

FRIGIDAIRE

Todo sobre el

Uso y Cuidado

de su Horno de Microondas



TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	2	COCINA EN UN PASO.....	15
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	2	COVECTION COOKING	18
NOMBRES DE LAS PIEZAS.....	8	DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICA	22
PANEL DE CONTROL	9	CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES	26
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.....	10	LIMPIEZA Y CUIDADO	31
COCCIÓN MANUAL	10	VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO.....	35
COCCIÓN CON SENSOR	13	ESPECIFICACIONES	35
		GARANTÍA	36

INTRODUCCIÓN

¿Preguntas?

1-800-374-4432

(Estados Unidos)

1-800-265-8352

(Canadá)

Adjunte el recibo de venta junto a este manual para referencia futura.

¡Felicitaciones por su compra de un nuevo horno microondas! En Electrolux Home Products, nos sentimos muy orgullosos de nuestro producto y estamos 100% comprometidos a proveerle con nuestro mejor servicio. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que usted disfrutará de su nuevo horno microondas y le agradecemos por escoger nuestro producto. Esperamos nos considere para compras futuras.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Este manual de uso y cuidado provee instrucciones de operación y funcionamiento específicas para su modelo de microondas. Utilice su horno microondas únicamente como indicado en este manual. No se pretende que estas instrucciones cubran todas las situaciones y condiciones posibles que pueden ocurrir. Se debe aplicar sentido común y precaución al momento de instalar, operar y dar mantenimiento a cualquier electrodoméstico.

Registre su modelo y números de serie más abajo para referencia futura.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

¿NECESITA AYUDA?

Visite el sitio de Frigidaire en Internet en: <http://www.frigidaire.com>

Antes de que requiera llamar por servicio, hay algunas cosas que usted puede hacer para ayudarnos a servirle mejor

Lea este manual.

El mismo contiene instrucciones para ayudarle a utilizar y dar mantenimiento a su horno microondas de la manera apropiada.

Si usted ha recibido un horno microondas dañado... contáctese con el distribuidor (o fabricante) del cual adquirió su horno microondas.

Ahorre tiempo y dinero.

Revise la sección que lleva por título "Verificación de llamada de servicio". La misma le ayudará a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si en realidad necesita servicio de mantenimiento, usted puede estar tranquilo con el conocimiento de que sólo tiene que efectuar una llamada para obtener ayuda. Una lista de números telefónicos de servicio al consumidor gratuitos se incluye al reverso de este manual. También puede llamar al departamento de Servicios al Cliente de Frigidaire al 1-800-944-9044, 24 horas al día, siete días a la semana.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Para propósitos de seguridad se debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar lugar a exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no anular o alterar los interbloques de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista ningún daño en: (1) puerta (encorvada), (2) bisagras y pestillos (rotos o fl ojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona salvo por personal de servicio debidamente calificado .

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Definiciones

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle que existen peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad acompañados por este símbolo para evitar posibles lesiones o incluso la muerte.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, podría resultar en lesiones serias o incluso la muerte.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR



ADVERTENCIA

Para disminuir el riesgo de incendio, quemaduras, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al momento de utilizar su electrodoméstico, tome las siguientes **precauciones básicas, incluyendo las secciones siguientes.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente a un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 5.
- Instale o coloque este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto que se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. Si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Centro de servicio autorizado de Electrolux más cercano para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No debe sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga alejado el cable de superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentre ubicado.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 31.
- No monte sobre el fregadero.
- No almacene nada directamente en la parte superior del electrodoméstico cuando se encuentre en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
 - No cocine en exceso los alimentos. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.
 - Retire los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
 - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantenga cerrada la puerta del horno microondas, apague el horno microondas y desconecte el cable de suministro de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o disyuntor.**
 - No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecalentar el líquido.
- Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
- No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
- Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
- Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
- Al flambeo alimentos bajo la campana extractora, encender el ventilador.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 91,44 cm. (36 pulg.) de ancho o más pequeño.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- No lo limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar el teclado y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.



ADVERTENCIA

Si ve un arco eléctrico, presione el botón Stop/Clear y corrija el problema.

ARCO ELÉCTRICO

El arco eléctrico describe en la terminología de los microondas las chispas en el horno.

El arco eléctrico se produce cuando:

- Hay metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).
- Hay metales, tales como cintas de cierre, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro en el microondas.
- Se utilizan toallas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas de metal en el microondas.

Declaración de interferencia de frecuencia de radio de la Comisión de Comunicaciones Federal (sólo EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede provocar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado el tipo y cumple con los límites para un equipo ISM según la parte 18 de las normas FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo produce interferencias de radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o más de los siguientes:

- Reorientar la antena receptora de la radio o la televisión.
- Cambiar la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Mover el horno microondas lejos del receptor.
- Enchufar el horno microondas a otra toma, de forma que el horno microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la **modificación no autorizada** de este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

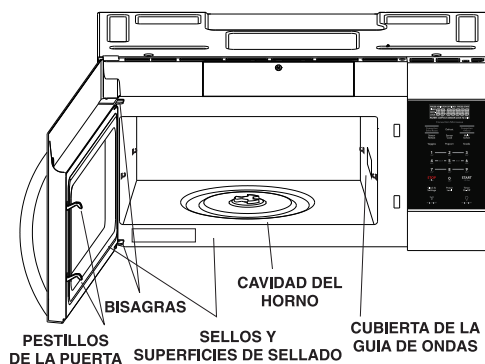
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

DESEMPAQUE Y EXÁMEN DE SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior de la caja, doble hacia atrás las tapas de la caja e incline el horno microondas apoyándolo sobre un cojín amortiguador de espuma plástica. Levante la caja sacándola hacia arriba fuera del horno microondas y retire todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, filtro de cartón para microondas PureAir®, bandeja giratoria, apoyo de la bandeja giratoria. **GUARDE LA CAJA DEBIDO A QUE LE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.**

- Quite la etiqueta autoadhesiva del dorso de la puerta, si es que la hay.
- **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, la cual está en el techo de la cavidad del horno microondas. Revise que estén incluidas las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtro de cartón para microondas PureAir® los cuales se usan cuando los cuales se usan cuando se opta por la recirculación (accent). Lea las envolturas y **GUARDE** el Manual de uso y cuidado.

Revise el horno microondas en caso de que exista algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no opere el horno microondas y comuníquese con su distribuidor o **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX**. Para obtener más detalles lea las instrucciones de instalación.



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable o cordón provisto de un alambre y enchufe de conexión a tierra. Éste debe enchufarse a un tomacorriente de pared el cual debe estar instalado y conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC, por sus siglas en inglés) y los códigos y regulaciones locales. En el caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Requerimientos eléctricos

Revise las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de energía.

Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, CA (corriente alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas. Este enchufe debe conectarse a un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente. **NO CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA. NO USE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.**

Si el cable de alimentación es demasiado corto, deje que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un tomacorriente conectado a tierra en circuito independiente de 120 voltios CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del gabinete directamente encima de la ubicación del horno microondas como se muestra en la Figura 1.



NOTAS

1. En caso de tener alguna pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra, o las instrucciones eléctricas, consulte con un electricista calificado o persona de servicio.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daño del horno microondas o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

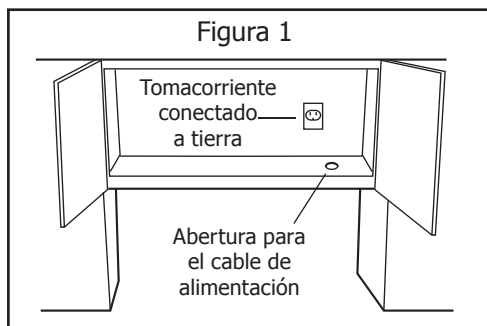
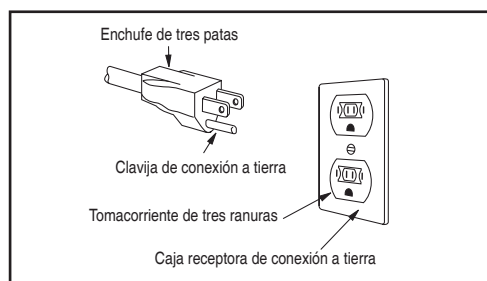


Figura 1

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es de mucho valor: lea cuidadosamente y guárdelo siempre para referencia.

Un buen libro de recetas de cocina para hornos microondas es muy útil. Consulte el mismo para obtener los principios, técnicas, consejos y recetas.

NUNCA utilice el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltee la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas. La bandeja giratoria girará tanto en sentido horario como en sentido anti-horario. Vea la página 23 para una lista completa de instrucciones.

SIEMPRE mantenga alimentos en el horno microondas mientras está encendido para que absorban la energía de las microondas.

Al utilizar el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, usted puede escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose. Es normal que el exterior del horno microondas permanezca caliente al tacto cuando se cocina o recalienta alimentos.

La condensación es parte normal de la cocción con microondas. La humedad y el vaho de los alimentos en el área donde se encuentra el horno microondas influenciarán la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no ocasionarán mucha condensación en comparación con los alimentos descubiertos. No se deben bloquear los orificios de ventilación.

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene capacidad de 1000 W de potencia nominal utilizando el procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verifique que los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongue el tiempo de ser necesario.

SOBRE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	- Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión". - Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor.	- Cocinar huevos con cáscara. - Recalentar huevos enteros. - Tostar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	- Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas. - Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para popcorn (palomitas de maíz).	- Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. - Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.
Alimentos para bebés	- Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y calentarlos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir. - Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé.	- Calentar botellas desechables. - Calentar las botellas con las tetinas puestas. - Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.
General	- Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. - Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". - Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen.	- Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. - La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida. - Freír manteca. - Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

- Arregle los alimentos cuidadosamente. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el período más corto del tiempo indicado y prolongue el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en exceso pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubra con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponga alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumente el tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuelva, de ser posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo, permitiendo que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verifique que se ha completado la cocción. Busque los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:

- El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
- La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
- La carne y el pollo no están rosados.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario adquirir toda una gama de utensilios nuevos. Muchos utensilios ya existentes en la cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

Use los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®.
- cristal resistente al calor (Pyrex®).
- plásticos para microondas.
- platos de papel
- cerámica y porcelana para microondas.
- platos fuertes (no exceda el tiempo de precalentado recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

Los siguientes artículos pueden utilizarse para recalentados rápidos (poco tiempo) de alimentos que tienen poca grasa o azúcar en ellos:

- madera, cestos de mimbre.

NO USAR:

- sartenes de metal y moldes para hornear
- platos con orillas de metal
- cristal no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (ej. recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel
- bolsas para almacenar alimentos
- alambres de metal

Para comprobar si un plato es seguro para ser utilizado en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente demasiado.

Las siguientes cubiertas son ideales:

- toallas de papel son buenas para cubrir alimentos, para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- papel encerado que puede ser usado para cocinar o recalentar.
- envolturas de plástico específicamente marcadas para su uso en hornos microondas pueden usarse para cocinar o recalentar. NO permita que el plástico toque el alimento. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- tapas o cubiertas específicamente diseñadas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene en el alimento mejorando la cocción.
- bolsas para cocción en hornos microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el calor pueda escapar.

Cómo usar papel aluminio en su horno de microondas:

- porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
- el papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana de 2,54 cm. (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

En caso de tener preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, revise un buen libro de cocina con recetas para hornos microondas o siga las sugerencias de la receta.

ACCESORIOS Existen muchos accesorios de microondas disponibles en el mercado. Evalúe su compra cuidadosamente de modo que cumpla con sus necesidades. Un termómetro diseñado para su uso en hornos microondas le ayudará a determinar el término de cocción correcto y le asegurará que sus comidas han sido cocidas a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable por cualquier daño al horno microondas generado por el uso de accesorios.

INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto a su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación. Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto a al momento que el niño use el electrodoméstico.

Nunca se debe permitir a nadie, inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: uso de agarraderas, el retiro cuidadoso de cubiertas, poner atención especial a paquetes que tuesten alimentos, porque pueden estar extremadamente calientes.

No asumir que porque un niño ha dominado una habilidad de cocinar el/ella puede cocinar cualquier alimento.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 20 para la característica de Bloqueo de seguridad.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Verifique los alimentos para comprobar si están cocinados de acuerdo a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

TEMPERATURA	ALIMENTOS
145°F (63°C)	- Para carne de vaca, cordero o ternera en filetes, chuletas o asados, pescado
160°F (71°C)	- Para carne de cerdo fresca, carne picada, mariscos, platos preparados con huevo, alimentos congelados y carne, cordero y ternera en filetes, chuletas o asados.
165°F (74°C)	- Para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos "frescos", pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pavo o pollo.



NOTA

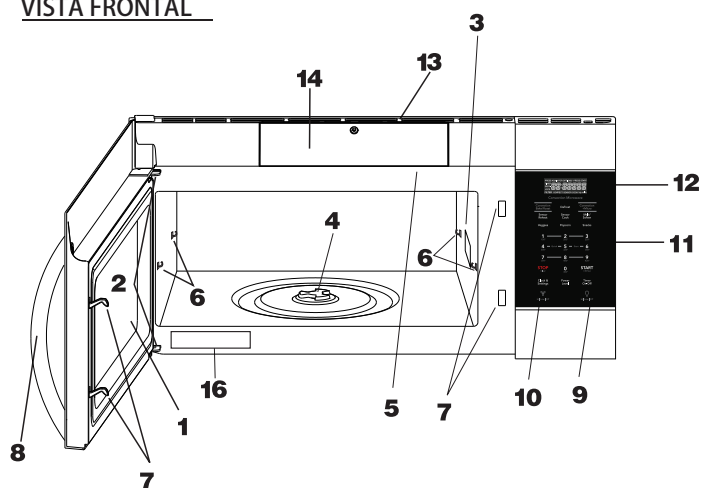
No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos. NUNCA deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

- Use SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levante lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abra cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
- NUNCA use la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y maneje los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga el papel de aluminio que se utiliza para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

VISTA FRONTAL



(No deje el estante en el microondas a menos que cocine en el estante).

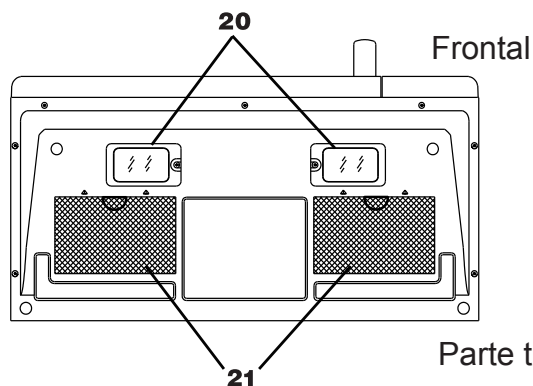


19



15

VISTA INFERIOR



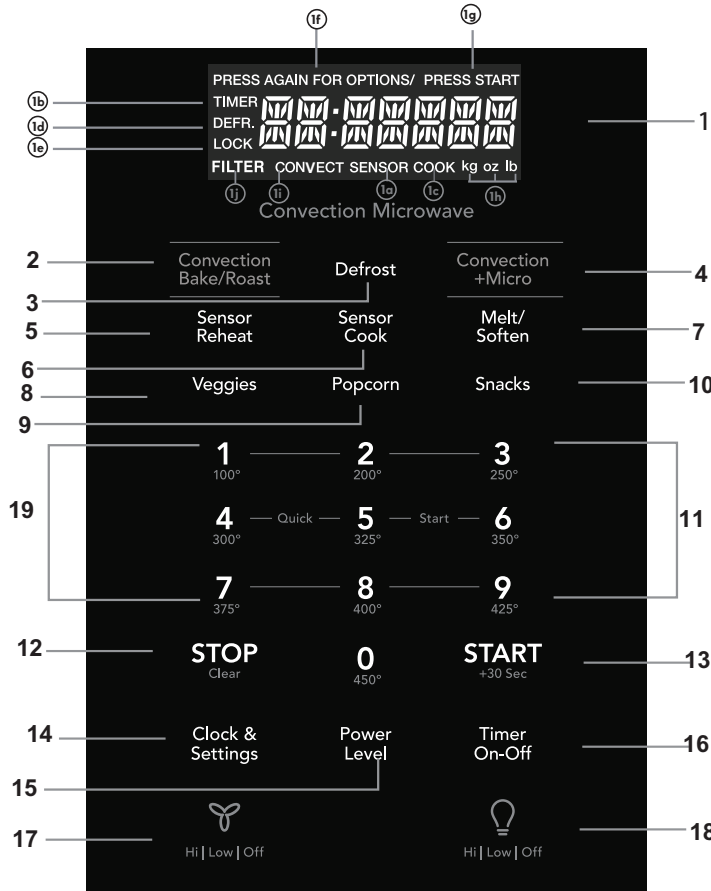
Frontal

Parte trasera

- 1 Puerta del horno con ventana transparente
- 2 Bisagras de la puerta
- 3 Cubierta de la guía de ondas:
NO REMOVE.
- 4 Eje motor para la bandeja giratoria
- 5 Lámpara del horno
Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.
- 6 Portarejillas
- 7 Pestillos de la puerta
El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.
- 8 Manija
- 9 Botón light hi/lo/off
Pulse el botón **light hi/lo/off** una vez para alto, dos veces para bajo y tres veces para apagar la luz.
- 10 Botón vent hi/lo/off
Pulse el botón **vent hi/lo/off** una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar el ventilador.
- 11 Panel de control
- 12 Pantalla de reloj: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
- 13 Orificios de ventilación
- 14 Puerta de acceso al filtro PureAir®
- 15 Filtro de cartón para microondas PureAir®
- 16 Etiqueta de menú
- 17 Bandeja giratoria móvil
Colocar la bandeja giratoria sobre el motor y asegurar. El soporte giratorio girará en ambos sentidos de las manecillas del reloj. Sólo retirar para propósitos de limpieza.
- 18 Apoyo de bandeja giratoria desmontable
Primero, coloque el apoyo de bandeja giratoria cuidadosamente en el árbol motor localizado en el centro del piso del horno microondas. Luego, coloque la bandeja giratoria en el apoyo de modo que quede asegurada.
- 19 Rejilla para cocinar/recalentar en dos niveles
- 20 Cubierta de la luz
- 21 Filtros de grasa

PANEL DE CONTROL

La Pantalla interactiva de 7 dígitos muestra pasos de operación e indica consejos de cocina.



El número cerca de la ilustración del panel de control indica las páginas donde puede encontrar descripciones de las características e información de uso.

(1) Display:

La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, potencia de cocción, CocciónCombinada, sensor, cantidades, pesos y funciones de cocción seleccionadas.

1a. SENSOR:

Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.

1b. TIMER:

Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.

1c. COOK:

Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.

1d. DEFR:

Ícono desplegado cuando descongele comida

1e. LOCK:

Ícono desplegado en bloqueo de control.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.

1g. PRESS START:

Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.

1h. kg, oz, lb:

Ícono desplegado cuando seleccione el peso.

1i. CONVECT:

Ícono desplegado cuando utilice cocción convect.

1j. FILTER:

Ícono desplegado cuando reemplazar el filtro PureAir®.

(2) Cocción/asado por convección (P18)

(3) Descongelar (P22)

(4) Convección + Micro (P18)

(5) Sensor de recalentamiento (5 ajustes diferentes) (P14)

(6) Sensor de cocción (P13)

(7) Fundir/ablandar (P17)

(8) Vegetales (P15)

(9) Palomitas de maíz (P15)

(10) Aperitivos (P16)

(11) Botones numéricos (0 a 9)

(12) Parar/Borrar (P10)

(13) INICIAR +30 seg. (P11)

(14) Reloj y ajustes (P10) (P27)

(15) Nivel de potencia (11 niveles de potencia disponibles) (P12)

(16) Temporizador (Encendido-Apagado) (P29)

(17) Escape (alto/bajo/apagado) ~ Use para apagar el extractor o para ajustar la velocidad del ventilador. (P29)

(18) Luz de superficie (alta/baja/apagada)

Presione este botón para ajustar el brillo de las luces de la superficie (P29).

(19) Inicio rápido (9 ajustes de teclas instantáneas) (P10)

Nota: Para obtener información detallada, vaya a la página relativa mencionada anteriormente.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- El reloj puede estar desactivado cuando conecte por primera vez el microondas y se pulse el botón STOP. Para reactivar el reloj siga las siguientes instrucciones.

Para fijar la hora

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 10:59.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 PRESS START
3. START +30 Sec	10:59



NOTA

1. Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el 8 es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
2. Si toca el botón **STOP** Clear mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

STOP clear

Pulse el botón **STOP** Clear para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a la hora del día en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces.

COCCIÓN MANUAL

Tiempo de cocción

El Horno microondas sobre la estufa puede ser programado para 99 minutos 99 segundos (99,99). Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aún si ambos son 0.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos y 30 segundos al 100% de potencia:

Paso	Pulse
1. (5) (3) (0)	5:30 PRESS START
2. START +30 Sec	5:30 COOK Cuenta regresiva

Interrupción de la Cocción

Puede detener el horno durante un ciclo tan solo abriendo la puerta. El horno dejará de calentar y el ventilador se apagará, pero la luz se mantendrá encendida. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione **START** +30 Sec

Si no desea continuar con la cocción, abra la puerta y presione **STOP** Clear

Uso del inicio de un toque

Este es un botón de ahorro de tiempo que comenzará a 2 cocinar automáticamente 2 segundos después de seleccionarlo. La tecla numérica 1, 2, 3... o 9 se puede tocar para una función de cocción de inicio automático para 1 minuto, 2 minutos o 9 minutos.

Paso	Pulse
1. (2)	2:00 COOK Cuenta regresiva



NOTA

"Alimento" se mostrará si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido o una tecla de +30 seg. en los 5 minutos siguientes a la colocación de los alimentos en el microondas. Debes abrir y cerrar la puerta de nuevo para borrar " Alimentos " de la pantalla.

COCCIÓN MANUAL

Uso de la función agregar 30 seg.

Este es un botón de ahorro de tiempo. Es una función simplificada que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

- Suponga que desea cocinar por 1 minutos.

Paso	Pulse
1. START +30 Sec	
2. START +30 Sec	 Cuenta regresiva

NOTA

"Alimento" se mostrará si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido o una tecla de +30 seg. en los 5 minutos siguientes a la colocación de los alimentos en el microondas. Debes abrir y cerrar la puerta de nuevo para borrar " Alimentos " de la pantalla.

Ajuste de tiempo y nivel de potencia de cocción

Esta característica le permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, existen 11 niveles de potencia además del HIGH (100%).

- Suponga que desea cocinar durante 5 minutos 30 segundos al 70% de potencia.

Paso	Pulse
1.   	
2. Power Level x 3	
3. START +30 Sec	 Cuenta regresiva

NOTA

Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel HIGH (100%).

Ajuste de cocción de dos etapas

Para obtener mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno en dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

- Suponga que desea establecer un ciclo de cocción de dos etapas. La primera etapa será de una cocción de 3 minutos al 80% de potencia, y la segunda será de 7 minutos al 50% de potencia.

Paso	Pulse
1.   	 Ajustar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.
2. Power Level x 3	
3.   	 Ajustar un nivel de potencia de 7 minutos para la primera etapa.
4. Power Level x 6	

NOTA

Puede programar una segunda etapa con un nivel de potencia "0" para usarlo como tiempo de reposo dentro del horno.

5. START +30 Sec	 Cuenta regresiva
---------------------	---

COCCIÓN MANUAL

Para fijar el nivel de potencia

Existen once niveles de potencia predeterminados. Usar los niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como queso, leche y cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de recetas o las recetas para recomendaciones específicas.

PULSAR EL BOTÓN POWER LEVEL UN NUMERO DE VECES IGUAL AL NIVEL DE POTENCIA DESEADO	PORCENTAJE APPROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES POR NIVEL DE POTENCIA
POWER LEVEL x 1	100%	Alto
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medio Alto
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Medio
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Medio bajo/Descongelar
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Bajo
POWER LEVEL x 11	0%	

NOTA

NO GUARDE LA REJILLA EN EL MICROONDAS CUANDO NO SE USE.

Uso de la rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar diversos alimentos a la vez. Sin embargo, para la mejor cocción y recalentado, utilice la bandeja giratoria, la función ENCENDER la y cocine con COCCIÓN CON SENSOR O COCCIÓN AUTOMÁTICA sin la rejilla. Al utilizar la rejilla, establezca el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje suficiente espacio alrededor y entre los platos. Preste especial atención al progreso de la cocción o recalentado. Vuelva a colocar los alimentos e invíértalos de la rejilla a la bandeja giratoria y/o bátalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción y recalentado. Después de la cocción y el recalentado, bata si es posible. Usar un nivel de potencia bajo le ayudará a obtener una mejor uniformidad de cocción y recalentamiento.

Evite:

- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no esté en uso.
- Preparar palomitas de maíz teniendo la rejilla en el horno microondas.
- Usar una fuente doradora en la rejilla.
- El uso de la COCCIÓN CON SENSOR y COCCIÓN AUTOMÁTICA con la rejilla.
- Cocinar directamente sobre la rejilla—use utensilios para microondas.

NOTA

La función de ENCENDIDO/APAGADO de la bandeja giratoria se puede utilizar en la operación manual. Vea la página 28.

Descongelamiento manual

Si los alimentos que desea descongelar no están incluidos en la Tabla de descongelamiento o se encuentran por encima o debajo de los límites en la columna Cantidad de la tabla (vea la página 22-23), usted debe descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento crudo o precocido usando el nivel de potencia al 30%.

Para alimentos crudos o congelados precocidos la regla general indica 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 4 minutos para una libra de salsa para espaguetis congelada.

Siempre detenga el horno periódicamente para retirar o separar las porciones que esté descongelando. Si al final del tiempo estimado de descongelamiento los alimentos no están descongelados, programe el horno en incrementos de 1 minuto, en un nivel de potencia del 30% hasta que se descongelen totalmente.

Cuando use recipientes de plástico para el congelador, descongele solo lo suficiente para retirar el alimento del plástico y colocarlo en un plato para microondas.

COCCIÓN CON SENSOR

La cocción con sensor emplea un sensor de control electrónico que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al calentarse. El sensor ajusta forma automática los tiempos de cocción y el nivel de potencia para diferentes alimentos y cantidades.

Uso de los Ajustes del Sensor:

1. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno están secos. Seque toda la humedad con un paño seco o papel de cocina.
2. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, con las palomitas de maíz funcionaría a temperatura ambiente.
3. Si tiene más o menos comida que la cantidad que aparece en la tabla, debe cocinarla siguiendo los pasos de cualquier libro de cocina con horno microondas.
4. Durante la primera parte de la COCCIÓN CON SENSOR, aparecerá el nombre del alimento en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione el botón STOP/clear durante esta parte del ciclo. Se interrumpirá la medición del vapor. Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el tiempo restante de cocción. Puede abrir la puerta cuando aparece el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento, puede remover o condimentar los alimentos si así lo desea.
5. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y se mostrará en pantalla la hora actual. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, se mostrará un código de error y el horno se apagará.
6. Compruebe la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario cocinar durante más tiempo hágala de manera manual.

Envoltura de alimentos:

Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

1. Tapa de la cacerola.
2. Película plástica: Use la película plástica recomendada para cocción en microondas. Envuelva los platos de forma suelta; deje un espacio de casi 1/2 pulgada sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.
3. Papel encerado: Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel, sobreponga por lo menos una pulgada de dos pedazos para cubrir.

Tenga cuidado al retirar cualquier envoltura para permitir la salida de vapor lejos de usted.

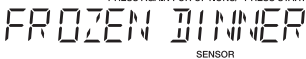
NOTAS para la COCCIÓN CON SENSOR

1. El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
2. Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
3. Al seleccionar COCCIÓN CON SENSOR automáticamente se enciende la bandeja giratoria para que la cocción sea óptima.

Cocción con Sensor

Usted puede cocinar varios alimentos pulsando el botón **sensor cook** y el número del alimento. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Suponga que desea cocinar entradas congeladas.

Paso	Pulse
1. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
2. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
3. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
4. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
5. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
6. START +30 Sec	 SENSOR COOK

COCCIÓN CON SENSOR

Tabla del Sensor de cocción

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Tocino	1 - 3 rebanadas	Coloque tiras de tocino en una rejilla para microondas para mejores resultados. (Utilice un plato revestido con toallas de papel si la rejilla no está disponible).
2. Comida congelada	10/20 onzas.	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.
3. Arroz	1-2 tazas Utilice arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las instrucciones de su envoltorio.	Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, caldo de pollo o verduras) en un plato microondeable de dos cuartos. Utilice plástico para cubrir el recipiente y haga agujeros para ventilar. Después de cocinar, permita que repose durante 10 minutos. Revuelva para encargarse del arroz esponjoso.
4. Desayuno congelado	12 onzas.	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.

Sensor de Recalentamiento

- Suponga que desea recalentar rollos con el sensor.

Paso

Pulse

1. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BEVERAGE
SENSOR

2. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PIZZA
SENSOR

3. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SOUP SAUCE
SENSOR

4. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CASSEROLE
SENSOR

5. START
+30 Sec

CASSEROLE
SENSOR

Tabla del Sensor de Recalentamiento

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Bebida	1-3 tazas	Para recalentar las bebidas. Revuelva el líquido rápidamente antes y después de calentar para evitar la erupción.
Pizza	1-4 piezas	Usar para pizza. Sáquela del envoltorio. Para pizza microondeable envasada siga las instrucciones del paquete.
Sopa/Salsa	1-2 tasses	Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
Caserola/Lasaña	1-4 unidades	Colóquela en un recipiente o cacerola microondeable. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.

COCINA EN UN PASO

Palomitas de Maiz

Esta función le permite preparar bolsas de palomitas microondeables de 3,3, 3,0 y 1,75 libras. Prepare sólo un paquete a la vez. Si está usando un recipiente microondeable especial, siga las instrucciones del fabricante.

- Suponga que desea preparar 3,3 onzas de palomitas de maíz.

Paso	Pulse
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. START +30 Sec	POPCORN COOK Cuenta regresiva

Verduras

Hay 3 opciones: verduras congeladas o verduras frescas.

- Suponga que desea cocinar dos tazas de verduras congeladas.

Paso	Pulse
1. Veggies	PRESS START POTATO SENSOR
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH
3. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN
4. START +30 Sec	FROZEN VEGGIES COOK Cuenta regresiva

Tabla de verduras

ALIMENTOS (Temperatura inicial)	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Patata	1 - 4 piezas	Los tiempos de cocción se basan en una patata media de 8 onzas. Pinche con un tenedor en varios lugares. Coloque sobre una toalla de papel en la mesa giratoria. Presione el botón de verduras una vez para patatas. Después de cocinar, retire del horno y deje reposar durante 5 minutos.
Verduras frescas (5°C)	1-4 tazas	Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Cubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón vegetables una vez. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Brócoli Coles de Bruselas Repollo Coliflor (trozos) Coliflor (entera) Espinacas Calabacín		
Zanahorias cortadas Maíz en mazorca Guisantes Calabaza - En cubitos - Por la mitad		Coloque en una cacerola. Agregue 1-4 cucharadas de agua. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón veggies dos veces. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Verduras congeladas (-18°C)	1-4 tazas	Añada agua. Cubra con una tapa o envoltura de plástico. Pulse el botón vegetables dos veces para verduras congeladas. Después de la cocción, remueva y deje reposar, sin descubrir, 3 minutos.

Cantidad	Palomitas
3,30 oz.	una vez
3,00 oz.	2 veces
1,75 oz.	3 veces



NOTA

Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio.

Paso	Pulse
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH
3. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN
4. START +30 Sec	FROZEN VEGGIES COOK Cuenta regresiva

COCINA EN UN PASO

Menú Snack

La opción Menú Snack sirve para cocinar/ calentar alimentos que necesitan poco tiempo de cocción.

- Suponga que desea recalentar 2 tazas de bebida.

Paso	Pulse
1. Snacks tres veces.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START HOT 1005 SENSOR
2. START +30 Sec	1-6

3. **2**

PRESS START
2

4. START
+30 Sec

HOT 1005
COOK

Cuenta regresiva

Tabla Menú Snack

COMIDA	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Galletas con trocitos de chocolate	12 galletas	Para recalentar las galletas de chocolate. Siga las instrucciones del paquete para el uso del paquete. Presione la tecla una vez para las galletas de chocolate. A continuación, presione START para precalentar el alimento a 350 °F. En este momento, ponga los alimentos en el horno y, a continuación, presione START para iniciar la cocción. Después de cocinar, remueva, si es posible. Dejar reposar, cubierto, durante 2 a 5 minutos.
2. Pizza MW congelada	(6 - 8 oz) (170 - 225 g)	Utilice para pizza de microondas congelada. Retire del envase y desenrolle. Siga las instrucciones del paquete para el uso del paquete. Presione el botón Snack dos veces para pizza de microondas congelada.
3. Perritos calientes	1 - 6 piezas	Coloque el perrito caliente en el bollo. Envuelva cada uno con la toalla de papel o una servilleta. Pulse el botón Snack tres veces para los perritos calientes. Pulse START para confirmar el menú. Presione las teclas numéricas para elegir las porciones. Pulse START para iniciar la cocción
4. Comida congelada para niños	8,8 oz	Presione la tecla de Snack cuatro veces para la comida congelada de los niños. Utilice esta botón para alimentos congelados y convenientes. Proporcionará resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Es posible que desee probar varios y elegir su favorito. Retire el paquete de la envoltura exterior y siga las instrucciones del paquete para cubrirlo. Después de cocinar, deje reposar, cubierto de 1 a 3 minutos.
5. Comida en una taza	2,39 oz	Presione el botón Snack cinco veces para la comida en una taza. Esta configuración es ideal para porciones individuales de alimentos enlatados envasados en un pequeño recipiente para microondas, generalmente de 6 a 8 onzas. Retire la tapa metálica interior y vuelva a colocar la tapa externa que se puede usar en el microondas Después de cocinar, revuelva los alimentos y deje reposar 1 o 2 minutos.
6. Sopa	1 - 2 tazas	Para recalentar la sopa. Presione la tecla seis veces para la sopa. Remueva el líquido rápidamente antes y después de calentar para evitar la "erupción".

Derretir/Suavizar

El horno usa una potencia baja para derretir o suavizar alimentos.

- Suponga que desea derretir dos bastones de mantequilla.

Paso	Pulse
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START +30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. ②	PRESS START 2 STICK
4. START +30 Sec	MELT BUTTER COOK Cuenta regresiva

Tabla para Derretir/Suavizar

CATEGORÍA	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
MANTEQUILLA	1 o 2 barras	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. No es necesario cubrir la mantequilla. Revuelva al término para completar el proceso.
CHOCOLATE	2, 4 o 8 onzas	Se pueden utilizar botones o cuadrados de chocolate. Desenvolver y colocar en cuadritos dentro de un contenedor microondeable. Revuelva al término para completar el proceso.
HELADO	Pinta, 1.5 cuarto de galón.	Coloque el contenedor en el horno. El helado se suavizará lo suficiente para que extraerlo con la cuchara sea más fácil.
QUESO CREAM	3 o 8 onzas	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. El queso crema estará a temperatura ambiente y lista para usarse en una receta.

COCCIÓN POR CONVECCION

Cocción por convección

Hay diez temperaturas de convección: 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F, 450F.

La cocción por convección utiliza un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Puede ajustarse cualquier temperatura del horno de 100F a 450F. Un ventilador hace circular suavemente este aire caliente a través del horno, sobre y alrededor de la comida, produciendo exteriores de color dorado e interiores ricos y húmedos.

Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, no permitiendo que una capa de aire más fresco se desarrolle alrededor del alimento, algunos alimentos se cocinan más rápido que en la cocción regular del horno.

Para mejores resultados. . .

Utilice siempre la rejilla redonda cuando se cocina por convección.

Reduzca la temperatura 25F del paquete/receta para los alimentos cocinados al horno.

La rejilla de alambre redonda es necesaria para una buena circulación de aire e incluso para dorar.

Consulte la sección Sugerencias para utensilios de cocina (P21) para obtener información sobre los utensilios de cocina sugeridos.

Uso de convección con precalentamiento

- Suponga que desea cocinar los alimentos durante 5 minutos a 400F mediante convección con precalentamiento.

Paso	Pulse
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. ⑧	PRESS START 400F
3. START +30 Sec (El horno está precalentado, se activará una señal.)	CONVECT PREHEAT
4. Cuando se precalienta temp. alcanzada. Si no se toma ninguna acción en 12 segundos, la temperatura precalentada se muestra.	CONVECT 400F
5. Abre la puerta en 30 minutos.	ENTER TIME
6. 5 0 0 325° 450° 450° Coloque los alimentos en el horno. Pulse las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción	PRESS START 5:00
7. START +30 Sec	Compte à rebours

Uso de convección sin precalentamiento

- Suponga que desea cocinar los alimentos durante 5 minutos a 400F mediante convección sin precalentamiento.

Paso	Pulse
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE ROAST ENTER TEMP
3. ⑧	PRESS START 400F
4. START +30 Sec	ENTER TIME
5. 5 0 0 325° 450° 450°	PRESS START 5:00
6. START +30 Sec	Cuenta regresiva

Cocina con microondas + convección

- Supongamos que desea cocinar los alimentos durante 5 minutos usando cocción combinada.

Paso	Pulse
1. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. START +30 Sec	ENTER TIME
3. 5 0 0 325° 450° 450°	PRESS START 5:00
4. START +30 Sec	Cuenta regresiva

NOTAS

- Compruebe las sugerencias de utensilios de cocina, sección de utensilios de cocina correctos en la cocina combinada
- No utilice utensilios de cocina metálicos en la cocción combinada
- Para obtener los mejores resultados de tostado y dorado, los asados enteros se deben cocinar en una fuente de vidrio colocada directamente en la repisa del horno.
- Para los alimentos que son demasiado largos para que quepan en el horno, puede sacar el alambre redondo y colocar el plato directamente en el plato giratorio.

COCCIÓN POR CONVECCION

Cocción por conveccion

- Utilice la rejilla redonda durante la cocción por convección.
- Precaliente siempre el horno antes de la cocción por convección.
- Evite abrir la puerta del horno durante la cocción. Cada vez que se abre la puerta, el horno pierde calor y esto puede causar un horneado irregular.

Galletas y pan

TIPO	TEMPERATURA	TIEMPO	NOTAS
Galletas	400°F	20-30 minutos	Las galletas refrigeradas enlatadas toman 2 a 4 minutos menos de tiempo.
Magdalenas	350°F	15-20 minutos	Retire de la lata de inmediato y coloque en la rejilla de enfriamiento.
Pan de nuez o pan de fruta	350°F	55-70 minutos	
Pan de molde	350°F	55-65 minutos	
Rollos lisos o dulces	350°F	40-50 minutos	Engrase ligeramente la bandeja para hornear.

Pasteles

TIPO	TEMPERATURA	TIEMPO	NOTAS
Tarta de queso	350°F	65-75 minutos	Después de hornear abra ligeramente la puerta del horno y deje reposar el pastel de queso en el horno durante 30 minutos.
Pastel de café	350°F	30-40 minutos	
Tortas de la taza	350°F	20-30 minutos	
Pastel de frutas	350°F	85-95 minutos	
Pan de jengibre	350°F	40-45 minutos	

COCCIÓN POR CONVECCION

Cocina combinada

La cocción combinada ayuda a los alimentos a dorarse y que queden crujientes.

TIPO	CANTIDAD	TIEMPO	NOTAS
Hamburguesas de carne	4oz	16-19 minutos para dos	Coloque en una placa a prueba de microondas, escurra la grasa y gire a mitad de cocción.
Asado de ternera	1,0kg	Poco hecho: 15-20 minutos Medio: 21-25 minutos Muy hecho: 26-30 minutos	Coloque el lado de grasa hacia abajo en la rejilla baja, sazone y proteja si es necesario. Después de cocinar, deje reposar durante 15 minutos.
Cordero Asado, rodado, sin hueso	1,0kg	Poco hecho: 15-20 minutos Medio: 21-25 minutos Muy hecho: 26-30 minutos	Coloque el lado de grasa hacia abajo en la rejilla baja, adobe y sazone, y proteja si es necesario. Después de cocinar, deje reposar durante 15 minutos.
Cerdo	2 chuletas	Poco hecho: 13-14 minutos Medio: 18-23 minutos Muy hecho: 24-29 minutos	Coloque en el estante alto, adobe y sazone. Cocine hasta que ya no esté rosada o la temperatura interna alcance los 170 °F. Dé vuelta en la mitad de la cocción. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.
Cerdo	4 chuletas	Poco hecho: 15-19 minutos Medio: 20-25 minutos Muy hecho: 26-32 minutos	Coloque en el estante alto, adobe y sazone. Cocine hasta que ya no esté rosada o la temperatura interna alcance los 170°F. Dé vuelta en la mitad de la cocción. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.
Cerdo Lomo asado, laminado, deshuesado	1,0kg	Poco hecho: 20-25 minutos Medio: 26-30 minutos Muy hecho: 30-35 minutos	Coloque el lado de grasa hacia abajo en la rejilla baja, sazone y proteja si es necesario. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 15 minutos.
Pechugas de pollo	1 lb.	16-26 minutos	Lave y seque la carne, retire la piel, coloque la porción más gruesa en el exterior sobre un estante alto.
Pollo Porciones deshuesadas	1 lb.	13-24 minutos	Coloque en un estante alto, cepille con mantequilla y sazone según sea necesario. Dé vuelta en la mitad de la cocción. Cocine hasta que ya esté rosada y tenga un jugo claro. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 3-5 minutos.
Pollo entero	1,3kg	25-40 minutos	Lave y seque el ave, coloque la pechuga en un estante bajo, cepille con mantequilla y sazone según sea necesario. Gire y escurra hasta la mitad de la cocción. Cocine hasta que ya no esté rosado y tenga jugo claro. Después de cocinar, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos. La temperatura en el muslo debe ser de aproximadamente 185 °F.

COCCIÓN POR CONVECCION

Consejos para utensilios de cocina

Cocción por conveccion

Las cacerolas de metal se recomiendan para todos los tipos de productos horneados, pero especialmente donde el bronceado o la formación de costras es importante.

Las cacerolas metálicas de acabado oscuro o mate son las mejores para panes y empanadas porque absorben el calor y producen corteza crujiente.

Las cacerolas de aluminio brillantes son mejores para las tortas, las galletas o los molletes porque estas cacerolas reflejan calor y ayudan a producir una corteza ligera.

La cacerola de **crystal o de vidrio-cerámica** o los platos de horneado son los más convenientes para las recetas de huevos y queso debido a la facilidad de limpieza del vidrio.

Cocina combinada

Se recomienda el uso de recipientes para hornear de **vidrio o vidrio cerámico**. Asegúrese de no usar elementos con reborde metálico, ya que puede provocar arcos (chispas) con la pared del horno o el estante del horno, dañando los utensilios de cocina, el estante o el horno.

Se pueden utilizar utensilios de cocina de plástico de alta resistencia al calor (seguros hasta 450 °F), pero no es recomendable para alimentos que requieren corteza o tostado total, porque el plástico es un mal conductor del calor.

COCINA	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
<i>Vidrio resistente al calor, cerámica de vidrio (Pyrex[®], Fire King[®], Corning Ware[®], etc.)</i>	Sí	Sí	Sí
<i>Metal</i>	No	Sí	No
<i>Vidrio no resistente al calor</i>	No	No	No
<i>Plásticos a prueba de microondas</i>	Sí	No	Sí
<i>Películas de plástico y envoltorios</i>	Sí	No	No
<i>Productos de papel</i>	Sí	No	No
<i>Paja, mimbre y madera</i>	Sí	No	No

* Utilice sólo utensilios de cocina de microondas que es seguro a 450 °F.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Uso del Descongelamiento Automático

Existen tres secuencias de descongelamiento preestablecidas en el horno.

La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar comida. La guía de cocina le mostrará qué secuencia de descongelamiento es la mejor de acuerdo a la comida que quiera descongelar.

Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento.

Existen tres niveles de descongelamiento distintos:

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

El peso disponible es de 0,1-6,0 lbs.

- Suponga que desea descongelar 1,2 lbs de pescado.

Paso	Pulse
1. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START +30 Sec	ENTER WEIGHT
5. ① y ②	PRESS START 1.2
To enter weight	
6. START +30 Sec	DEFROST FISH Cuenta regresiva

NOTA

El horno emitirá un bip durante el ciclo de DEFROST. En ese momento, abra la puerta y de vuelta, separe o reordene la comida.

Retire cualquier porción que haya descongelado.

Regrese las porciones congeladas al horno y toque el botón **START** para reiniciar el ciclo.

+30 Sec

Consejos de Funcionamiento

- Para obtener mejores resultados, retire el envoltorio original (papel o plástico) de pescados, mariscos, carne y pollo. De lo contrario, el envoltorio podría mantener el vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que podría provocar que la superficie externa de los mismos se cocine.
- También puede hacer bolas de carne con su carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DEFROST, el microondas emitirá una señal cuando sea momento de dar vuelta la carne. Despegue cualquier exceso de hielo de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor poco profundo o en una rejilla para microondas para poder recolectar los líquidos que caigan.

Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

Presione	Categoría	PESOS QUE PUEDE AJUSTAR (décimos de una libra)
Defrost	Carne	0,1-6,0
Defrost	Pollo	0,1-6,0
Defrost	Pescado	0,1-6,0

Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir la comida en libras y onzas (fracciones de una onza). Por ejemplo, 4 onzas equivalen a 1/4 de libra). Sin embargo, para ingresar el peso de la comida en la modalidad de Descongelamiento Automático, debe especificar las libras y las onzas de cada una. Si el peso del paquete de comida está en fracciones de una onza, puede usar la siguiente tabla para realizar las conversiones pertinentes.

Peso equivalente	
ONZAS	PESO DECIMAL
1,6	,10
3,2	,20
4,0	,25 Un cuarto de libra
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 Media libra
9,6	,60
11,2	,70
12,0	,75 Tres cuartos de libra
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,0 Una libra

NOTA

Si necesita elegir entre dos pesos decimales, seleccione el inferior para mejores resultados de descongelamiento.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Tabla de Descongelamiento Automático

NOTA: Debería envolver la carne de tamaños y formas irregulares y los cortes grasos en papel aluminio antes de iniciar la frecuencia de descongelamiento.

Ajustes para Carne

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE RES	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.
Carne molida, bulto	CARNE	Separe y reordene	No descongelar menos de 2 onzas. Apriete el centro cuando lo congele.
Carne molida, albóndigas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Bistec	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Filete	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Carne de estofado	CARNE	Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Asado, Filete grande	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costilla	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
CORDERO			
Cubos para estofado	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes (1 pulgada de ancho)	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes de CERDO			
(1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Perros Calientes	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costillas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas, granel	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Lomo, sin huesos	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Tabla de Descongelamiento Automática (Continuada)

Ajustes para el Pollo

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Completo (hasta 6 lbs)	AVES	Gire de lado. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Coloque el pollo de lado en un plato microondeable seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
Cortado		Separe y reordene los trozos. De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
CODORNICES ENTERAS	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
PAVO Pechuga (hasta 6 lbs)	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.

Ajustes para Pescados

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	De vuelta la carne. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría.
Bistecs	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Póngalo bajo agua fría para terminar de descongelar.
Entero	PESCADO	De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio y no deje que este toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
MARISCOS Cangrejo	PESCADO	Rompa la caparazón. De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Colas de langostas	PESCADO	Gire y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Camarón	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Vieiras	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Consejos para Descongelar

- Cuando utilice la función de descongelamiento, el peso que debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el de contenedor.)
- Antes de comenzar, asegúrese de haber retirado todas las ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de comida congelada y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los contenedores, por ejemplo las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Siempre corte o haga agujeros en los bolsos o envoltorios de plástico.
- Si la comida está envuelta en papel aluminio, retírelo y colóquela en un contenedor adecuado.
- Corte la piel de la comida que la posea, por ejemplo, salchichas.
- Doble los bolsos de plástico de la comida para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre reste importancia al tiempo de descongelamiento. Si la comida descongelada todavía tiene hielo en el centro, regrésela al microondas para continuar con el proceso.
- El periodo de descongelamiento varía de acuerdo a lo congelada que esté la comida.
- La forma del envoltorio de la comida afecta el cómo se descongelará. Los envoltorios de poca profundidad harán que el descongelamiento sea más rápido que profundo.
- Mientras la comida comienza a descongelarse, separe los trozos. Los trozos separados se descongelan más rápidamente.
- Utilice pequeños trozos de papel aluminio para envolver partes de la comida como alas y patas de pollo, las puntas de estas últimas, colas de pescado y áreas que están comenzando a calentarse. Asegúrese de que el papel no toque los costados, parte superior o fondo del horno. El papel aluminio puede dañar el recubrimiento del horno microondas.
- Para obtener mejores resultados, deje que la comida repose después de descongelar.
- De vuelta la comida durante el descongelamiento o en el tiempo de reposo.
Separe y retire la comida si es necesario.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

Reloj y Configuración

El horno microondas tiene una configuración que le permiten personalizar su funcionamiento. A continuación se muestra la tabla que muestra los distintos ajustes. Pulse la tecla **Clock & Settings** varias veces para desplazarse hasta la función deseada.

Pulse la tecla	Opción
Clock & Settings x1	Reloj
Clock & Settings x2	Bloqueo de control
Clock & Settings x3	Ahorro de energía
Clock & Settings x4	Volumen (Bajo/Medio/Alto/Desactivado)
Clock & Settings x5	Restaurar/apagar filtro de aire puro
Clock & Settings x6	Idioma
Clock & Settings x7	Peso lb/kg
Clock & Settings x8	Demo

(1). Ajuste del reloj

El reloj se puede desactivar cuando conecta por primera el horno microondas y selecciona la tecla **STOP** Clear. Para volver a activar el reloj siga las instrucciones.

- Suponga que quiere poner el reloj a la hora 10:59.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	PRESS START 10:59
3. START +30 Sec	10:59



NOTA

1. Si trata de introducir una hora incorrecta (por ejemplo, 2:89) en la que la cifra 8 no es un dígito válido, no podrá establecerla. Introduzca una hora correcta.
2. Si pulsa STOP durante el ajuste del reloj, la pantalla mostrará la última hora establecida o una pantalla en blanco si no hay una hora establecida.

(2). Ajuste del bloqueo de control de On/Off

Para activar el bloqueo de control.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. START +30 Sec	Hora del día si fue ajustado antes LOCK

Para desactivar el bloqueo de control, pulse User Pref. y a continuación, pulse START +30 Sec

(3). Activar/desactivar ahorro de energía

Para activar el modo de ahorro de energía. Al activar la función de ahorro de energía se desactiva la visualización del reloj de la hora.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. START +30 Sec	ON

Para desactivar la función de ahorro de energía, toque **Clock & Settings** y seleccione POWER SAVE, seleccione OFF y luego toque START+30 Sec.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

(4). Ajuste del sonido On/Off/ Bajo/Medio/Alto

Las señales acústicas le guiarán a configurar y utilizar el aparato.

- **Un tono** de programación sonará cada vez que toca una tecla.
- **Tres tonos** indican el final del temporizador de cocción.
- **Tres tonos** indican el final de un ciclo de cocción.
- Suponga que quiere apagar la señal acústica.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF
5. START +30 Sec	OFF

NOTA

Cuando el ciclo de cocción termine se mostrará el mensaje END y se producirá una señal audible si el sonido está activado.

(5). AJUSTE DE RESTAURAR FILTRO O APAGAR FILTRO

- Suponga que desea desactivar el restablecimiento del filtro.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER RESET
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER OFF
6. START +30 Sec	OFF

NOTA

Seleccione FILTER RESET para desactivar el icono "FILTER" y restablecerlo para que lo recuerde en 6 meses; Si desea desactivar la notificación de icono de "FILTER" y no recordar en absoluto, seleccione FILTER OFF y presione **START** .
+30 Sec

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

(6). AJUSTE DE IDIOMA INGLÉS/ FRANCÉS

- Suponga que desea establecer el idioma.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER RESET
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
7. START +30 Sec	FRANCAIS

NOTA

Cuando pulse +30 Sec START y el ajuste anterior estaba en inglés, el idioma pasará a ser francés. Si desea cambiar de nuevo a inglés tendrá que pulsar Clock & Settings seis veces y luego +30 Sec START.

(7). Ajuste del peso libras/ Kg

- Suponga que desea cambiar de peso a libras o kilogramos.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER RESET
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
7. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
8. START +30 Sec	KG

NOTA

Si la pantalla muestra kg, al pulsar el botón +30 Sec START los controles del horno se restablecerán a libra. Para volver a kg, tendrá que pulsar de nuevo Clock & Settings cuatro veces y luego +30 Sec START.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

(8). Configuración del modo Demo On/Off

- Supongamos que desea entrar en el modo Demo. Cuando el modo de demostración está activado, las funciones de programación funcionarán en un modo de cuenta atrás rápido sin alimentación de cocción.

Paso	Pulse
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER RESET
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRANCH
7. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
8. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
9. START +30 Sec	ON

NOTA

Cuando pulse **START** +30 Sec y el ajuste anterior estaba en OFF, entonces pasará a ON. Si desea que el modo de demostración esté de nuevo en OFF tendrá que pulsar **Clock & Settings** y cinco veces y luego **START** +30 Sec.

2. Ajustes del Temporizador de Cocina

Su microondas puede ser usado como temporizador. Puede ajustar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador se puede usar mientras el horno esté en funcionamiento.

- Suponga que desea ajustar tres minutos.

Paso	Pulse
1. Timer On-Off	TIMER ENTER TIME
2. ③ ① ①	TIMER 3:00 PRESS START
3. Timer On-Off	TIMER 3:00 Cuenta regresiva

NOTA

La cuenta atrás del temporizador no se detiene incluso si la puerta está abierta. Cuando el temporizador y la cocción estén funcionando, presione una vez " **Timer** On-Off ", la pantalla mostraría el tiempo restante; para cancelar el temporizador, presione " **Timer** On-Off " una vez más. Cuando sólo funcione el temporizador, presione " **Timer** On-Off " una vez para cancelar el temporizador.

3. Uso de Ventilador

El botón controla el ventilador de ventilación de dos velocidades. Si el ventilador está desactivado, al primer toque del botón el ventilador cambiará a HIGH, al segundo a LOW y al tercero se OFF.

- Suponga que desea ajustar la velocidad del ventilador en HIGH desde la posición OFF.

Paso	Pulse
1.  Hi Low Off	HIGH
2.  Hi Low Off	LOW

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

NOTA

Si la temperatura de los bordes o de la parte superior del horno es muy alta, el ventilador se activará automáticamente para proteger el horno. Podría funcionar hasta una hora para enfriarlo. Cuando esto ocurre, el botón del Ventilador no lo apagará hasta que finalice.

4. Uso de la Luz

El botón controla la luz superior. Si la luz está apagada, al primer toque del botón la luz se ON (high), al segundo pasará a modalidad Nite (low) y al tercero se apagará OFF.

- Para ajustar la luz en HIGH desde la posición OFF.

Paso	Pulse
1.  Hi Low Off	HIGH

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

EXTERIOR

La superficie exterior tiene un revestimiento de acero y plástico. Limpie el exterior con un jabón suave y agua, aclare y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de detergente de hogar o limpiador abrasivo.

PUERTA

Limpie el cristal de la puerta por ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian con frecuencia con un paño suave. Evite el uso de aerosoles y otros productos de limpieza abrasivos ya que pueden manchar, rayar u estropear la superficie de la puerta.

ACABADO EASY CARE™ DE ACERO INOXIDABLE / SMUDGE_PROOF™ ACERO INOXIDABLE/ACERO INOXIDABLE NEGRO (ALGUNOS MODELOS)

Su horno microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable. Limpie el acero inoxidable con agua tibia y jabón con una esponja limpia o un paño. Aclare con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No utilice ningún producto de limpieza ni limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contengan sustancias abrasivas, cloruro, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón suave y agua o una solución de a base de agua y vinagre en proporciones iguales.

PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Limpie con cuidado el panel de control táctil. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño ligeramente humedecido con agua solamente. Seque con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y pulse **STOP/CLEAR**.

INTERIOR

Fácil de limpiar ya que en las superficies interiores se genera poco calor. Para limpiar las superficies interiores, utilice un paño suave y agua tibia. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI ESTROPAJOS.** Para manchas más incrustadas, utilice bicarbonato de sodio o un jabón suave, aclare bien con agua caliente. La bandeja redonda de alambre y la bandeja alargada se pueden limpiar con agua caliente y jabón, aclarar y secar.

CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el lado en la cavidad del horno microondas. Está hecha de mica por lo que necesita cuidados especiales. Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia para asegurar el buen funcionamiento del horno microondas. Limpie con cuidado con un paño húmedo las salpicaduras de la comida que haya en la superficie de la tapa inmediatamente después de que se produzcan. Las salpicaduras acumuladas se recalientan y pueden provocar humo e incluso arder. **NO quite la cubierta de la guía de ondas.**

ELIMINACIÓN DE OLORES

De vez en cuando, puede que quede un cierto olor a comida dentro del horno microondas. Para quitarlo, mezcle 1 taza de agua, la cáscara rallada y el zumo de 1 limón y varios clavos (especia) en un recipiente. Hierva durante varios minutos a 100% de potencia. Deje reposar en el horno microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

PLATO GIRATORIO / BASE DEL PLATO GIRATORIO

La base del plato giratorio y el plato giratorio se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelos en agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles puede quitarlas con un limpiador y una esponja de limpieza no abrasivos. También pueden lavarse en el lavavajillas. Utilice la bandeja superior del lavavajillas. El eje motor del plato giratorio no está sellado por lo que el exceso de agua o derrames deben limpiarse inmediatamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

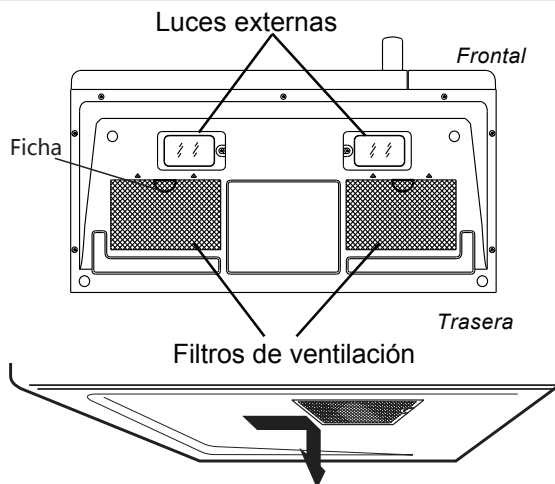
Limpieza de los filtros de escape

Los filtros de escape de ventilación del horno deben quitarse y limpiarse con frecuencia, por lo general por lo menos una vez al mes.

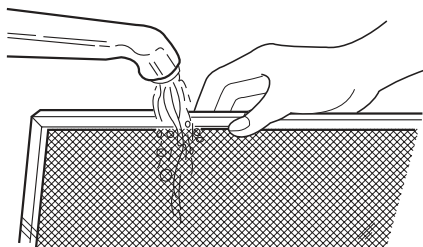
Número de parte del filtro de escape de ventilación 5304478913
Para pedir piezas llame al 800-599-7569.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones o daños a la propiedad, no opere campana del horno sin los filtros no están puestos en su lugar.

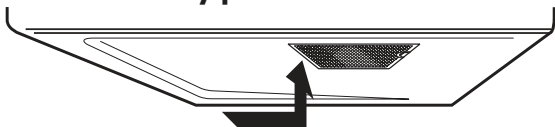


1. Para quitar los filtros de ventilación de escape, deslice el filtro hacia atrás. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro saldrá. Repita esto con el segundo filtro.



2. Meta los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave. Aclare bien y sacuda para secar o lávelos en el lavavajillas.

No utilice amoníaco ya que el aluminio del filtro se corroe y pierde brillo.



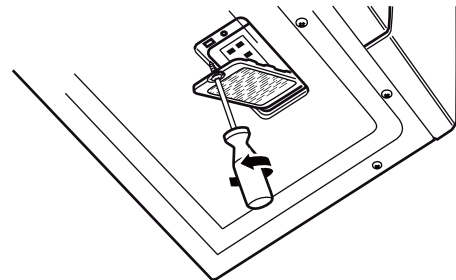
3. Para volver a instalar el filtro de ventilación de escape, deslícelo en la ranura lateral, a continuación, empuje hacia arriba para encajarlo. Vuelva a instalar el segundo filtro mediante el mismo procedimiento.

Reemplazo de la luz externa

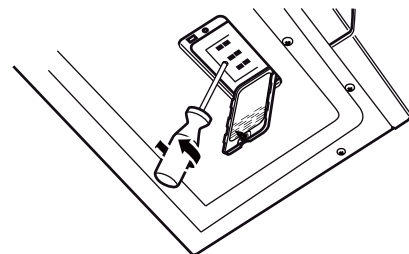
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones o daños a la propiedad, use guantes cuando reemplace las bombillas.

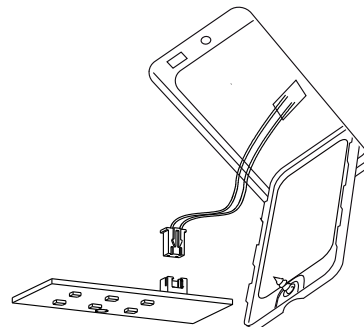
1. Desenchufe el horno microondas o desconecte la electricidad general.
2. Quite los tornillos de la cubierta ambas luces situadas bajo el horno microondas.



3. Retire el tornillo de montaje de la luz LED.



4. Desconecte la luz LED del arnés, reemplazar con la luz LED del n° de parte 5304499540. Para pedir piezas llame al 800-599-7569. A continuación, vuelva a conectar el arnés.



5. Vuelva a instalar la luz LED y el tornillo de montaje. Cuando vuelva a instalar el tornillo de montaje tenga cuidado de no dañar la luz LED.
6. Vuelva a colocar la luz LED y tornillo de montaje.
7. Conecte el horno microondas de nuevo a la fuente de alimentación o active la electricidad general.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

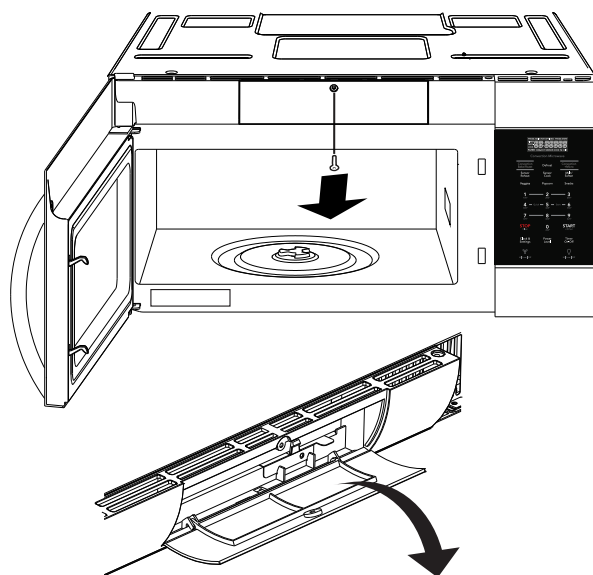
Reemplazo del filtro microondas PureAir®

Para el reemplazo de filtros visite Frigidaire.com o llame al 1 800 599 7569 y solicite OTRFILTER1.

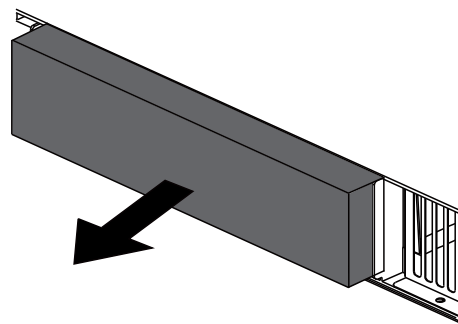
Número de pieza de reemplazo del filtro PureAir®: OTRFILTER1
Reemplace el filtro cada 6 meses.

El filtro para microondas PureAir®, cuando se usa con el ventilador de recirculación, reduce los olores de cocción de la superficie de la estufa atrapando, neutralizando y eliminando las moléculas que causan olores. El carbón activado patentado es 10 veces más eficaz para reducir los olores de cocción que los filtros estándar de carbón vegetal. Para obtener mejores resultados, reemplácelo cada 6 meses.

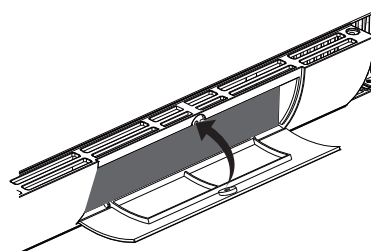
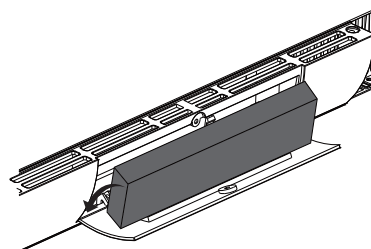
1. Retire el filtro PureAir del envase y sacuda el filtro para eliminar el exceso de carbono.
2. Utilice un destornillador Phillips para desenroscar la puerta de acceso del filtro PureAir®.
3. Abra la puerta de acceso al filtro.



4. Retire la unidad existente (si está instalada) tirando del filtro PureAir hacia adelante desde la unidad.



5. Coloque el nuevo filtro PureAir® en la ranura detrás de la puerta en un ángulo hasta que quede erguido y colocado de forma segura en el conducto.



6. Asegúrese de que el filtro PureAir está anidado verticalmente en la ranura. Cierre la puerta de acceso, apriete el tornillo y el filtro PureAir® está listo para usar.

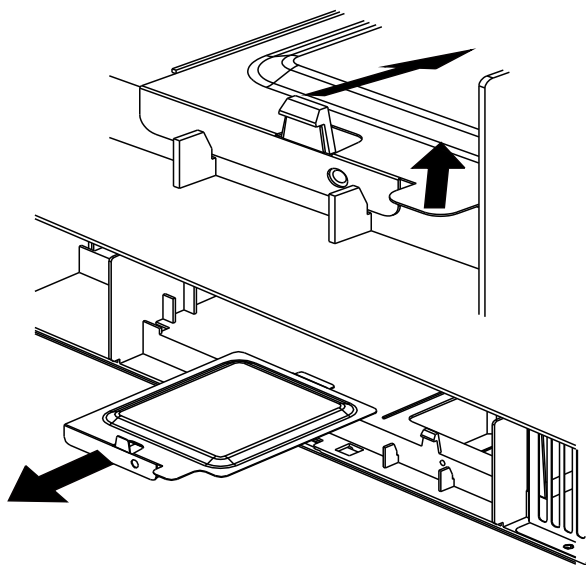
LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

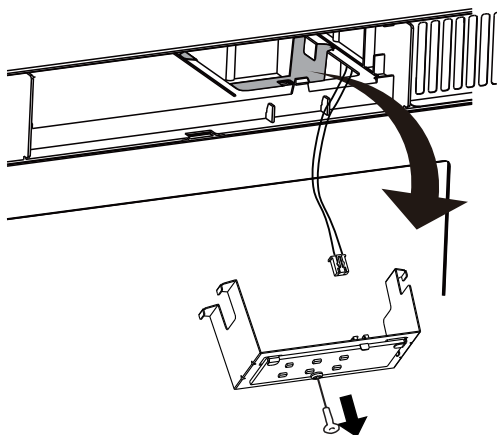
Reemplazo de la luz del horno

Para acceder a la cubierta de luz, retire el filtro de carbón para microondas PureAir, según las instrucciones 1-4 arriba en la sección de reemplazo Cdel filtro de carbón de microondas PureAir.

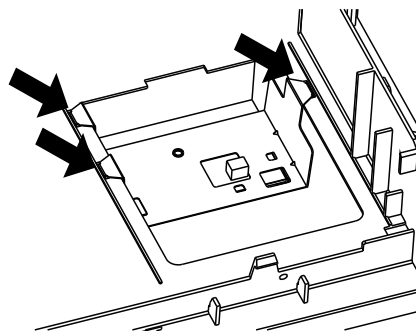
1. Abra la cubierta de luz situada detrás del filtro de carbón de microondas PureAir tirando cuidadosamente sobre el borde delantero.



2. Retire el soporte del LED y el conjunto de la luz. Retire la luz LED del soporte desmontando el tornillo de montaje y reemplácelo únicamente por la pieza 5304499540. Para pedir piezas llame al 800-599-7569.

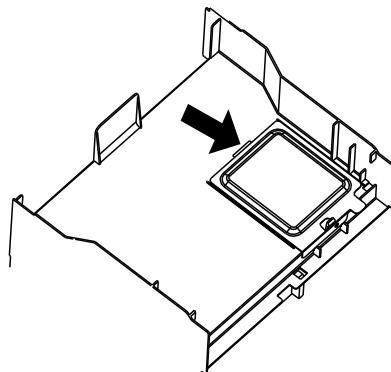


3. Vuelva a instalar la luz LED en el soporte con el tornillo de montaje. Cuando vuelva a instalar el tornillo de montaje tenga cuidado de no dañar la luz LED.



4. Vuelva a conectar la luz LED al arnés y vuelva a colocar el conjunto de luces LED en la carcasa de plástico.

5. Vuelva a colocar la tapa de la luz del horno de microondas empujándola con cuidado (asegúrese de que la lengüeta posterior de la tapa de la luz esté insertada en la ranura en la parte posterior).



6. Reemplace el filtro de carbón de microondas PureAir®. Cierre la puerta de la rejilla de ventilación y apriete el tornillo de montaje de la puerta de la rejilla de ventilación.

VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura.

Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al 100%.

- | | | |
|--|-----------|-----------|
| A Est-ce que la lumière du four est allumée? | OUI _____ | NON _____ |
| B Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) | OUI _____ | NON _____ |
| C Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) | OUI _____ | NON _____ |
| D Est-ce que l'eau est chaude? | OUI _____ | NON _____ |

Si la respuesta es "NO" a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO. Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.



NOTAS

Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 28 y cancelar.

ESPECIFICACIONES

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
Potencia CA Requerida:	1500W 13,5 A (para FGMV155CTF, FGMV155CTD)
Potencia de Salida*:	900 W
Potencia de Salida* (convección):	1450 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)**
Dimensiones exteriores:	29,88 "(L) x 16,32 "(H) x 17,23 "(P)
Dimensiones de la cavidad:	20,24 "(L) x 9,25 "(H) x 13,67 "(P)
Capacidad del horno microondas***:	1,5 Cu.Ft.
Uniformidad de cocción:	Sistema de bandeja giratoria
Peso:	63,8 lb Aprox. (neto), 69,3 lb (bruto)
Luz de trabajo/noche:	2*1,5W LED, número de parte 5304499540.
Luz del horno:	1*1,5W LED, número de parte 5304499540.

* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

** Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11.

*** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximos. La capacidad real para contener alimentos es menor.

FCC

- Autorizado por la Federal Communications Commission.

DHHS

- Cumple con la regla CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J, del Departamento de Salud y Servicios Humanos.



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en Canadá.

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS MAYORES

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "previamente usados o productos de muestra" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos o desastres naturales.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

USA

1-800-374-4432
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Electrolux

Canada

1.800.265.8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4

Printed in China