para el uso y cuidado

Models/Modelos 721.63992  
721.63993  
721.63999



ENGLISH

ESPAÑOL

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

P/NO.: 3828W5A3602

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

# TABLE OF CONTENTS

<b>WARRANTY</b> .....	<b>2</b>	Option Function Table.....	15
<b>SAFETY</b> .....	<b>3~5</b>	Auto Defrost.....	16
Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy.....	3	Express Defrost.....	16
Grounding Instructions.....	3	Auto Defrost Table .....	17
Important Safety Instructions.....	4~5	Timed Cooking.....	17
<b>UNDERSTANDING YOUR BREW' N WAVE</b> ...	<b>6-8</b>	Multi-Stage Cooking .....	18
Specifications.....	6	Microwave Power Levels.....	18
Installation.....	6	Cooking Tips.....	19~20
Parts And Accessories.....	7	<b>USING YOUR COFFEE MAKER</b> .....	<b>21-27</b>
Control Panel.....	8	Preparing Coffee.....	21
<b>USING YOUR MICROWAVE OVEN</b> .....	<b>9~20</b>	Brew Strength Control .....	22
Cookware Guide.....	9	Cleaning The Coffee Maker.....	22
Tips for Microwave Cooking .....	10	Self-Cleaning (Hot Water Tube).....	23
Cleaning.....	10	Important.....	23
Kitchen Timer.....	11	Brew.....	24
Child Lock .....	11	Small Batch.....	24
Quick Touch Sensor Operation Instruction .....	12	How To Set The Brew Timer For Auto-On Mode..	25
Quick Touch Sensor Table.....	12	Adjust Warming Plate Temp .....	26
Potato .....	12	Adjust Warming Plate Time .....	26
Reheat .....	13	Other Functions .....	27
Reheat Table.....	13	<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>28-31</b>
Auto Cook.....	14	Questions and Answers.....	28~29
Auto Cook Table .....	14	Before Calling for Service.....	30
Add Minute.....	14	Master Protection Agreements .....	63
Option .....	15	Service Numbers .....	Back cover

## WARRANTY

### FULL ONE-YEAR WARRANTY ON BREW' N WAVE™

For one year from the date of purchase, if this Kenmore Brew' 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 Brew' 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 Brew' N Wave to your nearest Sears Parts & Repair Center in the United States. For the location of your nearest Sears Parts & Repair Center, call 1-800-4-MY-HOME®.

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

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

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

# SAFETY

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- DO NOT attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.**
- DO NOT operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  1. door (bent)
  2. hinges and latches (broken or loosened)
  3. door seals and sealing surfaces.
- DO NOT place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- THE OVEN should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded! If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a

cord having a grounding wire with a grounding plug. Put the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

### **WARNING**

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

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

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

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

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

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

# SAFETY - MICROWAVE

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# SAFETY - COFFEE MAKER

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to person, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or 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 the appliance.
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. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Snap lid securely onto carafe before serving any beverages.
14. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycle.
15. The glass carafe is designed for use with this appliance only. It must never be used on the range top.
16. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
17. Do not use cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
18. Do not clean carafe or warming plate with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.
19. **WARNING** : To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base plate. No user serviceable parts are inside. Repair should be done only by authorized personnel.
20. Avoid contact with moving parts.
21. Do not pull out the water reservoir while brewing coffee.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

# UNDERSTANDING YOUR BREW' N WAVE

## SPECIFICATIONS

Power Supply	120V AC, 60 Hz	
Rated Power Consumption	1650W	
Microwave Output	Microwave	*1200W
	Coffee Maker	750W / 90W (Dual)
Rated Current	13.8A(Microwave Oven) / 14.5A(Microwave Oven with Coffee Maker)	
Overall Dimensions (WxHxD)"	23" x 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 17 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "	
Oven Cavity Dimensions (WxHxD)"	14 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> " x 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " x 15 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "	
Capacity of Oven Cavity	1.2 cu.ft	

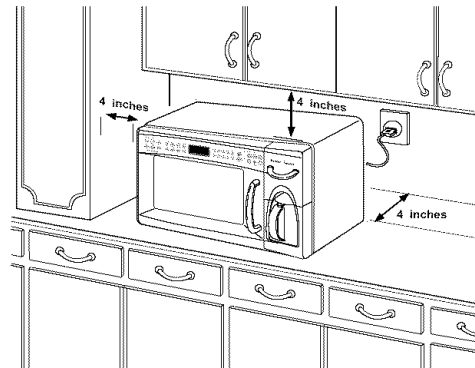
\*IEC 60705 RATING STANDARD

Specifications subject to change without prior notice.

## INSTALLATION

1. Remove your Kenmore Brew' 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. Slide the turntable support onto the pin in the center opening of the oven floor, making sure it seats properly on the pin. Then place the glass turntable on the turntable support.

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



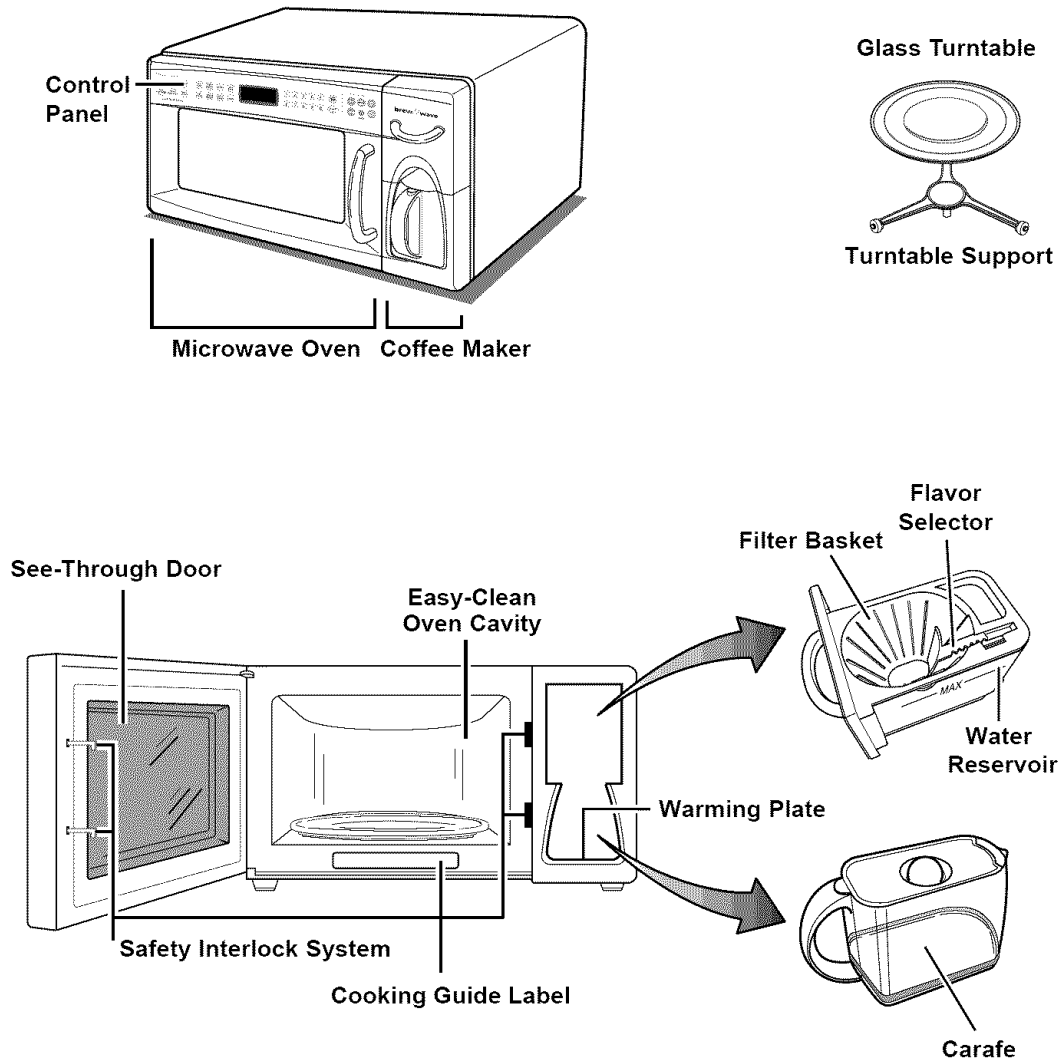
Countertop

### ⚠ WARNING

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

# UNDERSTANDING YOUR BREW' N WAVE

## PARTS AND ACCESSORIES



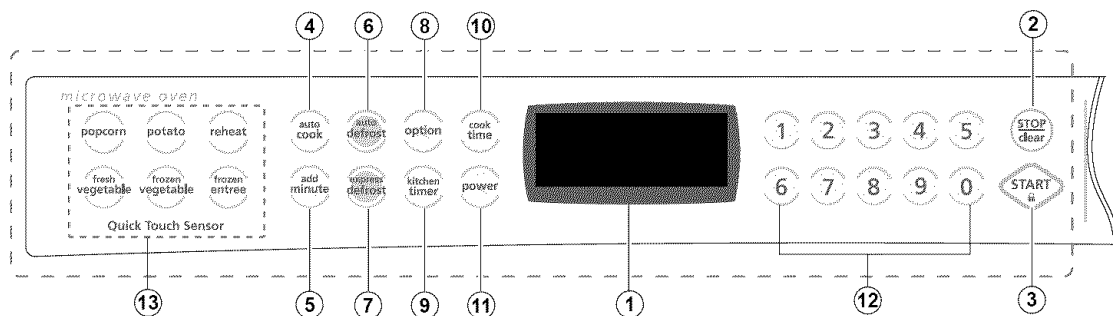
Your oven comes with the following accessories:

- 1 Use and Care Guide
- 1 Glass Turntable
- 1 Turntable Support
- 1 7 cup Water Reservoir
- 1 7 cup Carafe with lid

# UNDERSTANDING YOUR BREW' N WAVE

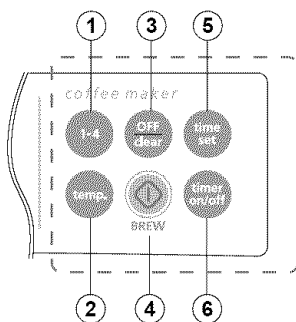
## CONTROL PANEL

### 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. (microwave oven only)
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 programmed food items.
5. **ADD MINUTE.** Touch this pad to cook at 100% cooking power for 1 minute to 99 minutes 59 seconds.
6. **AUTO DEFROST.** This pad is an accurate defrosting method for frozen meat, poultry and fish up to 6.0 lbs.
7. **EXPRESS DEFROST.** This pad provides you with the quick defrosting method for 1.0 pound of frozen foods.
8. **OPTION.** Touch this pad to change the oven's default settings for clock, sound, scroll speed and Lbs/Kg.
9. **KITCHEN TIMER.** Touch this pad to use your microwave oven as a kitchen timer.
10. **COOK TIME.** Touch this pad to set the cooking time.
11. **POWER.** Touch this pad to set the cooking power.
12. **NUMBER PADS.** Touch Number Pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
13. **QUICK TOUCH SENSOR.** This pad allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels.

### COFFEE MAKER CONTROL AREA



1. **1-4.** This pad is small batch function. This pad is used when you want to brew a small amount (1~4 cups) of coffee.
2. **TEMP.** This pad is used when you want to adjust the warming plate temperature of the coffee.
3. **OFF/CLEAR.** Touch this pad to stop the coffee maker or clear entries. (coffee maker only)
4. **BREW.** This pad is used when you want to brew more than 4 cups of coffee.
5. **TIME SET.** Touch this pad to change the default setting of the coffee maker for brew timer or warming plate timer.
6. **TIMER ON/OFF.** This pad is used when you want to turn the brew timer function On or Off.



# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKWARE GUIDE

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

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

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

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## TIPS FOR MICROWAVE COOKING

### BROWNING

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

### COVERING

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

### SPACING

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

### STIRRING

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

### TURNING

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

## CLEANING

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

### REMOVABLE PARTS

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

### ARRANGEMENT

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

### TESTING FOR DONENESS

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

### STANDING TIME IN OVEN

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

### SHIELDING

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

### PIERCING

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

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

## REHEAT

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

**Example: To reheat casserole.**

### Touch:



### Display Shows:

Time of day.

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

*CASSEROLE*

The oven will reheat food automatically using the sensor system.

## REHEAT TABLE

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




**NOTE:** Refer to the Cooking Guide located on the front of oven cavity for Reheat information.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO COOK

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

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



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

**NOTE:** Refer to the Cooking Guide located on the front of oven cavity for Auto Cook information.

## ADD MINUTE







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

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

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

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

## AUTO COOK TABLE

CODE	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
	Bacon	Place bacon strips on microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available).	2 to 6 slices
	Frozen Roll/Muffin	Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity, heat no more than 3 at a time.)	1 to 6 pieces (2~3 oz. each)
	Fresh Roll/Muffin	Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity, heat no more than 3 at a time.)	1 to 6 pieces (2~3 oz. each)
	Beverage	Remove from display package and place on plate. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the container is moved.)	1 to 2 cups
	Chicken Pieces	Place the chicken pieces in an appropriately sized microwaveable container, cover with plastic wrap, and vent.	0.5 to 2 lbs. (0.2 to 1.0 kg)
	Hot Cereal	Prepare as directed on package and cook. Stir and allow standing time before eating. Use only instant hot cereal.	1 to 6 servings





# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## OPTION

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


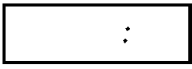






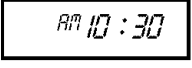
The clock must be set to program or set "Auto-On" brewing of coffee.

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

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

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





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

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

**NOTE:** This is a 12 hour clock. You can switch between AM and PM by touching 1 or 2 after step 5.

ENGLISH

## OPTION FUNCTION TABLE

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




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





# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST TABLE

Category	Food to be Defrosted
 <b>MEAT</b>	<b>Beef</b> Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty <b>Lamb</b> Chops (1-inch thick), Rolled roast <b>Pork</b> Chops ( 1/2-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage <b>Veal</b> Cutlets (1 lb., 1/2-inch thick)
 <b>POULTRY</b>	<b>Poultry</b> Whole (under 4 lbs.), Cut-up, Breasts (boneless) <b>Cornish Hens</b> Whole <b>Turkey</b> Breast
 <b>FISH</b>	<b>Steaks/Chops</b> Round beef steak, Tenderloin steak Lamb chops (1-inch thick) Pork chops (1/2-inch thick) Veal cutlets (1 lb., 1/2-inch thick) <b>Fish</b> Fillets, Whole Steaks <b>Shellfish</b> Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops

## TIMED COOKING








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

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

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

### Touch:

### Display Shows:

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

# 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 for 2 stages, so that it will switch from one power level to another during the cook cycle.


Example: To set a 2-stage cook cycle.


**Touch:**


**Display Shows:**

1.  : ENTER COOKING TIME


2.  3 : 00 TOUCH START  
OR POWER  
to set a 3 minute cook time for first stage.


3.  3 : 00 ENTER POWER  
LEVEL 1 TO 10

4.  to set an 80% cook power for the first stage. 3 : 00 POWER 80  
TOUCH START

5.  : ENTER COOKING TIME

6.  7 : 00 TOUCH START  
OR POWER  
to set a 7 minute cook time for second stage.

7.  7 : 00 ENTER POWER  
LEVEL 1 TO 10

8.  to set a 50% cook power for the second stage. 7 : 00 POWER 50  
TOUCH START

9.  Time counting down and POWER 80.

10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.

## MICROWAVE POWER LEVELS

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

**Microwave Power Level Table**

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

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

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

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

## COOKING TIPS

### Meat

1. No special techniques are required. Meat should be prepared as with conventional cooking. Season if desired. Always thoroughly defrost meat before cooking.
2. Place the meat on a microwave roasting rack or microwave-proof plate and place on the turntable.
3. Cook according to the Meat Cooking Table (below). Use the longer time for large cuts of meats and the shorter time for small cuts of meats. For thicker chops, use the longer time.
4. Turn the meat over once halfway through the cooking time.
5. After cook time has finished, allow for 5~10 minutes of standing time to complete the cooking process. If you remove meat for standing time, wrap it in foil.
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 – Well-done Ground Beef (to brown for casserole) Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each) – 2 patties – 4 patties	8 8 HIGH (100%)  HIGH (100%) HIGH (100%)	9½ to 11½ minutes 11½ to 14 minutes 6½ to 9½ minutes  2½ to 4½ minutes 3½ to 5½ minutes
<b>PORK</b> Loin, Leg Bacon – 4 slices – 6 slices	8  HIGH (100%) HIGH (100%)	12½ to 16½ minutes  2½ to 3½ minutes 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 food over helps to cook these areas evenly.
6. After cook time has finished, allow for 5~10 minutes of standing time to complete the cooking process. If you remove poultry for standing time, wrap it in foil.
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 Breast (boned) Portions	8 8 8	11 to 15 minutes 10 to 14 minutes 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.

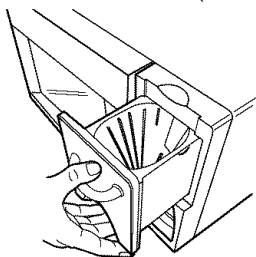
### Fresh Fish Cooking Table

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, Cleaned and Prepared	HIGH	4½ to 8 minutes	–	3 to 4 minutes
Whole Trout, Cleaned and Prepared	HIGH	5½ to 9 minutes	–	3 to 4 minutes
Salmon Steaks	HIGH	5½ to 8 minutes	Add 15 to 30 ml (1 to 2 tbsp lemon juice)	3 to 4 minutes

# USING YOUR COFFEE MAKER

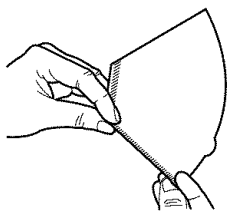
## PREPARING COFFEE

1. Pull out the water reservoir. (Remove the water reservoir, lift it slightly)

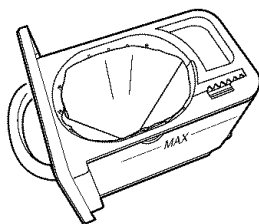


<Fig. 1>

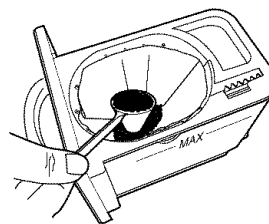
2. Place a #2 size paper coffee filter in the filter basket (Fig. 2, 3). Add coffee for the amount to be brewed (Fig. 4) (usually one heaping tablespoon (6g) for every two coffee cups; adjust to suit your taste).



<Fig. 2>



<Fig. 3>

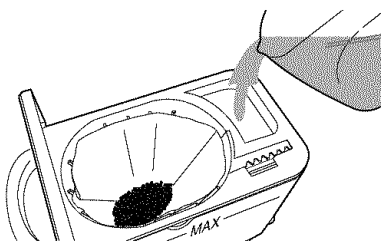


<Fig. 4>

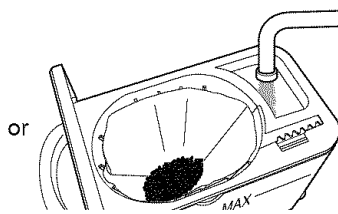
3. Fill the Water Reservoir.

Fill with the water through the hole of the reservoir to the desired cup level. (Fig. 5, 6)

Do not exceed the MAX line. (Maximum : 7 coffee cups, 1 coffee cup is approximately 5 oz, or 140 cc)



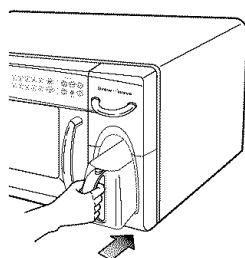
<Fig. 5>



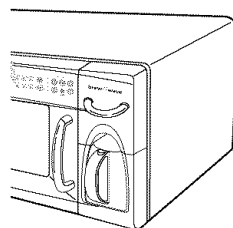
<Fig. 6>

4. Push the filled Reservoir back into the Coffee maker to the end.

Make sure you have replaced the Carafe in its position on the warming plate. (Fig. 7, 8)



<Fig. 7>



<Fig. 8>

# USING YOUR COFFEE MAKER

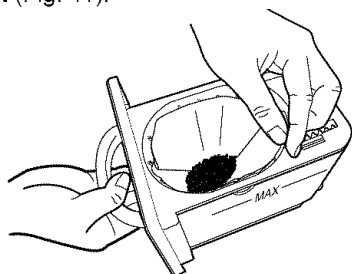
## BREW STRENGTH CONTROL

### Pre-selecting the taste (flavor selector)

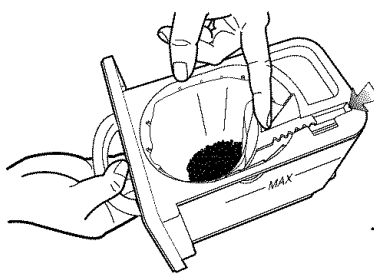
The flavor selector (Fig. 9) allows you to adjust the flavor of your coffee to suit your personal tastes. It helps ensure a full, rich flavor, while allowing you to select a milder flavor without bitter aftertaste, or a strong, robust taste.

If you prefer a milder coffee, without bitter aftertaste, pull the flavor selector toward the center of the filter basket (Fig. 10).

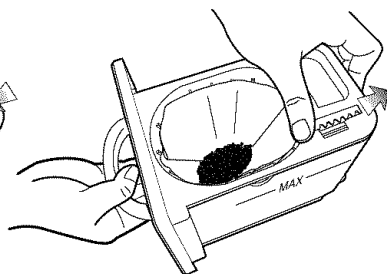
If you prefer a strong, robust flavor, push the flavor selector in to the side of the filter basket (Fig. 11).



<Fig. 9>



<Fig. 10>



<Fig. 11>

## CLEANING THE COFFEE MAKER

To clean the coffee maker after brewing, be sure the unit is OFF and has cooled.

Discard the paper filter and grounds, and clean as follows:

The water reservoir, filter basket, carafe, and carafe lid are all top-rack dishwasher safe. They may also be hand-washed.

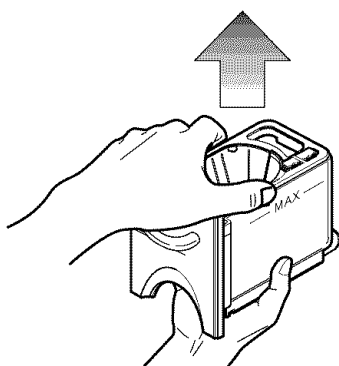
Warming plate may be cleaned with a soft damp cloth.

Do not use abrasive cleansers or scouring pads. Never immerse the Coffee Maker.

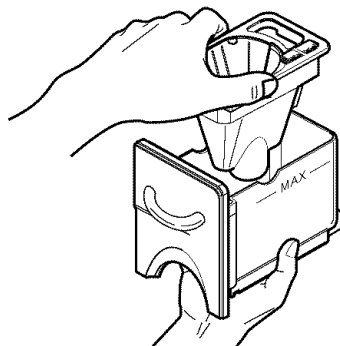
If you want to remove carafe lid, open and tilt the lid to one side.

If you want to separate filter basket from water reservoir, refer to Fig.12, 13.

Reassemble the filter basket and reservoir with opposite motion being careful to properly engage the reservoir's seal. Ensure the filter basket is fully seated to the reservoir to prevent leakage.



<Fig. 12>



<Fig. 13>

# USING YOUR COFFEE MAKER

## SELF-CLEANING (HOT WATER TUBE)

1. To clean, fill the water reservoir to capacity with a mixture of  $\frac{1}{3}$  white vinegar and  $\frac{2}{3}$  water
2. Press the **“BREW”** button.  
One cycle should be sufficient to adequately clean the coffee maker.
3. Run at least two cycles of fresh cold water through the unit before using the unit again to brew coffee.

## IMPORTANT

1. Always use cold water to make coffee.  
Warm water or other liquids could cause damage to the coffee maker.
2. Before using the first time, or when the coffee maker has not been used for some time, fill the water reservoir to the maximum with cold water and without coffee grounds and without a paper filter.  
Turn on and allow the water to flow through, then discard and fill with clean water.
3. Never pull out the water reservoir during the brewing cycle.  
Extremely hot water or steam can cause injury.  
Always wait 5 minutes after coffee is brewed, before pulling out the water reservoir.
4. Do not detach the filter basket from the water reservoir when it is filled with water.
5. When you remove the water reservoir, lift it slightly.

# USING YOUR COFFEE MAKER

## Brew

This pad is used when you want to brew more than 4 cups of coffee.

**Touch:**

**Display Shows:**

Time of the day.

1.



**BREW/WARM-MED**

(Scroll)



**BREW END**

(Scroll 3 times &  
Beep 5 times)



After  
scrolling  
stops.

**COFFEE/WARM-MED**

(Scroll)



**WARM END**

(Scroll 3 times &  
Beep 3 times)



After  
scrolling  
stops.

Time of the day.

## SMALL BATCH

This pad is used when you want to brew a small amount (1~4 cups) of coffee.

**Touch:**

**Display Shows:**

Time of the day.

1.



**SMALL/BATCH/  
WARM-MED**

(Scroll)



**SMALL/BATCH/  
END**

(Scroll 3 times &  
Beep 5 times)



After  
scrolling  
stops.

**COFFEE/WARM-MED**



**WARM END**

(Scroll 3 times &  
Beep 3 times)



After  
scrolling  
stops.

Time of the day.

**NOTE:** When the brewing is completed, coffee maker enters KEEP WARM mode automatically.

- Warming temperature is set at medium when the unit is plugged in.  
User can adjust the temperature using temp touch pad. (See page 26)
- Warming time is set to 1 hour when the unit is plugged in.  
User can adjust warming time on the program touch pad. (See page 26)



# USING YOUR COFFEE MAKER

## HOW TO SET THE BREW TIMER FOR AUTO-ON MODE







This pad enables you to enjoy freshly brewed coffee at any pre-set time within a 24-hour period.

**NOTE:** Time of Day must be set before setting Auto-On time.

**Example program: Auto-On, 7:20 A.M., Brew**




**Touch:**

**Display Shows:**

1.    
 Time of the day.   
 BREW TIMER / TOUCH 1 /   
 WARM / TIME / TOUCH 2   
 (Scroll)   
 ↓
2.    
 Select Brew Timer.   
 : ENTER / AUTO ON /   
 TIME OF DAY   
 (Scroll)   
 ↓
3.    
 Setting Auto-On time 7:20.   
 If you want to set 11:30,   
 Touch 1,1,3,0 pad in order.   
 7:20   
 TOUCH / TIME SET   
 (Scroll)   
 ↓
4.    
 7:20   
 AM / TOUCH 1 / PM / TOUCH 2   
 (Scroll)   
 ↓
5.    
 Select A.M.   
 AM 7:20   
 TOUCH / TIME SET   
 (Scroll)   
 ↓
6.    
 AM 7:20   
 BREW / TOUCH 1 /   
 SMALL / BATCH / TOUCH 2   
 (Scroll)   
 ↓ After scrolling stops.

**Touch:**

**Display Shows:**

7.    
 Select Brew.   
 AM 7:20   
 BREW / TOUCH / TIME SET   
 (Scroll)   
 ↓
8.    
 Program is set.   
 - Mode : Brew   
 - Time of day : 7:20 a.m.   
 SET / BREW / TIMER   
 (Scroll once)   
 ↓ After scrolling stops.   
 Time of the day.   
 ↓
9.    
 Activate Auto-On program.   
 AM 7:20   
 SET / AUTO ON   
 ↓ After scrolling stops.   
 Time of the day.   
 Auto BREW

**NOTE:**

1. If "Auto-On" mode is set once, Coffee Maker can be activated everyday at that time you already pre-set .
2. To deactivate "Auto-On", touch "Timer On/Off". (Disappear 'Auto BREW')
3. If you activate "Auto-On" mode, touch "Timer On/Off" again.

# USING YOUR COFFEE MAKER

## ADJUST WARMING PLATE TEMP

Use this pad when you want to adjust the warming plate temperature of coffee after brewing (including small batches).

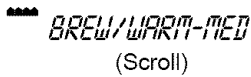
This pad can be used during brewing (including small batches), or warming.

**Example: Setting to high during brewing**

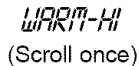
**Touch:**

**Display Shows:**

Time of the day.

  
(Scroll)



  
(Scroll once)



  
(Scroll)

After scrolling stops.

1.

temp.

**NOTE:**

1. Temperature of the coffee after brewing has choice of 3 levels - "HIGH", "MEDIUM", and "LOW".
2. Whenever you touch "Temp." key, the warm temperature level will be changed in sequence. ("LOW" → "MEDIUM" → "HIGH" → "LOW"...)
3. Warming plate temperature is set at MEDIUM when the unit is plugged in.

## ADJUST WARMING PLATE TIME

Use this pad when you want to change the warming time.

**Example : To set warm time for 1 hour 30 minutes.**

**Touch:**

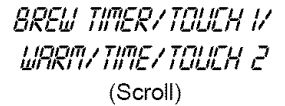
**Display Shows:**

Time of the day.



1.



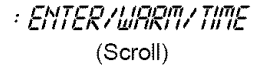
  
(Scroll)



2.



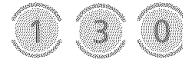
Select warm time.

  
(Scroll)



After scrolling stops.

3.



Enter warming time to 1 hour, 30 minutes.

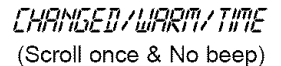
  
(Scroll)



4.



Set warm time to 1 hour, 30 minutes.

  
(Scroll once & No beep)



After scrolling stops.

Time of the day.

**NOTE:**

1. Warming time can be set from 10 min. up to 2 hrs.
2. Warming time is set to 1 hr. when you plug in.

# USING YOUR COFFEE MAKER

## OTHER FUNCTIONS

### ■ “Auto-On” operation when other functions are in use.

- 1) Microwave cooking or programmed microwave cooking.
  - Will delay “Auto-on” brewing until 5 minutes after microwave cooking is finished.  
Auto-On start will not occur if the microwave is still operating for 30 minutes after the programmed Auto-On time is set to start.
- 2) Brewing or Small Batch Brewing is in use
  - “Auto-On” will not occur.
- 3) Warming plate function is in use
  - “Auto-On” will operate normally and warm function will be cancelled.

### ■ Simultaneous Operation

- 1) Basically, you can not use the Microwave Oven while the brew functions, such as ‘Brew’, ‘1-4’ are activated.  
Otherwise you can use all other Microwave functions, such as timer and clock.
- 2) You cannot operate Coffee Maker functions while Microwave Oven is operating.

# TROUBLESHOOTING

## Questions and Answers

### Operation

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

# TROUBLESHOOTING

## Questions and Answers (continued)

### Food

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

### Brewing coffee

Question	Answer
Brewing or 1~4 will not operate	Is microwave oven in use?
Coffee is weak or strong	Amount of coffee or water setting Adjustment of the Flavor selector bar
Coffee is cold	Adjustment of warming plate timer
Coffee is bitter	Overheated or too long on warming plate (Most coffees best consumed within 20 minutes of brewing.)
Coffee Maker malfunctions (No water flow)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is "Water Reservoir" installed properly?</li> <li>• Is "Water Reservoir" empty?</li> </ul>

# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

Problem	Possible Causes
Oven and Coffee Maker 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 brew control set?</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> </ul>
Arcing or Sparking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Is the oven empty?</li> </ul>
Incorrect time of day	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have you tried to reset the time of day?</li> </ul>
Unevenly Cooked Foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Is the glass turntable in the oven?</li> <li>• Did you turn or stir the food while it was cooking?</li> <li>• Were the foods completely defrosted?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> </ul>
Overcooked Foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> </ul>
Undercooked Foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Were the foods completely defrosted?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> <li>• Are the ventilation ports clear?</li> </ul>
Improper Defrosting	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> <li>• Did you turn the food over or stir during the defrosting cycle?</li> </ul>

# TROUBLESHOOTING

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

### WARNING:

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

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

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

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

# CONTENIDO

<b>GARANTÍA</b> .....	<b>32</b>	Tabla de opciones de función .....	46
<b>SEGURIDAD</b> .....	<b>33-35</b>	Descongelamiento automático .....	47
Precauciones para evitar la posible exposición a excesiva energía de microondas .....	33	Descongelamiento express.....	47
Instrucciones para conexión a tierra .....	33	Tabla de descongelamiento automático .....	48
Instrucciones importantes de seguridad .....	34-35	Cocción a tiempo programado.....	48
<b>COMPRENDIENDO A SU CAFETERA Y HORNO DE MICROONDAS</b> .....	<b>36-38</b>	Cocción en etapas .....	49
Especificaciones .....	36	Niveles de intensidad de las microondas .....	49
Instalación .....	36	Consejos para cocción .....	50-51
Partes y accesorios .....	37	<b>COMO USAR SU CAFETERA</b> .....	<b>52-58</b>
Panel de control .....	38	Para preparar café .....	52
<b>CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS</b> .....	<b>39-51</b>	Control de cuán cargado va a estar el café .....	53
Guía de coccoón.....	39	Limpieza de la máquina de hacer café .....	53
Consejos para cocción con microondas.....	40	Limpieza automática (Tubo del agua caliente) ....	54
Limpieza .....	40	Importante .....	54
Temporizador .....	41	Brew(Infusión) .....	55
Seguro para niños .....	41	Cantidad pequeña .....	55
Instrucciones de funcionamiento del Sensor de toque rápido .....	42	Cómo programar el temporizador de infusión para el modo de encendido automático .....	56
Papas .....	42	Ajustar la temperatura de la placa de calentamiento .....	57
Tabla del Sensor de toque rápido .....	43	Ajustar el tiempo para la placa de calentamiento .....	57
Recalentar .....	44	Otras funciones.....	58
Tabla de recalentamiento.....	44	<b>DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ....</b>	<b>59-62</b>
Cocción automática .....	45	Preguntas y respuestas .....	59-60
Agregar minutos .....	45	Antes de pedir servicio .....	61
Tabla de Cocción por automática .....	45	Acuerdos maestros de protección .....	63
Opción .....	46	El servicio numera .....	tapa posterior

## GARANTÍA

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

Por todo un año, desde la fecha de compra, si este Kenmore Cafetera 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 Cafetera 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 Cafetera 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.**



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

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

## INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

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

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

### PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

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

## 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 antes 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 33.
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 33.)
  - b) **No haga funcionar este artefacto si tiene un enchufe o un cable dañado**, si no está funcionando correctamente, o si ha caído o estropeado.
  - c) **No sumerja el cable de alimentación eléctrica o el enchufe en agua .**
  - d) **Mantenga el cable lejos de superficies calentadas.**
  - e) El servicio para este artefacto debe ser hecho solamente por personal calificado.
12. Los líquidos tales como agua, café o té pueden recalentarse más allá del punto de hervor, sin que aparenten estar hirviendo. No siempre se muestran burbujas o hervor visibles cuando se saca el recipiente del horno de microondas. Esto puede ocasionar que los líquidos demasiado calientes se desborden cuando se los agita o cuando se inserta una cuchara u otro utensilio dentro del líquido. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
  - 1) No recaliente líquidos.
  - 2) Revuelva el líquido antes y mientras se calienta.
  - 3) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
  - 4) Luego de calentar, permita al contenedor permanecer en el horno de microondas por un tiempo corto antes de quitarlo.
  - 5) Tenga mucho cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.
13. Deje descansar la bandeja de vidrio y el rodillo de la bandeja giratoria, en el horno cuando esté cocinando.
14. No use el horno a la intemperie. No guarde el horno a la intemperie. No use este producto cerca del agua.  
– Por ejemplo, cerca de una 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!**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de fuego, choque eléctrico y/o de lesiones personales, siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.
3. Para protegerse contra fuego, choque eléctrico y lesiones personales, no se debe sumergir en agua ni en ningún otro líquido al cable, al enchufe ni al aparato.
4. Es necesario ejercer una estricta supervisión cuando cualquier aparato es usado por o cerca de los niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o de quitar las partes, así como también antes de limpiar el aparato.
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. No se debe usar al aire libre.
9. No deje que el cable de alimentación se cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que se ponga en contacto con una superficie caliente.
10. No se debe poner encima o cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico, ni dentro de un horno que esté caliente.
11. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego el cordón de alimentación al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, apague todos los controles, y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
12. No se debe utilizar este aparato para otros usos que no sean los debidos.
13. Antes de servir cualquier bebida encaje firmemente la tapa en la garrafa.
14. Si se quita la tapa durante el ciclo de infusión, pueden ocurrir quemaduras debido al líquido caliente.
15. La garrafa de cristal está diseñada para usar únicamente con este aparato. Nunca debe ser usado sobre el tope del rango.
16. No coloque una garrafa caliente sobre una superficie mojada o fría.
17. No use la garraga agrietada o una que tenga una fuga o manija debilitada.
18. No limpie a la garrafa ni a la placa calentadora con limpiadores químicos, con madejas de lana de acero, ni con otros materiales abrasivos.
19. ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de fuego o de choque eléctrico, no retire la placa de la base. En el interior no hay ningunas partes a las que les puede dar servicio el usuario. Las reparaciones deben ser hechas sólo por el personal autorizado.
20. Evite contactos con las piezas móviles.
21. No tire el recipiente de agua mientras que el café está siendo elaborado.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!  
SÓLO PARA USO CASERO**

# COMPRENDIENDO A SU CAFETERA Y HORNO DE MICROONDAS

## ESPECIFICACIONES

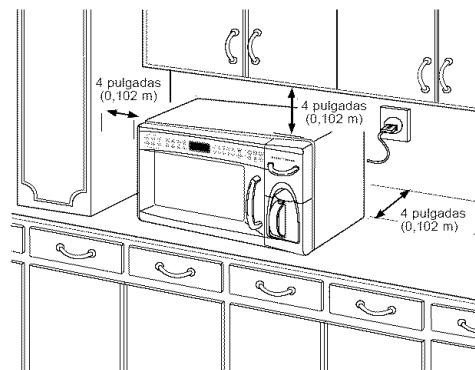
Suministro de electricidad	120 V AC, 60 Hz	
Consumo de electricidad estimada	1650 W	
Producción de microondas	Microondas	*1200 W
	Cafetera	750W / 90W (Dos)
Corriente estimada	13.8A(Horno de microondas) / 14.5A(Horno de microondas y Cafetera)	
Dimensiones totales (Ancho x alto x profundidad)	23" x 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 17 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "	
Dimensiones de la cavidad del horno (A x a x p)	14 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> " x 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " x 15 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "	
Capacidad de la cavidad del horno	1,2 pie cúbico	

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

## INSTALACIÓN

1. Saque su Kenmore Cafetera 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. Deslice el soporte de la mesa giratoria sobre la clavija en la apertura central del piso del horno, asegurando que sea apropiadamente ubicado sobre la clavija. Luego coloque la mesa giratoria de cristal sobre su soporte.

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



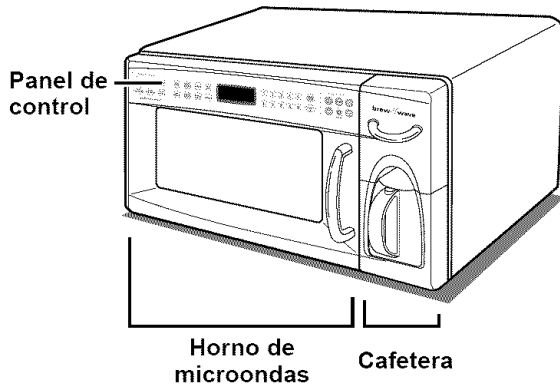
Superficie de la mesa

## ⚠ ADVERTENCIA

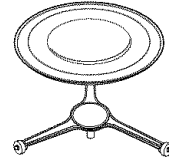
Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no instale a menos de 4 pulgadas de los costados y de la pared posterior.

# COMPRENDIENDO A SU CAFETERA Y HORNO DE MICROONDAS

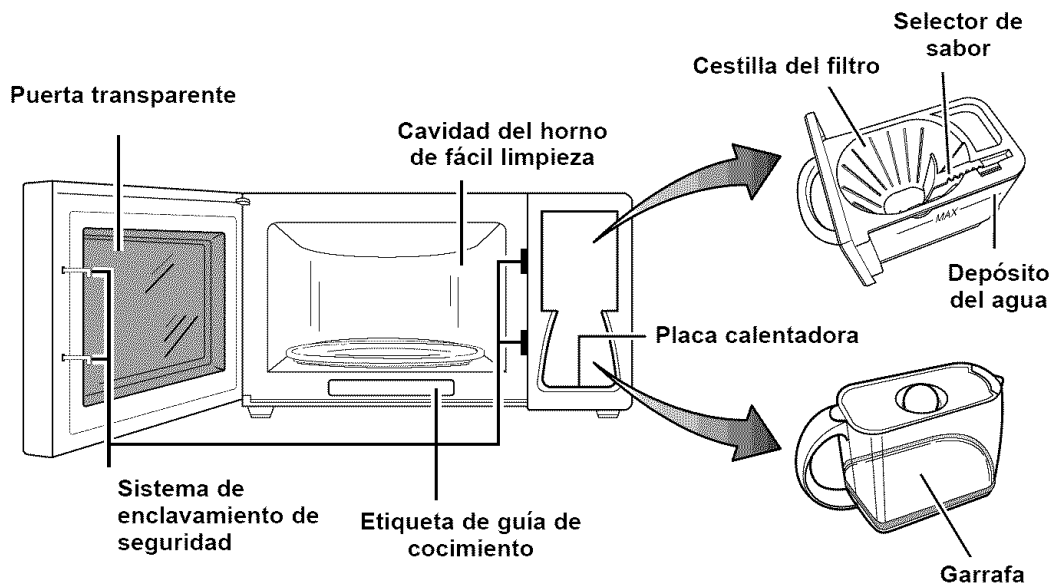
## PARTES Y ACCESORIOS



Plataforma giratoria de cristal



Soporte de la mesa giratoria



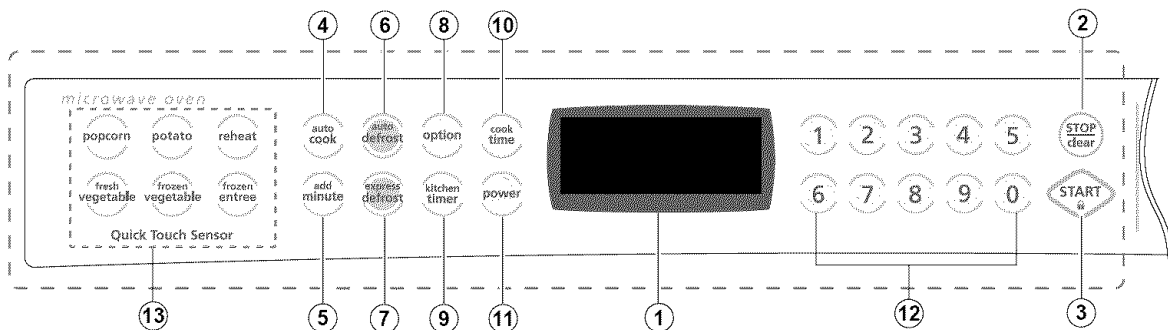
Su horno viene con los accesorios siguientes:

- 1 Guía para el uso y cuidado
- 1 Plataforma giratoria de cristal
- 1 Soporte de la mesa giratoria
- 1 Depósito para 7 tazas de agua
- 1 Garrafa con tapa para 7 tazas

# ENTENDER A SU CAFETERA Y MICROONDAS

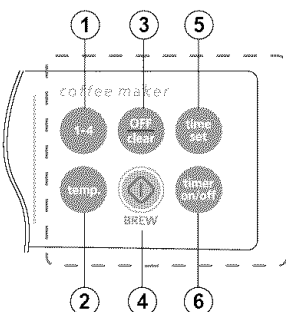
## PANEL DE CONTROL

### ÁREA DE CONTROL DE MICROONDAS



- 1. PANTALLA.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora, los parámetros de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
- 2. PARO/BORRAR.** Toque esta tecla para detener el horno o para borrar datos.
- 3. INICIO.** Toque esta tecla para iniciar todas las funciones (excepto sensor de Toque rápido, Descongelamiento Express, Cocción automática y Agregar minutos, que inician automáticamente) y para activar o desactivar el Seguro para niños.
- 4. AUTO COOK.** Toque este botón para seleccionar los ítems de alimentos programados.
- 5. AGREGAR MINUTOS.** Toque este botón para cocinar al 100% de la potencia de cocción de 1 a 99 minutos 59 segundos.
- 6. DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO.** Esta tecla es un método preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras.
- 7. DESCONGELAMIENTO EXPRESS.** Esta tecla permite descongelar rápidamente hasta 500 gramos (1,0 libra) de alimentos congelados.
- 8. OPCIÓN.** Toque este botón para cambiar los siguientes valores por defecto del horno: Del reloj, el sonido, la velocidad de cambio de la visualización, y Lbs o Kg.
- 9. TEMPORIZADOR.** Toque esta tecla para usar su horno de microondas como un temporizador en la cocina.
- 10. TIEMPO DE COCCIÓN.** Toque esta tecla para fijar un tiempo de cocción.
- 11. POTENCIA.** Toque esta tecla para fijar un nivel de potencia de cocción.
- 12. TECLAS NUMÉRICAS.** Toque las teclas numéricas para indicar el tiempo de cocción, potencia, cantidades o peso.
- 13. SENSOR DE TOQUE RÁPIDO.** Esta tecla permite cocinar la mayoría de sus alimentos preferidos sin tener que seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia.

### ÁREA DE CONTROL DE LA CAFETERA



- 1-4. Este botón es para la función de cantidad pequeña.** Se usa este botón cuando se quiere hacer una cantidad pequeña (1~4 tazas) de café.
- 2. TEMP.** Este botón se usa cuando se quiere ajustar la temperatura de la placa que mantiene caliente al café.
- 3. OFF/CLEAR (apagar/borrar).** Toque este botón para parar a la cafetera o para borrar los valores entrados. (sólo para la cafetera)
- 4. BREW (infusión).** Este botón se usa cuando se quiere hacer más de 4 tazas de café.
- 5. PONER LA HORA.** Toque este botón para cambiar los valores por defecto del temporizador de infusión o del temporizador de la placa de calentamiento de la cafetera.
- 6. TEMPORIZADOR PRENDIDO/ APAGADO.** Este botón se usa cuando usted quiere encender/apagar el temporizador de infusión.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## GUÍA DE COCCIÓN

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

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

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

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS PARA COCCIÓN CON MICROONDAS

### DORADO

La carne y las aves con mucha grasa que se cocinan por 10 a 15 minutos o más se dorarán ligeramente.

Los alimentos cocinados por menos tiempo se pueden pintar con una sustancia para que se doren, como salsa Worcestershire, salsa de soya o salsa para barbacoa.

### TAPAS

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

### ESPACIAMIENTO

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

### AGITACIÓN

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

### ROTACIÓN

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

## LIMPIEZA

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

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

### PARTES DESMONTABLES

La mesa giratoria y su soporte son removibles. Estos deben lavarse a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluido usando un paño suave. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero o esponjas ásperas.

### DISTRIBUCIÓN

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

### CÓMO PROBAR LA COCCIÓN

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

### TIEMPO DE REPOSO EN EL HORNO

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

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

### PROTECCIÓN

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

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

### PERFORACIÓN

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

- La bandeja giratoria se puede lavar en el fregadero. Tenga cuidado de no astillar o rasguñar los bordes ya que esto puede hacer que la bandeja se rompa durante el uso. La bandeja giratoria se puede limpiar también en un lavaplatos.
- La reposa soporte de la mesa giratoria debe ser limpiada regularmente.

### CUIDADO ESPECIAL

Para mejor funcionamiento y seguridad, el panel interno de la puerta y el marco frontal del horno deben estar libres de acumulación de alimentos o grasa.

Limpie a menudo con detergente diluido; luego enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas. Después de limpiar el panel de controles, toque el botón "STOP/CLEAR" para borrar cualquier entrada de datos que se pudo haber hecho accidentalmente durante la limpieza del panel.






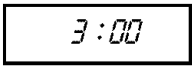
# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TEMPORIZADOR

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

Ejemplo: Para fijarlo en 3 minutos.

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




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

## SEGURO PARA NIÑOS

Usted puede utilizar esta característica de seguridad para poner seguro al panel de control de tal manera que los niños no puedan usar el horno ni la cafetera cuando usted no quiere que lo hagan, y también cuando usted esté limpiando al horno y a la cafetera.


Para programar el seguro para niños:

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

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

Para cancelar:

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

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

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR DE TOQUE RÁPIDO

La cocción de toque del sensor le suministra nuevas y emocionantes características para hacer más fácil el uso del horno de microondas. El Menú del Sensor está pre-programado con muchas opciones de alimentos populares y le ayuda a calentar o a recalentar perfectamente.

**Sensor Está :**

**Recalentar, Papas**

**Palomitas, Vegetales frescos**

**Vegetales congelados, Entradas congeladas**

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



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

## PAPAS (EJEMPLO)

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

**Ejemplo :** Para cocinar entradas congeladas.

**Toque:** La pantalla muestra:

1.  Hora del día.
2.  POTATO

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

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TABLA DEL SENSOR DE TOQUE RÁPIDO

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

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

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## RECALENTAR

Esta función le permite recalentar alimentos precocidos a temperatura ambiente o refrigerados sin seleccionar tiempo de cocción y niveles de potencia. Esta característica tiene tres categorías: plato para cena, sopa/salsa, cacerola. Para mayor información vea la Tabla de Recalentar.

**Ejemplo: Para recalentar un guisado.**

**Toque: La pantalla muestra:**



Hora del día.



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



*CASSEROLE*

El horno recalentará automáticamente el alimento usando el sistema del sensor.

## TABLA DE RECALENTAMIENTO

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

**NOTA :** Para información sobre recalentamiento, refiérase a la Guía de Cocimiento que está ubicada al frente de la cavidad del horno.




# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCCIÓN AUTOMÁTICA

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

Ejemplo : Para cocinar 4 tajadas de tocina.

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

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



**NOTA :** Para información sobre cocimiento automático, refiérase a la Guía de Cocimiento que está ubicada al frente de la cavidad del horno.

## AGREGAR MINUTOS

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







Ejemplo : Para cocinar por 2 minutos.

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

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

**NOTA:** Cada vez que toca ADD MINUTE (Aumentar minuto), agregará de 1 a 99 minutos 59 segundos.

## TABLA DE COCCIÓN POR AUTOMÁTICA

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





# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## OPCIÓN

OPCIÓN proporciona cuatro modos que facilitarán el uso de su horno de microondas. Puede seleccionar APAGAR / ENCENDER RELOJ, APAGAR / ENCENDER SONIDO, VELOCIDAD DE PANTALLA y LBS/KGS. Es necesario programar el reloj o escoger el modo de encendido automático ("Auto-On").

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





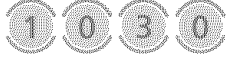



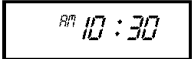
**Toque:** **La pantalla muestra:**

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

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





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

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

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

**NOTA:** Este es un reloj de 12 horas. Puede cambiar entre AM y PM tocando 1 ó 2 después del paso 5.

## TABLA DE OPCIONES DE FUNCIÓN

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

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

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

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






Para una mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de pitidos que le hace acuerdo para que usted inspeccione, dé la vuelta, separe, o vuelva a arreglar los alimentos y así poder obtener los mejores resultados del descongelamiento. Se proporciona tres diferentes opciones de descongelamiento.

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

• Peso disponible es de 0,1 ~ 6,0 libras. (0,1~4,0 kg)

Ejemplo : Para descongelar 1,2 libras de carne molida.

Toque: La pantalla muestra:

1.  *MEAT TOUCH 1  
POULTRY TOUCH 2  
FISH TOUCH 3*
2.  *0 . 0 Lbs ENTER  
WEIGHT*
3.  y   
para escribir el peso *1 . 2 Lbs  
TOUCH START*
4.  Cuenta regresiva y DESCONGELAR.

### NOTA :

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

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

### LAS PUNTAS OPERADORAS



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

## DESCONGELAMIENTO EXPRESS

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




Ejemplo : Para descongelar 1,0 libra de carne molida.

Toque: La pantalla muestra:

1.  Hora del día
2.  Tiempo en cuenta regresiva y DESCONGELAMIENTO EXPRESS.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

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






## COCCIÓN A TIEMPO PROGRAMADO

Este elemento le permite programar un tiempo y una intensidad de cocción. Para resultados óptimos hay 10 niveles de intensidad además de intensidad alta (HIGH) que es el 100%. Para más información referirse a la "Tabla de niveles de intensidad de microondas" en la página 49.

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

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

**Toque:** La pantalla muestra:

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



# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCCIÓN EN ETAPAS

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

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

**Toque:** La pantalla muestra:

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

## NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

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

**Tabla de nivel de intensidad de microondas**

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

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

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

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

## CONSEJOS PARA COCCIÓN

### Carne

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

### Tabla para cocinar carnes

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

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

### Aves

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

### Tabla para cocinar aves

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

### NOTAS:

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

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS PARA COCCIÓN (continuación)

### Pescado

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

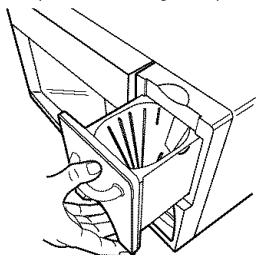
### Tabla para cocinar pescado fresco

Pescado	Intensidad	Tiempo de cocción por libra	Mantequilla	Tiempo de reposo
Filetes de pescado	"HIGH"	4½ a 8 minutos	Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharadas soperas)	2 a 3 minutos
Macarela 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 cucharadas soperas)	3 a 4 minutos

# COMO USAR SU CAFETERA

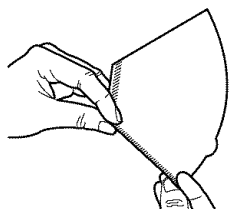
## PARA PREPARAR CAFÉ

1. Saque el recipiente de agua. (Saque el depósito del agua, levantándolo ligeramente)

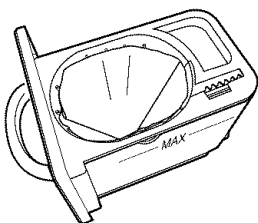


<Fig. 1>

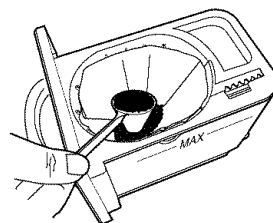
2. Coloque el filtro de café en papel del tamaño #2 en el compartimiento del filtro (Figura 2, 3) Agregue café según la cantidad que va a ser preparado (Figura 4) (generalmente una cucharada colmada por cada dos tazas de café; ajuste la cantidad a su gusto, 6 g por cada cucharada).



<Fig. 2>



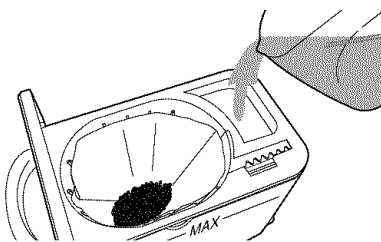
<Fig. 3>



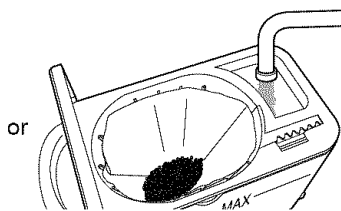
<Fig. 4>

3. Llene el depósito del agua.

Lenar con agua a través del orificio del depósito hasta el nivel del número de tazas deseado (Figs. 5, 6). No exceder sobre la línea MAX. (Máximo: 7 tazas de café, una taza de café tiene aproximadamente 5 oz. fluidas, ó 140 cc)



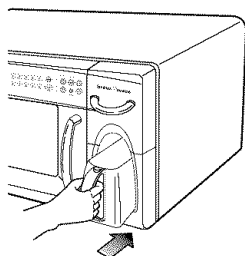
<Fig. 5>



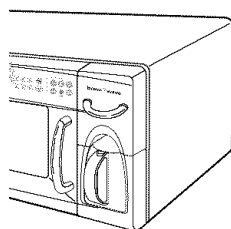
<Fig. 6>

4. Vuelva a colocar el depósito lleno dentro de la cafetera, hasta el fondo.

Asegúrese de haber vuelto a colocar la garrafa en su puesto sobre la placa calentadora. (Fig. 7, 8)



<Fig. 7>



<Fig. 8>

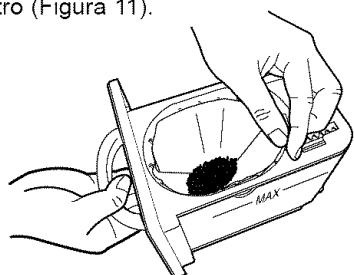
# COMO USAR SU CAFETERA

## CONTROL DE CUÁN CARGADO VA A ESTAR EL CAFÉ Pre-selección del sabor (selector del sabor)

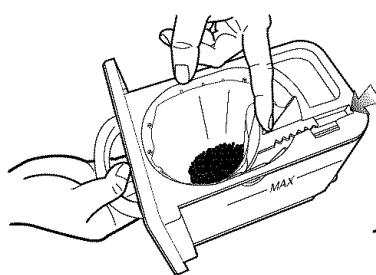
El selector del sabor (Figura 9) le permite ajustar el sabor de su café a su gusto personal. Le ayuda el tiempo de calentamiento eChanged a 1 hora, 30 minutos. Asegura un sabor rico, completo mientras le permite seleccionar un sabor suave sin acidez al resabio, o un sabor fuerte, robusto.

Si prefiere un café suave, sin acidez al resabio, coloque el selector de sabor hacia el centro del compartimiento del filtro (figura 10).

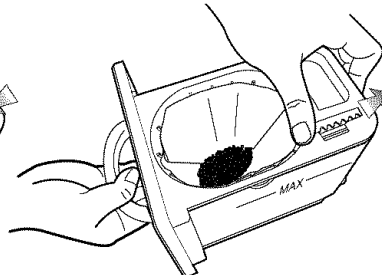
Si prefiere un sabor fuerte, robusto, coloque el selector de sabor en el lado del compartimiento del filtro (Figura 11).



<Fig. 9>



<Fig. 10>



<Fig. 11>

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER CAFÉ

Para limpiar la cafetera, después de preparar el café, asegúrese de que la unidad esté apagada y de que se haya enfriado. Deseche el filtro de papel y los residuos del café molido, y límpiela de la manera siguiente:

El recipiente de agua, compartimiento de filtro, garrafa, y la tapa de la garrafa están todos seguros en el estante superior del lavaplatos. También debe ser lavado a mano.

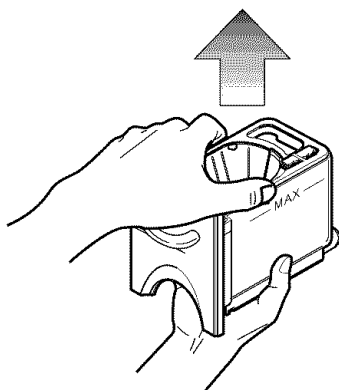
La placa calentadora se puede limpiar con un paño húmedo blando.

No use limpiadores químicos abrasivos ni estropajos. Nunca sumerja a la cafetera.

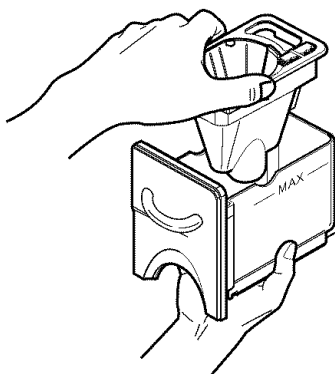
Si desea retirar la tapa de la garrafa, destápela e incline la tapa hacia un lado.

Si usted quiere separar cestilla del filtro de depósito del agua, refiérase a Figura 12, 13.

Vuelva a montar la cesta del filtro y el depósito con frente al movimiento tiene cuidado para comprometer apropiadamente el sello de depósito. Asegure que la cesta del filtro sea sentada completamente al depósito para prevenir merma.



<Fig. 12>



<Fig. 13>

# COMO USAR SU CAFETERA

## LIMPIEZA-AUTOMÁTICA (TUBO DEL AGUA CALIENTE)

1. Para limpiarla, llene el depósito del agua a toda su capacidad con una mezcla de 1/3 de vinagre blanco y 2/3 agua
2. Presione el botón "**BREW**" (Infusión).  
Un ciclo debe ser suficiente para limpiar adecuadamente a la cafetera.
3. Haga correr al menos dos ciclos de agua fresca y fría por la unidad antes de volver a usarla para hacer café.

## IMPORTANTE

1. Siempre use agua fría para hacer el café.  
Si se usa agua caliente u otros líquidos, esto puede causar daños a la cafetera.
2. Antes de usarla por primera vez, o cuando la cafetera no ha sido usada durante algún tiempo, llene el depósito del agua hasta el máximo con agua fría pero sin café molido y sin un filtro de papel. Encienda la cafetera y deje que el agua pase completamente, luego deseche el agua y vuelva a llenar el depósito con agua limpia.
3. Nunca saque el depósito del agua durante el ciclo de infusión.  
El agua extremadamente caliente o el vapor pueden causar lesiones. Por lo tanto espere unos 5 minutos antes de sacar el depósito del agua.
4. Cuando el depósito para el agua está lleno no se debe retirar la cestilla para el filtro, del depósito del agua.
5. Al retirar el depósito del agua, levántelo ligeramente.

# COMO USAR SU CAFETERA

## BREW (INFUSIÓN)

Se usa este botón cuando se quiere hacer más de 4 tazas de café.

Toque:


La pantalla muestra:




La hora del día.

 BREW/WARM-MED  
(Cambia)




 BREW END  
(Cambia 3 veces y  
pita 5 veces)

↓ Después de  
que se pare  
de deslizar

 COFFEE/WARM-MED  
(Cambia)



 WARM END  
(Cambia 3 veces y  
pita 3 veces)

↓ Después de  
que se pare  
de deslizar

La hora del día.

## CANTIDAD PEQUEÑA


Se usa este botón cuando se quiere hacer una cantidad pequeña (1 ~ 4 tazas) de café.

Toque:


La pantalla muestra:




La hora del día.

 SMALL/BATCH/  
WARM-MED  
(Cambia)




 SMALL/BATCH/  
END  
(Cambia 3 veces y  
pita 5 veces)

↓ Después de  
que se pare  
de deslizar

 COFFEE/WARM-MED



 WARM END  
(Cambia 3 veces y  
pita 3 veces)

↓ Después de  
que se pare  
de deslizar

La hora del día.

**NOTA:** Cuando termina de hacer la infusión, la cafetera entra automáticamente al modo de MANTENERLO CALIENTE.

- La temperatura de calentamiento está programada en el medio cuando la unidad es enchufada. El usuario puede ajustar la temperatura por medio del botón de toque "temp". (Ver página 57)
- El tiempo de calentamiento está programado a 1 hora cuando la unidad es enchufada. El usuario puede ajustar el tiempo de calentamiento por medio del teclado de botones de toque para programar. (Ver página 57)

# COMO USAR SU CAFETERA

## COMO PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR DE INFUSIÓN PARA EL MODO DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO






Este botón le permite disfrutar de un café fresco recién hecho a cualquier hora fije dentro de un período de 24 horas.

**NOTA:** Antes de programar la hora para el encendido automático, primero se debe igualar la hora.




**Programa de ejemplo: Encendido Automático, 7:20 A.M., Infusión**

**Toque: La pantalla muestra:**

La hora del día.

1.  *BREW TIMER / TOUCH 1 / WARM / TIME / TOUCH 2*  
(Cambia)
  2.  *: ENTER / AUTO ON / TIME OF / DAY*  
(Cambia)
  3.  *7:20*  
*TOUCH / TIME SET*  
(Cambia)
  4.  *AM / TOUCH 1 / PM / TOUCH 2*  
(Cambia)
  5.  *AM 7:20*  
*TOUCH / TIME SET*  
(Cambia)
  6.  *AM 7:20*  
*BREW / TOUCH 1 / SMALL / BATCH / TOUCH 2*  
(Cambia)
- ↓ Después de que se pare de deslizar

**Toque: La pantalla muestra:**

7.  *AM 7:20*  
*BREW / TOUCH / TIME SET*  
(Cambia)
  8.  *SET / BREW / TIMER*  
(Cambia una vez)
  9.  *AM 7:20*  
*SET / AUTO ON*
- ↓ Después de que se pare de deslizar
- La hora del día.
- ↓
- Después de que se pare de deslizar
- La hora del día.
- ↓
- Después de que se pare de deslizar
- La hora del día.
- Auto BREW

### NOTA:

1. Si "el Auto En" el modo se pone una vez, Fabricante de Café puede ser activado diario en aquel momento usted ya fijó
2. Para desactivar el modo automático, toque otra vez "Timer On/Off" (temporizador encender/apagar). (Desaparezca 'Auto BREW')
3. Toque "Timer On/Off" (temporizador prender/apagar) para activar el modo automático ("Auto-On").



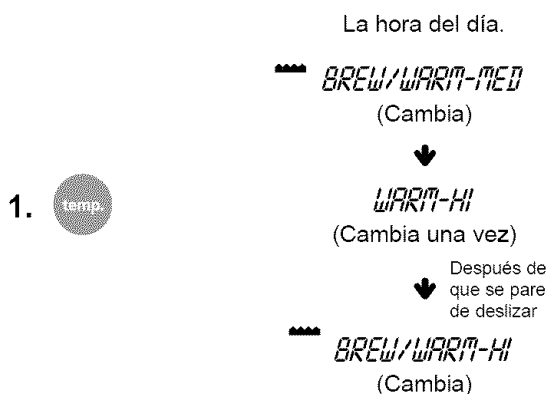
# COMO USAR SU CAFETERA

## AJUSTAR LA TEMPERATURA DE LA PLACA DE CALENTAMIENTO

Use este botón para ajustar la temperatura de la placa calentadora del café para después de haberlo preparado. (Incluyendo las hornadas pequeñas) Este botón puede ser usada durante la infusión (Incluyendo las hornadas pequeñas), o al calentar.

Ejemplo: Para poner en alta durante la infusión

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



### NOTA:

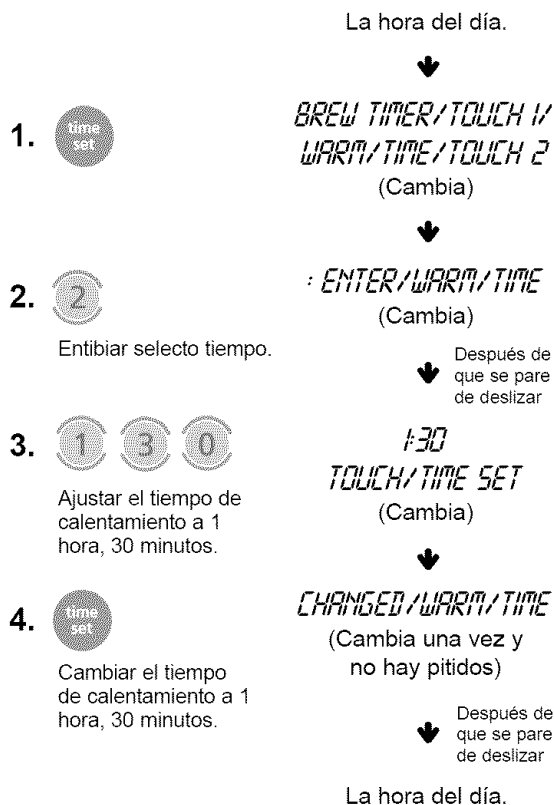
1. Después de haber hecho la infusión se tiene tres opciones para la temperatura del café -"ALTA", "MEDIA", y "BAJA".
2. El nivel de la temperatura de calentamiento cambia cada vez que usted toca el botón "Temp." ("BAJA" → "MEDIA" → "ALTA" → "BAJA"...)
3. Cuando se enchufa la unidad, la temperatura de calentamiento queda establecida en MEDIA.

## AJUSTAR EL TIEMPO PARA LA PLACA DE CALENTAMIENTO

Use este botón cuando desea cambiar el tiempo de calentamiento.

Ejemplo: Para establecer un tiempo de calentamiento de 1 hora y 30 minutos.

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



### NOTA:

1. El tiempo de calentamiento puede ser puesto desde 10 minutos hasta 2 horas.
2. Cuando se enchufa la unidad, el tiempo de calentamiento está puesto en 1 hora.

# COMO USAR SU CAFETERA

## OTRAS FUNCIONES

### ■ La operación de encendido automático cuando está en uso otras funciones.

1) La cocción en el horno de microondas o la cocción programada en el horno de microondas.

- Demorará la preparación automática hasta 5 minutos después de que la cocción en el horno de microondas esté terminado. El inicio del encendido automático será ignorado si el horno de microondas está siendo operado por más de 30 minutos luego de que la hora programada del encendido automático está fijado para iniciar.

2) Elaboración o la elaboración de hornada pequeña está en uso.

- El "Encendido Automático" no se va a producir.

3) La función de la placa de calentamiento está en uso

- El encendido automático funcionará normalmente y la función de calentamiento será cancelada.

### ■ Operación Simultánea

1) Básicamente, no puede usar el horno de microondas mientras las funciones de preparación, tal como Elaboración, 1-4 están activadas.

De otra forma, puede usar todas las funciones del horno de microondas, tales como el temporizador y el reloj.

2) No puede operar las funciones de la máquina de hacer café mientras que el horno de microondas está operando.

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

### Funcionamiento

Pregunta	Respuesta
¿Por qué no se enciende la luz del horno durante la cocción?	Puede haber varias razones para que la luz del horno no se encienda. <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Ha establecido un tiempo de cocción?</li> <li>• ¿Ha tocado START?</li> </ul>
¿Por qué sale vapor a través del conducto de escape de aire?	El vapor se produce normalmente durante la cocción. El horno de microondas está diseñado para ventilar este vapor.
¿Se dañará el Microondas, si funciona vacío?	Si. Nunca opere el horno 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 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.
¿Qué significa el código "F-1" y "F-2" en la pantalla?	Esto significa el fallo del modo. Ponga en contacto con en Centro de Reparación & Piezas Sears más cercano.

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS (continuación)

### Alimentos

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

### Haciendo café

Pregunta	Respuesta
No funciona al hacer 1~4 tazas de café	¿El horno de microondas está en uso?
El café está muy débil o muy cargado	Cantidad de café o configuración del agua Ajuste de la barra selectora del Sabor
El café está frío	Ajuste del temporizador de la placa de calentamiento
El café está muy amargo	Se sobrecalentó o estuvo en la placa de calentamiento durante un tiempo demasiado largo. (Es mejor consumir cualquier café dentro de los 20 minutos siguientes a su preparación.)
La cafetera funciona mal (Ningún folws de la agua)	· ¿El "depósito del agua" está instalado correctamente? · ¿El "depósito del agua" está vacío?

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE PEDIR SERVICIO

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

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

Problema	Posible causa
Ni el horno ni el cafetera 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> <li>• ¿El fusible del circuito en que está conectado el aparato está funcionando bien?</li> <li>• Si usted tiene un cortacircuito, asegúrese de que el circuito esté cerrado.</li> </ul>
Chispas o arco eléctrico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando la vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Está vacío el horno?</li> </ul>
Hora del día incorrecta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Ha probado reprogramar la hora del día?</li> </ul>
Alimentos cocidos irregularmente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando vajilla autorizada?</li> <li>• ¿Está puesta en el horno la bandeja giratoria?</li> <li>• ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se estaba cocinando?</li> <li>• ¿Estaban totalmente descongelados los alimentos?</li> <li>• ¿Era correcto el tiempo /el nivel de energía de cocción?</li> </ul>
Alimentos cocidos de más	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Era correcto el tiempo /el nivel de energía de cocción?</li> </ul>
Alimentos cocidos de menos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando la vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Estaban totalmente descongelados los alimentos?</li> <li>• ¿Era correcto el tiempo /el nivel de energía de cocción?</li> <li>• ¿Están desbloqueados los orificios de ventilación?</li> </ul>
Descongelamiento incorrecto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando la vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Era correcto el tiempo /el nivel de energía de cocción?</li> <li>• Ha volteado o agitado la comida durante el ciclo de descongelación?</li> </ul>

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

### AVISO:

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

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

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

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

## Master Protection Agreements

*Congratulations on making a smart purchase.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Sears Installation Service

*For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call*

**1-800-4-MY-HOME®**

## Acuerdos Maestros de protección

*Felicitaciones por haber hecho una compra inteligente*

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

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

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

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

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

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

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

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

### Servicio de instalación Sears

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

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

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

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

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

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

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

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

---

## Our Home

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

**1-800-488-1222**

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

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

---

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

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

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

---

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

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

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

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

(1-800-533-6937)

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

# SEARS

® 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. 3828W5A3602

© Sears, Roebuck and Co.