



Microwave Hood Combination

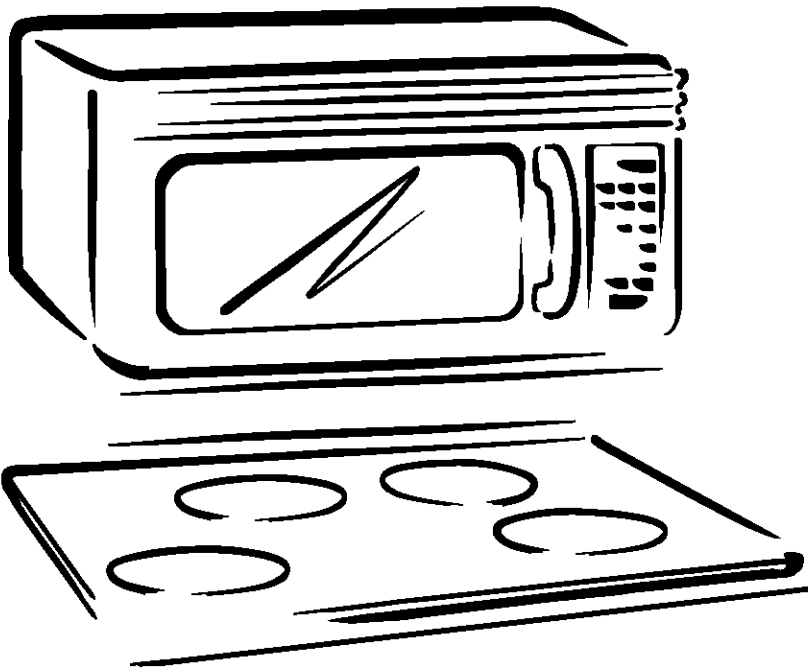
Use & Care Guide

Combinación de Campana y Horno Microondas

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 363.6270*

* = color number, número de color



ENGLISH ESPAÑOL



READ ALL SAFETY INFORMATION BEFORE USING

FOR YOUR SAFETY



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

For your safety the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

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 Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

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.

The Oven Should Not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy . . .	2
Important Safety Instructions . . .	4-7
Grounding Instructions	8

Care and Maintenance

Cleaning the Microwave	24
Light Bulb Replacement	25
The Vent Fan and Grease Filter . . .	26
Charcoal Filter	27

Operation

Important Parts of Your Microwave	9
Quick Start—Controls	10, 11
Operating Instructions	12-22
Microwave Terms	23

Troubleshooting Tips

Problems and Solutions	28
Things That Are Normal	29

Consumer Services

Model/Serial Number Location	3
Warranty	30
Master Protection Agreements	31
Consumer Services	64
Repair Services	64

En Español

Instrucciones en español	32
------------------------------------	----

PRODUCT RECORD

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. The model number and serial number of your Microwave Oven can be found on a label inside the oven.

MODEL NUMBER:

363. _____

SERIAL NUMBER:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

- Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy" on page 2.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See Grounding Instructions section on page 8.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- This microwave oven is UL listed for installation over electric and gas ranges.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- This microwave hood combination was designed for use over ranges no wider than 36". It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - If materials inside oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- See door surface cleaning instructions in the Care and Cleaning section(s) of this guide.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

ARCING

If you see arcing, press the STOP/CLEAR pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.

- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula or breast milk. The container may feel cooler than the milk really is. Always test the milk before feeding the baby.

SAFETY FACT

SUPERHEATED WATER

Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. 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 A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING (continued)

FOODS (continued)

- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F. and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.



How to test for a microwave-safe dish.

- If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.

- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some Styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this manual. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING (continued)

MICROWAVE-SAFE COOKWARE (continued)

- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

- 1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- 2 Do not microwave empty containers.
- 3 Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

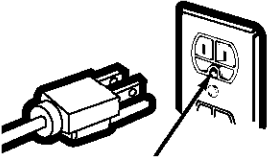
- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the vent fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Grounding Instructions

⚠ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.



Ensure proper ground exists before use.

This appliance must be grounded.

In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

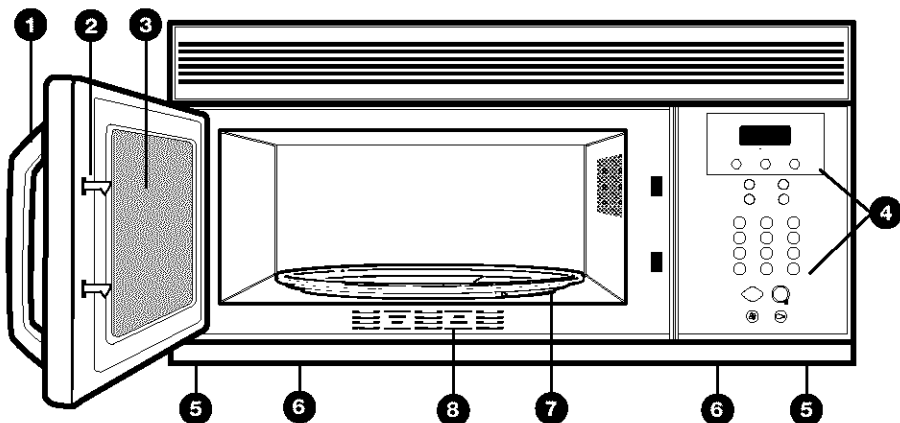
Do not use an adapter plug with this appliance.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

IMPORTANT PARTS OF YOUR MICROWAVE

NOTE: Appearance and features will vary according to the model number.



950 Watts

1 Door Handle. Pull to open the door.

The door must be securely latched for the microwave to operate.

2 Door Latches.

3 Window with Metal Shield.

Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

4 Touch Control Panel.

5 Cooktop Lights.

6 Grease Filters.

7 Removable Turntable. Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

8 Convenience Guide.

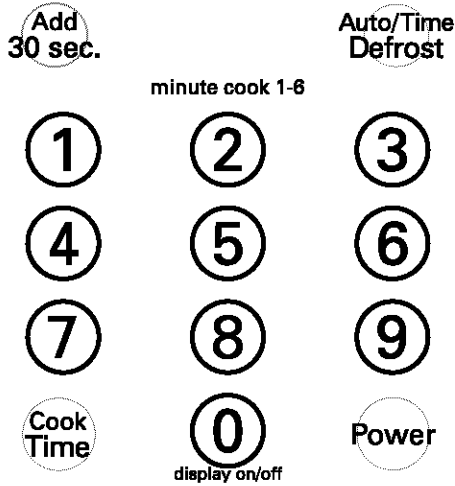
NOTE: Rating plate, oven vent(s) and oven light are located on the inside walls of the microwave oven.

QUICK START

The Controls on Your Microwave Oven

(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)

You can microwave by time, temperature, or with the convenience features.



Time Features

Time Cooking

<i>Press</i>	<i>Enter</i>
COOK TIME I & II (Press once or twice)	Amount of cooking time.
AUTO/TIME DEFROST (Press twice)	Amount of defrosting time.
MINUTE COOK	Starts immediately for 1–6 pads only.
POWER	Power level 1–10.
ADD 30 SEC	Starts immediately!

QUICK START

GUIDE ON MICROWAVE

Before you begin, check the guide located on the inside front of the oven when you open the door.

GUIDES IN BOOK

- Cooking
- Time Defrost
- Auto Reheat

Popcorn

Beverage

Auto Reheat

Auto/Time Defrost

Convenience Features

<i>Press</i>	<i>Enter</i>	<i>Option</i>
POPCORN	Starts immediately!	more/less time serving size
BEVERAGE	Starts immediately!	serving size
AUTO REHEAT	Food type 1–6	serving size
AUTO/TIME DEFROST (Press once)	Food weight	

OPERATING INSTRUCTIONS

CHANGING POWER LEVELS

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. High (power level 10) or full power is the fastest way to cook and gives you 100% power. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power level 7 is microwave energy 70% of the time. Power level 3 is energy 30% of the time.

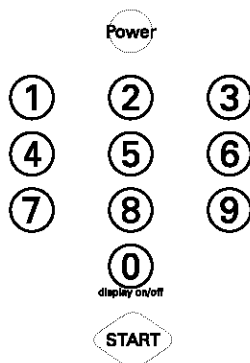
A high setting (10) will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. Most cooking will be done on High (power level 10). A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to "equalize" or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with power level 3—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level	Best Uses	Medium 5	Warm 1	Keeping food warm without overcooking; softening butter.
High 10	Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.			
Med-High 7	Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.	Low 2 or 3	Slow cooking and tenderizing such as stews and less tender cuts of meat.	
			Defrosting without cooking; simmering; delicate sauces.	



How to Change the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for COOK TIME, TIME DEFROST or MINUTE COOK. The power level may also be changed during time countdown.

- 1 Press **COOK TIME** or select **Time Defrost**.
- 2 Enter cooking or defrosting time.
- 3 Press **POWER**.
- 4 Select desired power level 1–10.
- 5 Press **START**.

TIME FEATURES

COOK TIME

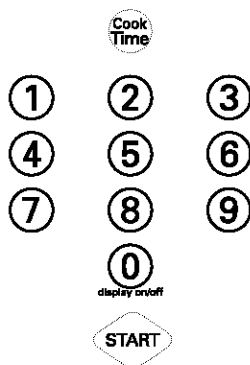
Cook Time I

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

Power level 10 (High) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

You may open the door during Cook Time to check the food. Close the door and press START to resume cooking.

- 1 Press COOK TIME.
- 2 Enter the cooking time.
- 3 Change the power level if you don't want full power. (Press POWER. Select a desired power level 1–10.)
- 4 Press START.



Cook Time II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

- 1 Press COOK TIME.
- 2 Enter the first cook time.
- 3 Change the power level if you don't want full power. (Press POWER. Select a desired power level 1–10.)
- 4 Press COOK TIME again.
- 5 Enter the second cook time.
- 6 Change the power level if you don't want full power. (Press POWER. Select a power level 1–10.)
- 7 Press START.

At the end of the first cook time, the second cook time counts down.

OPERATING INSTRUCTIONS (continued)

Cooking Guide for Cook Time

NOTE: Use power level *High (10)* unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus (fresh spears)	1 lb.	6 to 9 min., Med-High (7)	In 1½-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
Beans (fresh green)	1 lb. cut in half	9 to 11 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	6 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	6 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets (fresh, whole)	1 bunch	17 to 21 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli (fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	9 to 13 min.	In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water.
(frozen, chopped)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage (fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 11 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		7 to 10 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots (fresh, sliced)	1 lb.	7 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower (flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	10 to 17 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.

OPERATING INSTRUCTIONS (continued)

Vegetable	Amount	Time	Comments
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh)	1 to 5 ears	3 to 4 min. per ear	In 2-qt. oblong glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	5 to 6 min. 3 to 4 min. per ear	Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	9 to 12 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	3 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.
Spinach (fresh)	10 to 16 oz.	5 to 7 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	5 to 7 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	8 to 11 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. oblong glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.

TIME FEATURES

TIME DEFROST

Allows you to defrost for the length of time you select. See the Defrosting Guide for suggested times.

Power level 3 is automatically set, but you may change this for more flexibility. You may defrost small items more quickly by raising the power level after entering the time. However, they will need more frequent attention than usual.

Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to approximately 1/3. Rotate or stir food frequently.

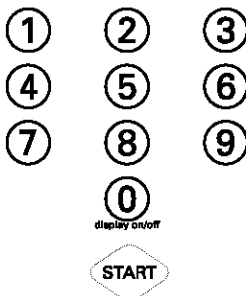
At one half of selected defrosting time, the oven signals TURN. At this time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This sound is normal when the oven is not operating at High power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Tightly closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be at least partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork, should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.

Auto/Time
Defrost



1 Press AUTO/TIME DEFROST twice.

2 Enter defrosting time.

3 Press START.

4 Turn food over when the oven signals.

5 Press START.

(Auto Defrost explained in the section on Convenience Features.)

- For more even defrosting of larger foods, such as beef, lamb and veal roasts, use Auto Defrost.
- Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

OPERATING INSTRUCTIONS (continued)

Defrosting Guide

Food	Time	Comments
Breads, Cakes		
<i>Bread, buns or rolls</i> (1 piece)	1 min.	
<i>Sweet rolls</i> (approx. 12 oz.)	3 to 5 min.	
Fish and Seafood		
<i>Filletts, frozen</i> (1 lb.)	6 to 8 min.	
<i>Shellfish, small pieces</i> (1 lb.)	5 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
Fruit		
<i>Plastic pouch—1 to 2</i> (10-oz. package)	3 to 6 min.	
Meat		
<i>Bacon</i> (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
<i>Franks</i> (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
<i>Ground meat</i> (1 lb.)	5 to 7 min.	Turn meat over after half the time.
<i>Roast: beef, lamb, veal, pork</i>	12 to 16 min. per lb.	Use power level 1.
<i>Steaks, chops and cutlets</i>	5 to 7 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after half the time and shield warm areas with foil. When finished, separate pieces and let stand to complete defrosting.
Poultry		
<i>Chicken, broiler-fryer cut up</i> (2½ to 3 lbs.)	15 to 19 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after half the time. When finished, separate pieces and microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand to finish defrosting.
<i>Chicken, whole</i> (2½ to 3 lbs.)	17 to 21 min.	Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. Finish defrosting. If necessary, run cold water in the cavity until giblets can be removed.
<i>Cornish hen</i>	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after half the time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed.
<i>Turkey breast</i> (4 to 6 lbs.)	5 to 9 min. per lb.	Place unwrapped breast in dish breast-side-down. After half the time, turn over and shield warm areas with foil. Finish defrosting. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

OPERATING INSTRUCTIONS (continued)

TIME FEATURES

MINUTE COOK

This is a quick way to set cooking time for 1–6 minutes.



Press one of the Minute Cook pads (from 1 to 6) for 1 to 6 minutes of cooking at power level 10. For example, press the 2 pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press POWER and enter 1–10.

ADD 30 SECONDS



You can use this feature two ways:

- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time.

CONVENIENCE FEATURES

POPCORN



(less time) (more time)

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75 to 3.5 ounces.

How to Use the Popcorn Feature

- 1 Follow package instructions, using Cook Time if the package is less than 1.75 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
- 2 Press POPCORN. The oven starts immediately. Tap POPCORN to select the bag size you are cooking.

How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To add time:

After pressing POPCORN, press 9 immediately after the oven starts for an extra 20 seconds.

To subtract time:

After pressing POPCORN, press 1 immediately after the oven starts for 20 seconds less cooking time.

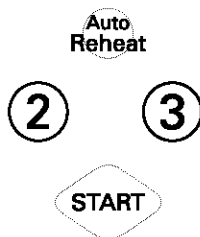
OPERATING INSTRUCTIONS (continued)

CONVENIENCE FEATURES

AUTO REHEAT

The Auto Reheat feature reheats servings of many previously cooked foods.

- 1 Press AUTO REHEAT.
- 2 Select food type 1–6 for one serving (see Auto Reheat Guide below). The oven starts immediately.
- 3 Press 2 or 3 to change the serving size.



NOTE: The serving size may be changed or added after the oven starts. Press number pad 2 or 3. The serving size for food type 6 cannot be changed.

Auto Reheat Guide

<i>Food Type</i>	<i>Comments</i>
1 Pasta	Cover with lid or vented plastic wrap.
2 Meats, casseroles, pizza	Cover with lid or vented plastic wrap.
3 Fruits and vegetables	Cover with lid or vented plastic wrap.
4 Beverage (8–10 oz. serving)	Works best with wide mouth mug—do not cover.
5 Sauces and gravies	Cover with lid or vented plastic wrap.
6 Plate of leftovers (2 to 3 foods, 4 oz. each)	Cover with vented plastic wrap.

BEVERAGE



The Beverage feature heats 4 ounce, 8 ounce or 12 ounce servings of any beverage.

Press BEVERAGE. The oven starts immediately.

The serving size is automatically set at 4 ounces, but can be changed by tapping BEVERAGE to select 8 or 12 ounces.

Drinks heated with the Beverage feature may be very hot. Remove the container with care.

OPERATING INSTRUCTIONS (continued)

CONVENIENCE FEATURES

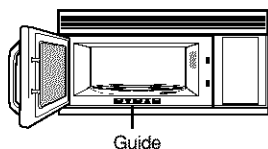
AUTO DEFROST

The Auto/Time Defrost feature gives you two ways to defrost frozen foods. Press AUTO/TIME DEFROST once for Auto Defrost or twice for Time Defrost.

Use Auto Defrost for meat, poultry and fish. Use Time Defrost for most other frozen foods.

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

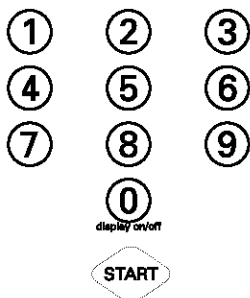
There is a handy guide located on the inside front of the oven.



Defrosting Tips

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- Twice during defrost, the oven signals TURN. At each TURN signal, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Auto/Time
Defrost



1 Press AUTO/TIME DEFROST once.

2 Using the Conversion Guide at right, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).

3 Press START.

(Time Defrost is explained in the Time Features section.)

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

<i>Weight of Food in Ounces</i>	<i>Enter Food Weight (tenths of a pound)</i>
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

OPERATING INSTRUCTIONS (continued)

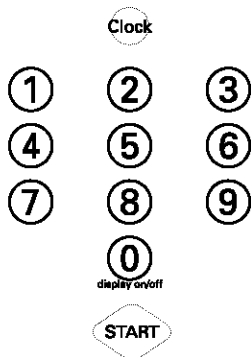
OTHER FEATURES YOUR MODEL MAY HAVE

COOKING COMPLETE REMINDER

To remind you that you have food in the oven, the oven will display "END" and beep once a minute until you either open the oven door or press STOP/CLEAR.

CLOCK

Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.



- 1 Press CLOCK.
- 2 Enter time of day.
- 3 Press START or CLOCK.

DISPLAY ON/OFF

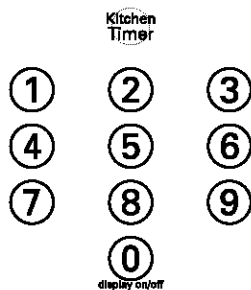


To turn the clock display off, press and hold 0 for about three seconds.

To redisplay the clock, repeat.

KITCHEN TIMER

Kitchen Timer operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.



- 1 Press KITCHEN TIMER.
- 2 Enter time you want to count down.
- 3 Press KITCHEN TIMER to start.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press KITCHEN TIMER.

NOTE: The timer indicator will be lit while the timer is operating.

OPERATING INSTRUCTIONS (continued)

OTHER FEATURES YOUR MODEL MAY HAVE START/PAUSE



In addition to starting many functions, START/PAUSE allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.

CHILD LOCK-OUT



You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold STOP/CLEAR for about three seconds. When the control panel is locked, "LOC" will be displayed to the extreme right.

AUTOMATIC FAN

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

VENT FAN



The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press once for high fan speed, twice for low fan speed or a third time to turn the fan off.

SURFACE LIGHT



Press to turn the surface light on or off.

Press once for high, twice for low or three times to turn the light off.

MICROWAVE TERMS

Term	Definition
<i>Arcing</i>	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none">• metal or foil touching the side of the oven.• foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).• metal such as twist ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.• recycled paper towels containing small metal pieces.
<i>Covering</i>	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
<i>Shielding</i>	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent overbrowning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
<i>Standing Time</i>	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
<i>Venting</i>	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

CARE AND MAINTENANCE

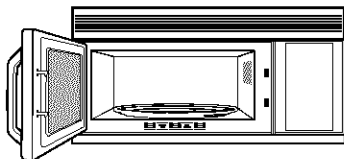
HELPFUL HINTS

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.



NOTE: Be certain the power is off before cleaning any part of this oven.

HOW TO CLEAN THE INSIDE



Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls. **Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.**

Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.

HOW TO CLEAN THE OUTSIDE

We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

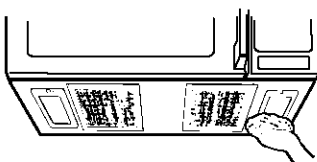
Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Seal

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom



Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

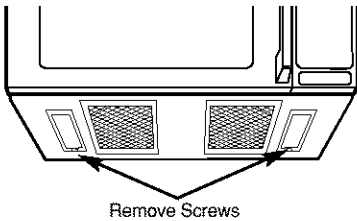
CARE AND MAINTENANCE

LIGHT BULB REPLACEMENT

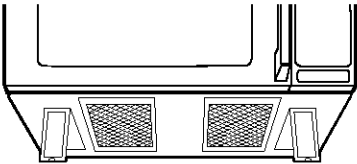
Cooktop Light

Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb (WB36X10003), available from your nearest Sears Parts & Repair Center. Call 1-800-4-MY-HOME®.

- 1 To replace the bulb(s), first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.



- 2 Remove the screw from light cover and lower the cover.



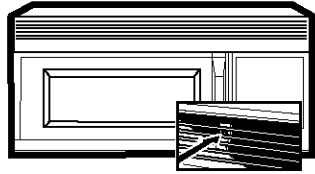
- 3 Be sure the bulb(s) to be replaced are cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning.
- 4 Replace the screw. Connect electrical power to the oven.

LIGHT BULB REPLACEMENT

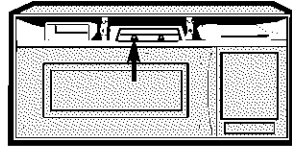
Oven Light

Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb (WB36X10003), available from your nearest Sears Parts & Repair Center. Call 1-800-4-MY-HOME®.

- 1 To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
- 2 Remove the top grille by taking out the 2 screws that hold it in place.



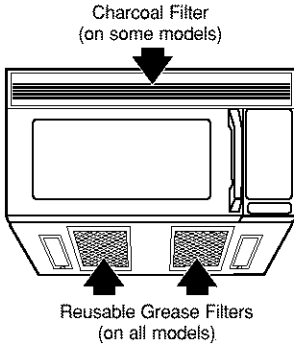
- 3 Next, remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the light housing.



- 4 Replace the screw. Connect electrical power to the oven.

CARE AND MAINTENANCE (continued)

THE VENT FAN



The vent fan has 2 metal reusable grease filters.

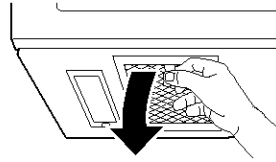
Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

REUSABLE GREASE FILTERS

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the microwave.

For this reason, the filters must ALWAYS be in place when the hood is used. The grease filters should be cleaned once a month, or as needed.

REMOVING AND CLEANING THE FILTER



To remove, slide it to the rear using the tab. Pull it down and out.

To clean the grease filter, soak it and then swish it around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let it dry before replacing.

To replace, slide the filter in the frame slot on the back of the opening. Pull up and to the front to lock into place.

CARE AND MAINTENANCE (continued)

CHARCOAL FILTER

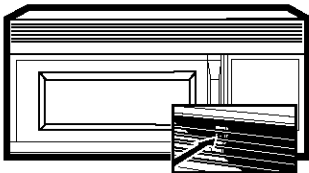
The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB2X9883 available from your nearest Sears Parts & Repair Center. Call 1-800-4-MY-HOME®.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6–12 months, depending on hood usage).

To Remove Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

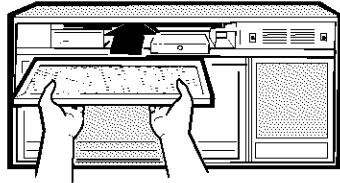


Remove 2 grille screws to remove the grille.

Remove the top grille by removing the 2 screws that hold it in place. Slide the filter towards the front of the oven and remove it.

To Install Charcoal Filter

To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.



Insert the filter into the top opening of the oven as shown. It will rest at an angle on 2 side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and 2 screws.

COMMON MICROWAVE PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSED BY	SOLUTION
Microwave will not start	<ul style="list-style-type: none">• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.• Power surge.• Plug not fully inserted into wall outlet.	<ul style="list-style-type: none">• Replace fuse or reset circuit breaker.• Unplug the microwave oven, then plug it back in.• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
Floor of the oven is warm, even when the oven has not been used	<ul style="list-style-type: none">• The cooktop light is located below the oven floor. When the light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.	<ul style="list-style-type: none">• This is normal.
“LOC” appears in the display	<ul style="list-style-type: none">• The control has been locked.	<ul style="list-style-type: none">• Press and hold STOP/CLEAR for about 3 seconds to unlock the control.

COMMON MICROWAVE PROBLEMS AND SOLUTIONS

THINGS THAT ARE NORMAL

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV-radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.



Microwave Hood Combination Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON MICROWAVE HOOD COMBINATION

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

FULL FIVE-YEAR WARRANTY ON THE MAGNETRON

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

The above warranty coverage applies only to Microwave Hood Combinations which are used for private household purposes.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING SEARS SERVICE AT 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. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

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®**.*



**LEA TODAS INSTRUCCIONES
DE SEGURIDAD ANTES DE
USAR ESTE APARATO.**

**POR SU
SEGURIDAD**



**PRECAUCIONES
PARA EVITAR
POSIBLE
EXPOSICIÓN A
UNA EXCESIVA
ENERGÍA DE
MICROONDAS.**

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.

No Intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

No Sitúe ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

No Use el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

- 1 la puerta (doblada),
- 2 bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
- 3 sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

El horno no debería ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

ESPAÑOL

TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones de seguridad importantes

Precauciones para evitar posible exposición a una excesiva energía de microondas	32
Instrucciones de seguridad importantes	34–38
Instrucciones de toma de tierra . . .	38

Cuidado y limpieza

Limpieza del horno microondas . . .	54
Cómo reemplazar las bombillas . . .	55
El ventilador y los filtros de grasa .	56
Filtro de carbón vegetal	57

Operación

Partes importantes de su combinación de campana y horno microondas	39
Inicio rápido—controles	40, 41
Operación	42–52
Terminología de microondas	53

Problemas y soluciones comunes del microondas

Problemas y soluciones	58
Cosas normales de su horno de microondas	59

Soporte al consumidor

Numero de modelo y de serie	33
Garantía	62
Contrato de protección maestra . . .	63
Soporte al consumidor	64
Servicios de reparación	64

RECORD DEL PRODUCTO

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba los números de modelo y serie en el espacio que se provee. Los encontrará en una etiqueta al abrir la puerta.

NUMERO DE MODELO:

363. _____

NUMERO DE SERIE:

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Cuando use electrodomésticos, debe seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de Precauciones para evitar posible exposición a una energía excesiva de microondas en la página 32.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de Instrucciones de toma de tierra en la página 38.
- No monte este electrodoméstico sobre un fregadero.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas eléctricas y de gas.
- Este horno de microondas no ha sido aceptado ni probado para uso marino.
- Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36". Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.
- Use este aparato sólo para los fines que se describen en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar comida y no para su uso industrial o en laboratorio.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:
 - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
 - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
 - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
 - Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.
- Revise las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección Cuidado y limpieza del horno microondas de este manual.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.
- No almacene nada directamente encima de la superficie del microondas cuando esté en operación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DEL MICROONDAS

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón STOP/CLEAR y resuelva el problema.

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podrían explotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de esa forma el horno microondas pueden causarse daños personales.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.

- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la “piel” externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.

HECHO DE SEGURIDAD

AGUA SOBRECALENTADA

Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente los líquidos.
- Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
- No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
- Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DEL MICROONDAS (continuación)

COMIDAS (continuación)

- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERNA de 71°C (160°F), y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 82°C (180°F). Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno—ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30–45 segundos. Si el plato se calienta, no debería usarse en el microondas.



Cómo revisar si un recipiente es para uso en el microondas

- Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar, asegúrese que sea uno seguro para usarse en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use su horno microondas para secar periódicos.

NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DEL MICROONDAS (continuación)

UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS (continuación)

- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Pueden usarse papel toalla, papel encerado y film plástico para los recipientes de forma que retengan la humedad y para prevenir salpicaduras. Asegúrese de proveer una forma de ventilación para que el vapor pueda escapar del film plástico.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.
- Las bolsas de cocinar que puedan hervir y cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberían cortarse, pincharse o proveer cualquier tipo de ventilación que indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Las comidas rápidas preparadas pueden meterse en el microondas en bandejas de aluminio de menos de 3/4" de altura. Quite la cubierta de aluminio y vuévalas a poner dentro de la caja. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos

utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

Siga estas normas:

- 1 Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
- 2 No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
- 3 No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

EL VENTILADOR EXTRACTOR

El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.
- Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.

NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DEL MICROONDAS (continuación)

EL VENTILADOR EXTRACTOR (continuación)

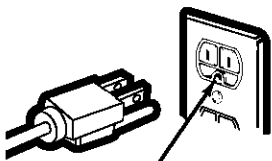
- Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador

del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.



Asegúrese de que exista una toma de tierra adecuada antes de usarlo

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

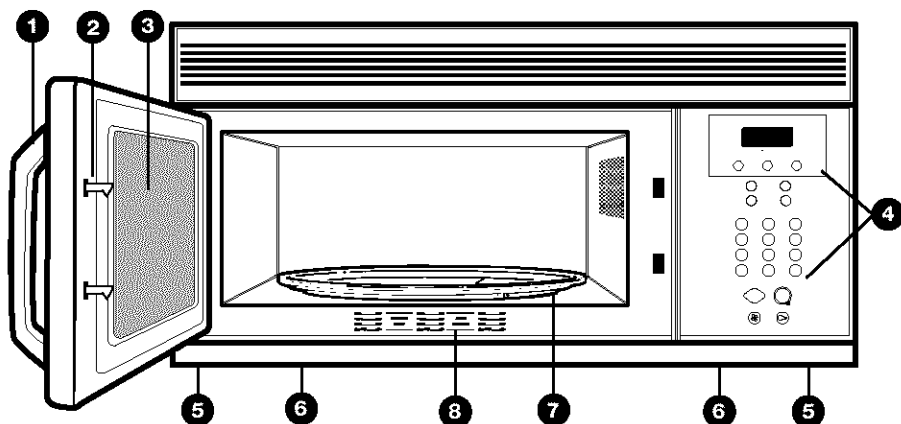
No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

PARTES IMPORTANTES DE SU COMBINACIÓN DE CAMPANA Y HORNO MICROONDAS

NOTA: El aspecto y las características varían según el número de modelo.



950 Watts

- 1 Mango de la puerta.** Tire de ella para abrir la puerta. La puerta debe estar debidamente cerrada para que el microondas funcione.
- 2 Enganches de la puerta.**
- 3 Ventanilla con cobertura metálica.** La pantalla permite que usted pueda ver lo que cocina, al tiempo que mantiene las microondas confinadas en el horno.
- 4 Panel de visualización de control de toque.**
- 5 Luces de la estufa.**

- 6 Filtros para grasa.**
- 7 Plato movible.** El plato giratorio y el apoyo **deben** estar colocados en su lugar cuando usted esté usando el horno. El plato giratorio puede ser removido para limpiarlo.
- 8 Guía útil.**

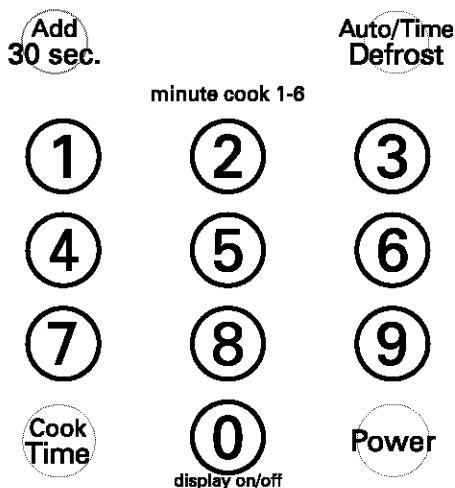
NOTA: La placa de calificación, los conductos de ventilación del horno y la luz del horno se encuentran en las paredes interiores del horno microondas.

INICIO RÁPIDO

Los controles del horno microondas

(En este manual, las características y el aspecto de su modelo pueden variar.)

Usted puede cocinar en el microondas por tiempo, temperatura o con las funciones de conveniencia.



Funciones del tiempo

Cocción por tiempo

<i>Presione</i>	<i>Entre</i>
COOK TIME I & II (cocción por tiempo I & II) (Presione una o dos veces)	Cantidad de tiempo de cocción.
AUTO/TIME DEFROST (descongelación autom./de tiempo) (Presione dos veces)	Cantidad de tiempo de descongelación.
MINUTE COOK (cocción al minuto)	Comienza inmediatamente para botones 1–6 solamente.
POWER (nivel de potencia)	Nivel de potencia entre 1–10.
ADD 30 SEC (agregar 30 segundos)	¡Comienza inmediatamente!

INICIO RÁPIDO

GUÍA EN EL DEL MICROONDAS

Antes de empezar, revise la guía que se encuentra al interior del horno cuando se abre la puerta.

GUÍA EN EL LIBRO

- Cocción
- Tiempos para descongelar
- Recalentamiento automático

Popcorn

Beverage

Auto
Reheat

Auto/Time
Defrost

Funciones de conveniencia

<i>Presione</i>	<i>Entre</i>	<i>Opción</i>
POPCORN (rosetas de maíz)	¡Comienza inmediatamente!	Más/menos tiempo porcion
BEVERAGE (bebidas)	¡Comienza inmediatamente!	porcion
AUTO REHEAT (recalentar autom.)	Tipo de alimentos 1-6	porcion
AUTO/TIME DEFROST (descongelación autom./de tiempo) Presione una vez	Peso del alimento	

OPERACIÓN

Cambio el nivel de potencia

Los niveles de potencia variables amplían sus posibilidades de cocción en el microondas. Los niveles de potencia en el horno de microondas pueden ser comparados con las unidades de superficie en un rango. Alto (nivel de potencia 10) o a capacidad máxima es la forma más rápida de cocinar y le da un 100% de potencia. Cada nivel de potencia le proporciona energía microondas un cierto porcentaje del tiempo. El nivel de potencia 7 es energía microondas 70% del tiempo. El nivel de potencia 3 es energía microondas 30% del tiempo.

Un ajuste alto (10) cocina más rápidamente, pero quizás su alimento necesite ser movido o girado más frecuentemente. La mayoría de sus cocciones serán hechas en Alto (High), en el nivel de potencia 10. Los ajustes más bajos cocinan con mayor uniformidad y el alimento no necesita ser movido o girado tan frecuentemente.

Algunos alimentos quizás tengan un mejor sabor, una mejor textura o una apariencia más atractiva si se usan ajustes menores. Use un nivel menor de potencia cuando cocine alimentos que tienden a hervir, como papas al gratén.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía del microondas están suspendidos) dan tiempo a los alimentos a que se "equalicen" o a que transfieran calor hacia los alimentos cercanos. Un ejemplo de esto es mostrado con el nivel de potencia 3—con el ciclo de descongelación. Si la energía del microondas no descansó, la parte externa de los alimentos se cocinará antes de que el centro se haya descongelado.

A continuación le presentamos algunos ejemplos de la forma en que se usan los varios niveles de potencia.

Nivel de potencia

Mejores usos

Medio 5 (Medium)

Alto 10 (High)

Pescado, tocino, vegetales, líquidos hervidos.

Bajo 2-3 (Low)

Alto medio 7 (Med-High)

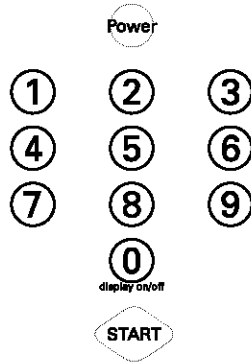
Cocción leve de carnes y aves; guisos y alimentos recalentados.

Cocción lenta y suave, como estofados y alimentos ligeros.

Descongelación sin cocción; alimentos hervidos a fuego lento, salsas delicadas.

Tibio 1 (Warm)

Para mantener alimentos tibios sin cocinarlos demasiado; para suavizar o derretir mantequilla.



Cómo cambiar los niveles de potencia

Los niveles de potencia pueden ser registrados o cambiados inmediatamente después de haber registrado la función de tiempo para COOK TIME, TIME DEFROST o MINUTE COOK. El nivel de potencia también puede ser cambiado durante el conteo regresivo del tiempo.

- 1 Presione **COOK TIME** (cocción por tiempo) o **seleccione el Time Defrost** (tiempo de descongelación).
- 2 Registre el tiempo de cocción o descongelación.
- 3 Presione **POWER** (nivel de potencia).
- 4 Seleccione el nivel de potencia deseado del 1 al 10.
- 5 Presione **START** (inicio).

OPERACIÓN (continuación)

Las funciones de tiempo

COOK TIME (Cocción por tiempo)

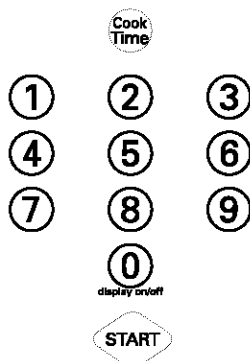
Cook Time I (Cocción por tiempo I)

Le permite cocinar por cualquier lapso hasta 99 minutos y 99 segundos.

El nivel de potencia 10 (Alto) está ajustado automáticamente, pero usted puede cambiarlo si desea mayor flexibilidad.

Usted puede abrir la puerta durante el COOK TIME (cocción por tiempo) para inspeccionar el alimento. Cierre la puerta y presione START (inicio) para reiniciar la cocción.

- 1 Presione COOK TIME (cocción por tiempo).
- 2 Entre el tiempo de cocción.
- 3 Cambie el nivel de potencia si usted no desea usar el nivel por defecto. (Presione POWER [nivel de potencia]. Seleccione un nivel de potencia deseado de 1 a 10).
- 4 Presione START (inicio).



Cook Time II (Cocción por tiempo II)

Le permite cambiar los niveles de potencia automáticamente durante la cocción. A continuación la forma en que se hace:

- 1 Presione COOK TIME (cocción por tiempo).
- 2 Entre el primer tiempo de cocción.
- 3 Cambie el nivel de potencia si usted no desea usar el nivel por defecto. (Presione POWER (nivel de potencia). Seleccione un nivel de potencia deseado de 1 a 10).
- 4 Presione COOK TIME (cocción por tiempo) otra vez.
- 5 Entre el segundo tiempo de cocción.
- 6 Cambie el nivel de potencia si no desea usar el máximo. (Presione POWER (nivel de potencia). Seleccione un nivel de potencia de 1 a 10).
- 7 Presione START (inicio).

Al final de primer tiempo de cocción, el segundo tiempo de cocción comienza una cuenta regresiva.

OPERACIÓN (continuación)

Guía por Cook Time (Cocción por tiempo)

NOTA: Use el nivel de potencia máxima (High) (10) a no ser que se indique lo contrario.

Vegetales	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos (frescos)	1 lb.	De 6 a 9 min. Med-Alto (7)	En platos de hornear oblongos de 1½ cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
(congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 7 min.	Cazuelas de 1 cuarto.
Frijoles (verdes frescos)	1 lb., cortados por la mitad	De 9 a 11 min.	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(verdes congelados)	Paquete de 10 onzas	De 6 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto de libras, coloque 2 cucharas de agua.
(blancos congelados)	Paquete de 10 onzas	De 6 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto de libras, coloque 1/4 taza de agua.
Remolacha (fresca, entera)	1 manojo	De 17 a 21 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
Brocoli (fresco)	1 manojo (De 1¼ al 1½ lbs.)	De 7 a 10 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(espárragos frescos)	1 manojo (De 1¼ al 1½ lbs.)	De 9 a 13 min.	En platos de hornear oblongos de 2 cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
(cortado en pedazos, congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 7 min.	Cazuelas de 1 cuarto.
(espárragos congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 7 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharas de agua.
Repollo (fresco)	Una cabeza mediana (2 libras aprox.)	De 8 a 11 min.	En cazuelas de 1½ o 2 cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
(picado)		De 7 a 10 min.	En cazuelas de 2 o 3 cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
Zanahorias (frescas, picadas)	1 lb.	De 7 a 9 min.	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
(congeladas)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 7 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Coliflor (en florecimiento)	Una cabeza mediana	De 9 a 14 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(entero, fresco)	Una cabeza mediana	De 10 a 17 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(congelado)	10-oz. package	De 5 a 7 min.	En cazuelas de 1 cuarto, 2 cucharadas de agua.

OPERACIÓN (continuación)

Vegetales	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Maíz (congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 7 min.	En cazuelas de 1 cuarto de libras, coloque 2 cucharadas de agua.
Maíz en mazorca (verdes frescos)	De 1 a 5 mazorcas	De 3 a 4 min. por mazorca	Coloque el maíz en un plato de hornear oblongo de 2 cuartos. Si el maíz está en mazorcas no use agua, si ha sido desgranado agregue 1/4 de agua. Cambie de posición después de transcurrido la mitad del tiempo.
(congelados)	1 mazorca	De 5 a 6 min.	Coloque el maíz en un plato de hornear oblongo de 2 cuartos.
	De 2 a 6 mazorcas	De 3 a 4 min. por mazorca	Cubra con una envoltura plástica. Cambie de posición después de transcurrido la mitad del tiempo.
Vegetales mezclados (congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 7 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Chícharos o guisantes (frescos sin vainas)	2 lbs., en sus vainas	De 9 a 12 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 7 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Papas (frescas, cubitos, blancas)	4 papas (de 6 a 8 oz. cada uno)	De 9 a 12 min.	Pele y corte en cubitos de 1 pulgada. En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. Mueva después de transcurrido la mitad del tiempo.
(frescas, entera, dulce o blanca)	1 (de 6 a 8 oz.)	De 3 a 4 min.	Perfore con tenedor de cocina. Coloque en el centro del horno. Déjelo descansar por 5 minutos.
Espinaca (fresca)	De 10 a 16 oz.	De 5 a 7 min.	Coloque la espinaca lavada en una cazuela de 2 cuartos.
(congelada, cortada y hojas)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 7 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Calabaza (fresca, verano y amarilla)	1 lb. cortada en tajadas	De 5 a 7 min.	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(invierno, calabaza)	De 1 a 2 calabazas (cerca de 1 lb cada uno)	De 8 a 11 min.	Corte por la mitad y remueva membranas fibrosas. En un plato de hornear oblongo de 2 cuartos, coloque la calabaza con la parte cortada orientada hacia abajo. Cambie posición de 4 minutos.

OPERACIÓN (continuación)

Las funciones de tiempo

TIME DEFROST

(Tiempo de descongelación)

Le permite descongelar por los lapsos que usted seleccione. Ver la Guía de Descongelado para los lapsos sugeridos.

El nivel de potencia 3 viene preseleccionado, pero usted puede cambiarlo para mayor flexibilidad. Usted puede descongelar artículos pequeños más rápidamente aumentando el nivel de potencia después de seleccionar el tiempo. Sin embargo, éstos necesitarán más atención de lo usual.

El nivel de potencia 7 reduce el tiempo de descongelamiento en la mitad; el nivel de potencia 10 reduce el tiempo total en aproximadamente 1/3. Rote y gire el alimento frecuentemente.

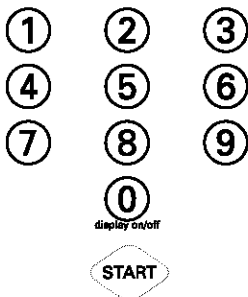
En la mitad del tiempo seleccionado para descongelar, el horno le indica que debe voltear (TURN) el alimento. En este momento, voltee y separe o reorganice las piezas para una descongelación más uniforme. Proteja cualquier área caliente con pedazos pequeños de aluminio.

Es posible que usted escuche un sonido sordo durante el proceso de descongelamiento. Este sonido es normal cuando el horno no está operando a plena capacidad.

Ideas sobre el descongelamiento

- Los alimentos congelados en papel o plástico pueden ser descongelados en el interior de los mismos. Los paquetes que estén herméticamente cerrados deben ser perforados o ventilados DESPUÉS de que hayan sido parcialmente descongelados. Los envases plásticos deben estar por lo menos parcialmente abiertos.
- Los alimentos empaquetados congelados de tamaño familiar pueden ser descongelados y cocinados en el microondas. Si el alimento está envuelto en papel de aluminio, transféralo a un plato de microondas.

Auto/Time
Defrost



- 1 Presione **AUTO/TIME DEFROST** dos veces.
- 2 Entre el tiempo de descongelación.
- 3 Presione **START** (inicio).
- 4 Gire el alimento cuando el horno sonore.
- 5 Presione **START** (inicio).
(Auto Defrost [descongelación automática] se explica en la sección **Funciones de conveniencia**.)

- No permita que alimentos que se dañan fácilmente, como leche, huevos, pescado, rellenos, carnes de aves y cerdo queden a la intemperie por más de una hora después de haber sido descongelados. La temperatura ambiental promueve el crecimiento de bacteria nociva.
- Para lograr un descongelamiento más uniforme en caso de carnes, cordero y ternero, use Auto Defrost (Descongelación automática).
- Cerciórese de que pedazos de carne grandes estén totalmente descongelados antes de cocinarlos.
- Cuando estén descongelados, los alimentos deben estar fríos pero uniformemente suaves. Si aún están ligeramente congelados, regréselos al microondas por un lapso corto, o déjelos a la intemperie por unos minutos.

OPERACIÓN (continuación)

Guía de descongelamiento

Alimento	Tiempo	Comentarios
<i>Panes, tortas, pan, panecillos</i> (1 pedazo)	1 min.	
<i>Panecillos dulces</i> (Aprox. 12 onzas)	De 3 a 5 min.	
<i>Pescados y filete de mariscos, mariscos congelados</i> (1 libra), <i>pedazos pequeños</i> (1 libra)	De 6 a 8 min. De 5 a 7 min.	Coloque los pedazos en una cacerola. Voltee y desmembre después de transcurrido la mitad del tiempo.
<i>Frutas Bolsas plásticas – de 1-2</i> (paquetes de 10 onzas)	De 3 a 6 min.	
Carnes		
<i>Tocino</i> (1 libra)	De 2 a 5 min.	Coloque el paquete no abierto en el horno. Déjelo descongelar por 5 minutos.
<i>Perritos calientes (salchichas)</i> (1 libra)	De 2 a 5 min.	Coloque el paquete no abierto en el horno. Cocine en el microondas hasta que se puedan separar. Déjelos reposar por 5 minutos, si es necesario, para completar la descongelación.
<i>Carne molida</i> (1 libra)	De 5 a 7 min.	Voltéela después de haber transcurrido la mitad del tiempo.
<i>Trozos de carne para asar, cordero, ternero, cerdo</i>	De 12 a 16 min. por libra	Use el nivel de potencia 1.
<i>Bistec, chuleta, croqueta</i>	De 5 a 7 min. por libra	Coloque la carne sin la envoltura en el plato de cocción. Voltéela después de haber transcurrido la mitad del tiempo y proteja las áreas cálidas con una envoltura. Cuando termine, separe los pedazos y deje que se descongele totalmente.
Carne de aves		
<i>Pollos, cortado para freír o asar a la parrilla</i> (de 2½ a 3 libras)	De 15 a 19 min.	Coloque el pollo envuelto en un plato. Desenvuelva y voltee después de haber transcurrido la mitad del tiempo. Cuando haya terminado, separe los pedazos y cocine en el microondas de 2 a 4 minutos adicionales, si es necesario. Déjelo hasta que termine de descongelarse.
<i>Pollo entero</i> (de 2½ a 3 libras)	De 17 a 21 min.	Coloque el pollo envuelto en un plato. Después de haber transcurrido la mitad del tiempo, desenvuélvalo y voltéelo. Proteja las áreas cálidas con una envoltura. Termine de descongelar. Si es necesario, deje caer agua fría en las cavidades hasta que los menudillos puedan ser removidos.
<i>Gallina pequeña</i>	De 7 a 13 min. por libra	Coloque la gallina desenvuelta en el horno con por libra la pechuga hacia arriba. Después de haber transcurrido la mitad del tiempo, voltéela. Si es necesario, deje caer agua fría en las cavidades hasta que los menudillos puedan ser removidos.
<i>Pechuga de pavo</i> (de 4 a 6 libras)	De 5 a 9 min. por libra	Coloque la pechuga desenvuelta en el plato con la pechuga hacia abajo. Después de haber transcurrido la mitad del tiempo, voltéela y proteja las áreas cálidas con una envoltura. Termine de descongelar. Deje por 1 ó 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

OPERACIÓN (continuación)

Las funciones de tiempo

MINUTE COOK (Cocción al minuto)

Esta es una forma rápida de ajustar el cocción por tiempo de 1 a 6 minutos.



Presione uno de los botones de Minute Cook (cocción al minuto) (de 1 a 6) para un cocción por tiempo de 1 a 6 minutos en el nivel de potencia 10. Por ejemplo, presione el botón 2 para 2 minutos de cocción por tiempo.

El nivel de potencia puede ser cambiado durante el conteo regresivo. Presione el POWER (nivel de potencia) y entre un valor entre 1 y 10.

ADD 30 SECONDS

(Añada 30 segundos)



Usted puede usar esta función de dos formas diferentes:

- La misma agrega 30 segundos al tiempo de conteo regresivo cada vez que el botón es presionado.
- Esta función puede ser usado como una forma rápida de ajustar el cocción por tiempo de 30 segundos.

Las funciones de conveniencia

POPCORN (Rosetas de maíz)

Popcorn



(menos tiempo) (mas tiempo)

Use solamente con rosetas de maíz para microondas que han sido empaquetadas previamente de 1,75 a 3,5 onzas de peso.

Cómo usar la función de rosetas de maíz

- 1 Siga las instrucciones en la empaquetadura, usando Cook Time si el paquete pesa menos de 1,75 onzas o mayor de 3,5 onzas. Coloque el paquete en el centro del microondas.
- 2 Presione POPCORN. El horno comienza inmediatamente. Toque POPCORN para seleccionar el tamaño de la bolsa que usted se dispone a cocinar.

Cómo ajustar el Programa de Popcorn (rosetas de maíz) para proporcionar un cocción por tiempo mayor o menor

Si usted nota que la marca de las rosetas de maíz que usted ha comprado estalla o revienta más lenta o más rápidamente que lo normal, usted puede agregar o sustraer de 20 a 30 segundos con el tiempo de reventado automático.

Para agregar tiempo:

Después de presionar POPCORN, presione 9 dentro de los primeros 30 segundos después de que el microondas comience para 20 segundos adicionales.

Para sustraer tiempo:

Después de presionar POPCORN, presione 1 dentro de los primeros 30 segundos después de que el microondas comience para sustraer 20 segundos del cocción por tiempo.

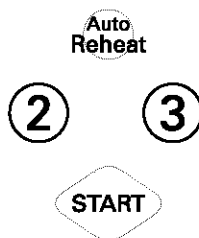
OPERACIÓN (continuación)

Las funciones de conveniencia

AUTO REHEAT (Recalentar autom.)

La función de AUTO REHEAT (recalentar automática) recalienta de 1 a 3 porciones de alimentos a servir que ya han sido cocinados.

- 1 Presione AUTO REHEAT (recalentar autom.).
- 2 Seleccione el tipo de alimento de 1 a 6 para una porción a servir (ver la Guía de recalentado más adelante). El horno comienza inmediatamente.
- 3 Presione 2 o 3 por cambiar el tamaño des porciones.



NOTA: El tamaño de la porción puede cambiar después de que el horno inicia. Presione los botones 2 ó 3. El tamaño de la porción para los alimentos tipo 6 no cambian.

Guía de recalentado

<i>Tipo de alimento</i>	<i>Comentarios</i>
1 Pasta	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.
2 Alimentos, cacerolas, pizza	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.
3 Frutas y vegetales	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.
4 Bebidas (Porción de 8–10 onzas)	Funciona mejor con tazas de boca ancha—no cubrir.
5 Salsas y cubiertas	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.
6 Plato de sobra (2 a 3 alimentos, 4 onzas cada uno)	Cubra con una envoltura plástica ventilada.

BEVERAGE (Bebidas)



La función de BEVERAGE (bebida) calienta de 4 a 12 onzas de cualquier alimento.

Presione BEVERAGE. El horno comienza inmediatamente.

El tamaño de la porción se establece automáticamente en 4 onzas, pero se puede cambiar al tocar el botón BEVERAGE para seleccionar 8 ó 12 onzas.

Las bebidas calentadas con la función Beverage pueden estar muy calientes. Retire el contenedor con cuidado.

OPERACIÓN (continuación)

Las funciones de conveniencia

AUTO DEFROST

(Descongelación Automática)

La función Auto/Time Defrost (descongelación automática/de tiempo) le permite dos formas de descongelar alimentos. Presione AUTO/TIME DEFROST una vez para Auto Defrost (descongelación automática) o dos veces para Time Defrost (descongelación de tiempo).

Use Auto Defrost para carnes, aves y pescados y Time Defrost para la mayoría de los demás alimentos congelados.

La Auto Defrost (descongelación automática) ajusta los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para proporcionar resultados de descongelación uniformes para carnes, aves y pescados que pesen hasta seis libras.

En la parte interior delantera del horno se encuentra una guía útil.

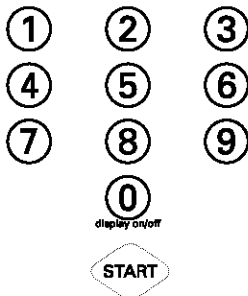


Guía

Ideas sobre el descongelamiento

- Retire la carne del empaque y colóquela en un recipiente para uso en microondas.
- Dos veces durante la descongelación, el horno señala TURN (voltear). En cada señal, voltee el alimento. Retire la carne descongelada o proteja las áreas calientes con pedazos pequeños de papel aluminio.
- Después de haber sido descongeladas, la mayoría de las carnes necesitan 5 minutos para completar la descongelación. Los pedazos de carne para asar grandes deben quedarse por 30 minutos aproximadamente.

Auto/Time
Defrost



1 Presione AUTO/TIME DEFROST

(descongelación automática / de tiempo) **una vez.**

2 Usando la Guía de Conversión en la tabla de la derecha, entre el peso del alimento. Por ejemplo, presione los botones 1 y 2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas).

3 Presione START (inicio).

(Time Defrost [descongelación de tiempo] se explica en la sección Funciones de tiempo.)

Guía de conversión

Si el peso del alimento viene dado en libras y onzas, las onzas deben ser convertidas a décimos (0,1) de libras.

<i>Peso del alimento en onzas</i>	<i>Entre el peso del alimento (décimos de libras)</i>
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

OPERACIÓN (continuación)

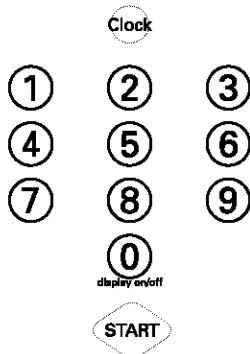
Otras funciones que su modelo podría tener

Recordador de cocción terminada

Para recordarle que usted tiene alimentos en el horno, el horno mostrará "END" y hará un pitido una vez por minuto hasta que usted abra la puerta del horno o presione STOP/CLEAR (apagar/borrar).

CLOCK (Reloj)

Presione CLOCK (reloj) para seleccionar la hora del día.



- 1 Presione CLOCK (reloj).
- 2 Entre la hora del día.
- 3 Presione START (inicio) o CLOCK (reloj).

DISPLAY ON/OFF

(Encendido/apagado de la pantalla)



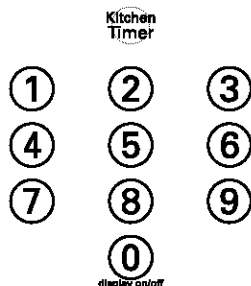
Para apagar la pantalla del reloj, presione y sostenga 0 por aproximadamente tres segundos.

Para volver a visualizar el reloj, repita.

KITCHEN TIMER

(Sincronizador de la cocina)

El sincronizador de la cocina opera como un sincronizador de minutos y puede ser usado en cualquier momento, aún cuando el horno está en operación.



- 1 Presione KITCHEN TIMER (sincronizador de la cocina).
- 2 Entre el tiempo a que usted desea que el conteo regresivo comience.
- 3 Presione KITCHEN TIMER (sincronizador de la cocina) para dar inicio.

Cuando el conteo termine, el horno hará una señal. Para suspender la sincronización, presione KITCHEN TIMER (sincronizador de la cocina).

NOTA: El indicador del sincronizador estará encendido mientras el sincronizador está en operación.

Otras funciones que su modelo podría tener

START/ PAUSE (inicio/pausa)



Además de iniciar muchas funciones, START/PAUSE (inicio/pausa) le permite detener la cocción sin operar la puerta o sin borrar la visualización.

CHILD LOCK-OUT

(Cierre para niños)



Usted puede cerrar las funciones del panel de control para evitar que los niños puedan operar el microondas accidentalmente.

Para cerrar o abrir los controles, presione y sostenga presionado STOP/CLEAR por tres segundos. Cuando el panel de control está cerrado, "LOC" aparecerá en la pantalla.

Ventilador automático

(automatic fan)

Esta función protege el microondas de que demasiado calor se acumule debajo de la estufa. El mismo se enciende automáticamente si siente mucho calor.

Si ha encendido el ventilador quizás usted note que no lo puede apagar. El ventilador se apaga automáticamente cuando las partes internas están frías. Puede estar encendido por 30 minutos o más después de que el microondas y la estufa estén apagados.

VENTILADOR



El ventilador absorbe el vapor y otros humos provenientes de la superficie de la estufa.

Presione una vez para velocidad alta del ventilador, dos veces para velocidad baja o una tercera vez para apagar el ventilador.

LUZ DE SUPERFICIE



Presione para apagar o encender la luz.

Presione una vez para alto, dos veces para bajo o tres veces para apagar la luz.

TERMINOLOGÍA DE MICROONDAS

Término	Definición
----------------	-------------------

<i>Arco eléctrico</i>	<p>El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:</p> <ul style="list-style-type: none">• hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.• el papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).• hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro.• hay papel toalla reciclado que contiene pequeñas piezas de metal.
------------------------------	---

<i>Cubierto</i>	<p>Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.</p>
------------------------	--

<i>Resguardar</i>	<p>En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.</p>
--------------------------	---

<i>Tiempo de reposo</i>	<p>Cuando cocina en hornos regulares, las comidas como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.</p>
--------------------------------	---

<i>Abrir respiraderos</i>	<p>Una vez que haya cubierto un plato con film plástico, deberá abrir un orificio desplegando una esquina para que pueda escapar el vapor.</p>
----------------------------------	--

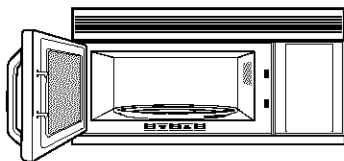
Consejos prácticos

Para mantener el interior fresco pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.



NOTA: Asegúrese de que esté apagado (en off) antes de limpiar cualquier parte de este horno.

Cómo limpiar el interior



Paredes, suelo, ventana interior y piezas de plástico de la puerta

Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno. **Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte del microondas.**

Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpiela con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde, no ponga en marcha el horno sin que el plato giratorio y el soporte estén encajadas en su lugar.

Cómo limpiar el exterior

No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas. Si opta por usar un limpiador casero, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

Caja

Limpie la parte externa del microondas con un paño jabonoso. Aclárelo con un paño húmedo y séquelo. Pase un trapo húmedo por la ventana para limpiarla.

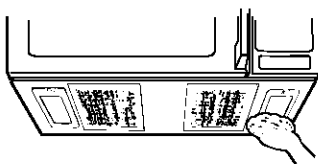
Panel de control y puerta

Pásele un paño húmedo. Séquelo completamente. No use pulverizadores de limpieza, mucha cantidad de agua y jabón, abrasivos u objetos afilados en el panel—podrían dañarlo. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Sellante de la puerta

Es importante mantener el área donde la puerta se sella contra el microondas siempre limpia. Use sólo detergentes suaves, no abrasivos, y aplíquelos con una esponja limpia o un paño suave. Aclárela bien.

Parte inferior



Limpie la grasa y el polvo de la parte inferior a menudo. Use una solución de agua templada y detergente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

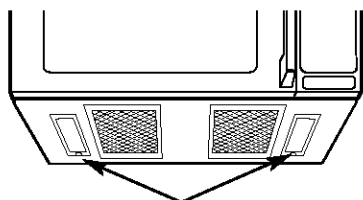
Cómo reemplazar las bombillas

Luz de encimera

Reemplace la bombilla quemada con una bombilla incandescente de 40 vatios (WB36X10003), disponible de su Sears Parts & Repair Center (Centro de las piezas y reparación) ceracano.

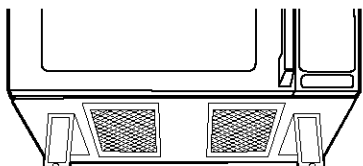
Llame al 1-800-4-MY-HOME®.

- 1 Para cambiar la luz de encimera, primero desconecte la fuente de energía hacia el fusible principal o hacia el panel de circuito de los interruptores o tire del enchufe.



Retire los tornillos

- 2 Retire el tornillo de la cubierta de la luz y baje la cubierta.



- 3 Asegúrese que la bombilla está fría antes de retirarla. Rompa el sello adhesivo, desenroscando con cuidado la bombilla.
- 4 Vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

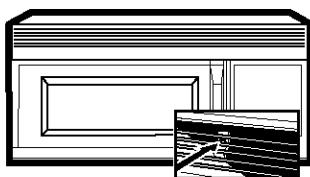
Cómo reemplazar las bombillas

Luz del horno

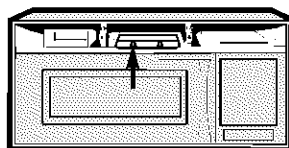
Reemplace la bombilla quemada con una bombilla incandescente de 40 vatios (WB36X10003), disponible de su Sears Parts & Repair Center (Centro de las piezas y reparación) ceracano.

Llame al 1-800-4-MY-HOME®.

- 1 Para reemplazar una luz de horno, primero desconecte la fuente de energía hacia el fusible principal o hacia el panel de circuito de los interruptores o tire del enchufe.

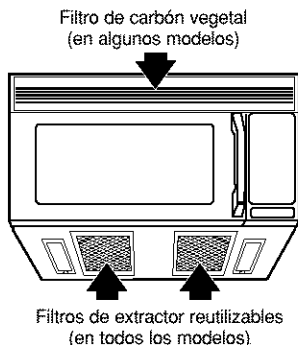


- 2 Remueva la parrilla superior extrayendo los tornillos que la sostienen en su lugar.



- 3 A continuación, remueva el tornillo localizado encima de la puerta, próximo al centro del horno que asegura el alojamiento de la luz.
- 4 Reemplace la parrilla con los tornillos. Conecte de nuevo la energía eléctrica al horno.

Ventilador extractor



La ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

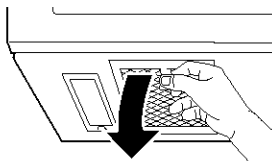
Los modelos que hacen recircular el aire de nuevo a la habitación usan un filtro de carbón vegetal.

Filtros de extractor reutilizables

Los filtros metálicos atrapan la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evitan que las llamas de la cocina encimera puedan dañar en interior del horno.

Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.

Cómo quitar y limpiar los filtros



Para quitarlos, usando las lengüetas, deslícelos hacia atrás. Estire hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros del extractor, empápelos y páselos de un lado a otro en agua con detergente. No use amoníaco ni productos que lo contengan ya que oscurecerían el metal. Se pueden cepillar ligeramente para quitar suciedad pegada.

Aclárelos, sacúdalos y déjelos secar antes de volverlos a poner.

Para volver a colocarlos, deslice los filtros en los marcos por la parte trasera de cada apertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

CUIDADO Y LIMPIEZA (continuación)

Filtro de carbón vegetal

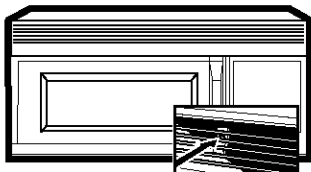
El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Pida el recambio No. WB2X9883, disponible de su Sears Parts & Repair Center (Centro de las piezas y reparación) ceracano. Llame al 1-800-4-MY-HOME®.

Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente tras 6 ó 12 meses, según el uso).

Cómo quitar el filtro de carbón vegetal

Para quitar el filtro de carbón vegetal, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.

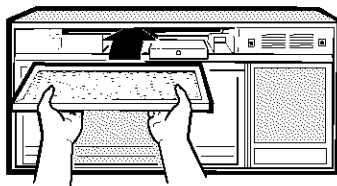


Retire la parrilla superior quitando los tornillos que lo sujetan.

Retire la parrilla superior quitando los tornillos que lo sujetan. Puede ser que necesite abrir las puertas del armario para quitar los dos tornillos. Deslice el filtro hacia la parte frontal del horno y sáquelo.

Cómo instalar el filtro de carbón vegetal

Para instalar un nuevo filtro de carbón vegetal, retire el plástico y cualquier otro envoltorio del nuevo filtro.



Inserte el filtro en la apertura superior del horno como se muestra. Descansará en un ángulo detrás de la rejilla plástica en dos lengüetas laterales de soporte y en frente de la lengüeta trasera derecha. Vuelva a colocar la rejilla y los dos tornillos en su lugar.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES COMUNES DEL MICROONDAS

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone en marcha	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial. • Apagón de corriente. • El enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente de la pared. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el fusible o reconecte el diferencial. • Desenchufe el horno microondas de la corriente y vuélvalo a enchufar. • Asegúrese de que el enchufe de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en la toma de corriente de la pared.
El suelo del horno está templado, incluso cuando el horno no se ha usado	<ul style="list-style-type: none"> • La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
"LOC" (bloqueado) aparece en la pantalla	<ul style="list-style-type: none"> • El control ha sido bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presione y mantenga STOP/CLEAR durante 3 segundos para desbloquear el control.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES COMUNES DEL MICROONDAS

Cosas normales de su horno microondas

- Sale vapor de agua de alrededor de la puerta.
- Se refleja una luz alrededor de la caja exterior.
- A niveles de potencia que no sea el mayor la luz interior pierde brillo y cambia el sonido del ventilador.
- Ruido sordo de golpes mientras el horno está en funcionamiento.
- Pueden notarse interferencias en la TV/radio cuando el microondas está en marcha. Esto es parecido a las interferencias causadas por otros electrodomésticos pequeños, no es indicativo de ningún problema con el microondas. Enchufe el microondas a otro circuito eléctrico, mueva la TV tan alejada del microondas como sea posible o revise la posición y la señal de la antena de la radio o TV.



Garantía para la combinación de campana y horno microondas

GARANTÍA COMPLETA POR UN AÑO DE LA COMBINACIÓN DE CAMPANA Y HORNO MICROONDAS

Por un año a partir de la fecha de compra, si esta combinación de campana y horno microondas marca Kenmore falla debido a un defecto material o de mano de obra, Sears lo reparará sin costo.

GARANTÍA COMPLETA DE CINCO AÑOS POR EL MAGNETRÓN

Por cinco años a partir de la fecha de compra, si el magnetrón en esta combinación de campana y horno microondas marca Kenmore falla debido a un defecto material o de mano de obra, Sears lo reparará sin costo.

La anterior garantía aplica únicamente a combinaciones de hornos microonda campana para fines privados en el hogar.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE AL CONTACTAR EL SERVICIO DE SEARS EN 1-800-4-MY-HOME®.

Esta garantía aplica únicamente mientras el producto esté en uso en los Estados Unidos.

Esta garantía le concede derechos legales específicos, aunque quizás puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

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

Contrato de protección maestra

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al igual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivas en cualquier momento. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

Adquiera un Contrato de protección maestra ahora mismo y protéjase contra inconvenientes y gastos inesperados.

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su nuevo producto. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato:

- ✓ **Servicio experto** por parte de nuestros 12,000 especialistas profesionales de reparación
- ✓ **Servicio ilimitado sin costo** por partes y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas
- ✓ **Garantía total**—reposición de su producto cubierto si ocurren cuatro o más de cuatro fallas del producto dentro de doce meses
- ✓ **Reposición del producto** si el producto cubierto no se puede reparar
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud—sin cargo adicional
- ✓ **Ayuda telefónica rápida**—asistencia telefónica de parte de un técnico de Sears sobre los productos que requieren reparación en casa, además de una conveniente programación de reparaciones
- ✓ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas
- ✓ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido

Una vez adquiera el contrato, solo necesita una llamada telefónica para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o programar la cita del servicio por Internet.

Sears cuenta con más de 12.000 especialistas profesionales de reparación, quienes tienen acceso a más de 4,5 millones de partes y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesionalismo en el que puede contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra para los años venideros. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

Aplican ciertas limitaciones y exclusiones. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears
Para la instalación profesional de Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de garaje, calentadores de agua y otros aparatos importantes para el hogar, en los EE.UU. llame al 1-888-SU-HOGAR®.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com 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

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

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

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

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

© Sears, Roebuck and Co.