

**EMBS2411AB**

# ¡Bienvenido a Electrolux! Gracias por elegir nuestro aparato.

Para soporte de atención al cliente y tienda web,

visite: [www.electroluxappliances.com](http://www.electroluxappliances.com)

Para versión ampliada del Manual de Usuario,

visite: [www.electroluxappliances.com](http://www.electroluxappliances.com)

|                                             |    |                                           |    |
|---------------------------------------------|----|-------------------------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad importantes..... | 3  | Descongelación automática .....           | 19 |
| Nombres de las piezas.....                  | 11 | Configuración de microondas .....         | 20 |
| Panel de control.....                       | 12 | Funciones convenientes.....               | 21 |
| Antes de operar.....                        | 13 | Limpieza y cuidado.....                   | 22 |
| Cocción manual.....                         | 13 | Verificación de llamadas de servicio..... | 23 |
| Cocción con un toque.....                   | 14 | Especificaciones.....                     | 23 |
| Cocción por sensor.....                     | 16 | Garantía.....                             | 24 |
| Cocción por convección.....                 | 17 |                                           |    |

Este manual es su recurso para el uso y cuidado de su producto. Léalo antes de usar su aparato.

Téngalo a mano para una referencia rápida. Si algo no parece correcto, la sección de resolución de problemas le ayudará con problemas comunes.

En [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com) encontrará preguntas frecuentes, vídeos y consejos útiles, productos de limpieza y accesorios para la cocina y el hogar.

¡Estamos aquí para usted! Visite nuestro sitio web, chatee con un agente o llámenos si necesita ayuda. Es posible que podamos ayudarle a evitar una visita de servicio. Si necesita servicio, podemos ayudarle.

¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.

Guarde la información de su producto aquí para que sea fácil de encontrar.

Número de Modelo:

Número de Serie:

Fecha de Compra:

Por su seguridad, se debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio o explosión o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales, incluso la muerte.

## ADVERTENCIA

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

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular ni alterar los bloqueos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) Puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal de servicio debidamente calificado.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## Definiciones

 Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle sobre posibles peligros de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

### ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

### PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

## LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE USAR

### ADVERTENCIA

Para minimizar el riesgo de incendio, quemaduras, descargas eléctricas, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al usar su electrodoméstico, siga **las precauciones básicas, incluidas las siguientes secciones.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Lea y siga la especificación “**PRECAUCIÓN PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS**” en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Vea “**INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA**” en la página 6.
- Instale o ubique este aparato solo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados, por ejemplo, frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno de microondas.
- Use este aparato solo para el fin que está diseñado como se describe en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno de microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Al igual que con cualquier aparato, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo utilicen los niños.
- No utilice este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
- Este aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Servicio Técnico Autorizado de Electrolux más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No almacene ni use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua- por ejemplo, cerca de un fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- Vea las instrucciones de limpieza de la puerta en la página 22.
- Para minimizar el riesgo de incendio en la cavidad del horno de microondas:
  - **No cocine demasiado los alimentos. Preste especial atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno de microondas para facilitar la cocción.**
  - Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno de microondas.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Si los materiales dentro del horno de microondas se encienden, mantenga la puerta del horno de microondas cerrada, apague el horno de microondas y desconecte el cable de alimentación o corte la energía en el panel de fusibles o disyuntores.
  - No utilice la cavidad con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
  - Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se saca el recipiente del horno de microondas. **ESTO PODRÍA RESULTAR EN QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE HIERVAN DE REPENTE CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

    - No sobrecaliente el líquido.
    - Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarlo.
    - No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos. Utilice un recipiente de boca ancha.
    - Después de calentar, deje que el recipiente repose en el horno de microondas al menos durante 20 segundos antes de retirarlo.
    - Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
  - Limpie las aberturas de ventilación y los filtros de grasa con frecuencia.
- No se debe permitir que la grasa se acumule en las aberturas de ventilación.
- Cuando utilice las funciones de cocción por convección o combinada, se calentarán tanto el exterior como el interior del horno. Utilice siempre almohadillas calientes para retirar los recipientes de alimentos y los accesorios de cocción, como la parrilla del horno, la rejilla redonda y la bandeja de vidrio.
  - No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden quemar la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica riesgo de descarga eléctrica.
  - *Termómetro* - no utilice termómetros de horno o de cocción normales cuando cocine con microondas o una combinada. El metal y el mercurio en estos termómetros podrían causar arcos eléctricos y posibles daños al horno. No use un termómetro en alimentos que esté cocinando en el microondas a menos que el termómetro esté diseñado o recomendado para usarse en el horno de microondas.

## GUARDE LAS INSTRUCCIONES

### ADVERTENCIA

Si ve un arco, presione el botón **Cancel (Cancelar)** y corrija el problema.

#### ARCO

El arco se refiere al término de microondas para las chispas en el horno. El arco se causa por:

- El estante de metal no está instalado correctamente, por lo que toca la pared del microondas.
- Metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- Lámina no moldeada a los alimentos (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, como bridas, alfileres para aves o platos con borde dorado, en el microondas.
- Toallas de papel recicladas que contienen pequeñas piezas de metal que se utilizan en el microondas.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## **Declaración sobre interferencias de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (solo EE.UU.)**

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y, si no se instala y utiliza correctamente, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, es posible provocar interferencias en la recepción de radio y televisión. Ha sido sometido a pruebas de tipo y se ha determinado que cumple con los límites para equipos ISM de conformidad con la parte 18 de las Reglas de la FCC, que están diseñadas para brindar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes:

- Reoriente la antena receptora de la radio o la televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.

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

Instrucciones del cable corto:

- a) Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredos o tropezones con un cable más largo.
  - b) Hay juegos de cables más largos o cables de extensión disponibles y se pueden utilizar si se presta atención durante su uso.
  - c) Si se utiliza un cable largo o un cable de extensión:
    - 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del electrodoméstico;
    - 2) El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra; y
    - 3) El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera ni de la mesa donde los niños puedan tirarlo o pueda ocasionar tropezones involuntarios.
- 
- 1) No se deben introducir alimentos o utensilios de metal de gran tamaño en un horno de microondas / tostador, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
  - 2) No utilice productos de papel cuando el aparato se utiliza en modo tostador.
  - 3) No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno, cuando no esté en uso.
  - 4) No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## DESEMBALAJE Y PRUEBA DE SU HORNO DE MICROONDAS

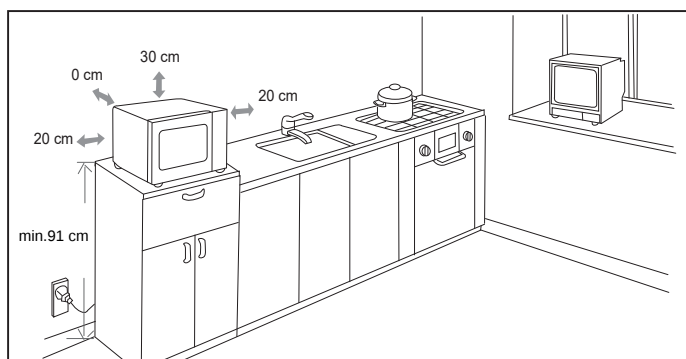
El aparato debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Retire todos los materiales de embalaje, el disco giratorio y el soporte del disco giratorio. **GUARDE EL CARTÓN, QUE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.**

- Retire la etiqueta de características del exterior de la puerta, si la hay.
- **NO RETIRE LA GUÍA DE ONDAS CUBIERTA**, que se encuentra a la derecha en la cavidad del horno de microondas. Lea los adjuntos y **GUARDE** el Manual de Uso y Cuidado.

Revise el horno de microondas en busca de daños, como puertas desalineadas o dobladas, sellos de la puerta y superficies de sellado dañados, bisagras y pestillos de la puerta rotos o sueltos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no opere el horno de microondas y comuníquese con su distribuidor o **EL SERVICIO DE ELECTROLUX**.

## Instalación



- La altura mínima de la instalación es de 91 cm.
- La superficie posterior del aparato no se debe colocar contra una pared. Deje un espacio libre de al menos 30 cm por encima del horno; la distancia mínima entre el horno y las paredes adyacentes, si las hubiera, debe ser de 20 cm.

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. Este horno de microondas está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra.

Debe enchufarse a un tomacorriente de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

### ! ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

## Requisitos Eléctricos

Consulte las Instrucciones de Instalación para conocer la ubicación adecuada de la fuente de alimentación.

Los requisitos eléctricos residen en un amperio de 120 voltios, 60 Hz, solo CA o suministro eléctrico más protegido. Se recomienda que se proporcione un circuito separado que sirva solo al horno de microondas.

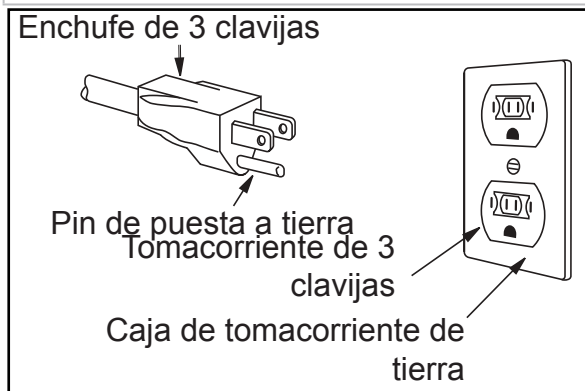
El horno de microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Debe enchufarse a un tomacorriente de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O RETIRE EL PIN DE PUESTA A TIERRA DEL ENCHUFE.**

Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice solo un cable de extensión de 3 cables que tenga un enchufe de 3 clavijas conectado a tierra y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. La calificación marcada del cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia eléctrica del electrodoméstico.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## NOTAS

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o técnico calificado.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar cualquier responsabilidad por daños al horno de microondas o lesiones personales resultantes de incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correcta.



## ACERCA DE SU HORNO DE MICROONDAS

Este manual de Uso y Cuidado es valioso: léalo detenidamente y guárdelo siempre como referencia.

Un buen libro de cocina para microondas es un activo valioso. Compruébelo para conocer los principios, técnicas, sugerencias y recetas de cocción en microondas.

**NUNCA** use el horno de microondas sin el disco giratorio y el soporte, ni dé vuelta el disco giratorio para colocar un plato grande en el horno de microondas. El disco giratorio girará en sentido horario y antihorario.

**SIEMPRE** tenga comida en el horno de microondas cuando esté encendido para absorber la energía de microondas. Cuando utilice el horno de microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, es posible que escuche el encendido y apagado del magnetrón. Es normal que el exterior del horno de microondas esté caliente al tacto al cocinar o recalentar.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad de la habitación y la humedad de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condensa en el horno de microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los descubiertos. Las aberturas de ventilación no deben bloquearse.

El horno de microondas es solo para la preparación de alimentos. No debe usarse para secar ropa o periódicos. Su horno de microondas tiene una potencia nominal de 900 vatios mediante el procedimiento de prueba IEC. Al usar recetas o instrucciones del paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y agregue tiempo en consecuencia.

## ACERCA DE LA COCCIÓN CON MICROONDAS

- Organice la comida con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Observe el tiempo de cocción. Cocine durante el menor tiempo indicado y agregue más según sea necesario. Los alimentos demasiado cocidos pueden humear o arder.
- Cubra los alimentos mientras los cocina. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra con pequeños trozos planos de papel de aluminio las áreas delgadas de carne o aves de corral para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas densas y gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos del exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Dé la vuelta a los alimentos una vez durante el funcionamiento de microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Las comidas grandes, como los asados, deben darse la vuelta al menos una vez.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Reorganice los alimentos, como las albóndigas, a la mitad de la cocción, tanto de arriba hacia abajo como del centro del plato hacia el exterior.
  - Agregue tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno de microondas y revuelva, si es posible. Cubra durante el tiempo de reposo, lo que permite que la comida termine de cocinarse sin que se cocine demasiado.
  - Verifique que esté listo. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción.
- Los signos de estar listos incluyen:**
- La comida se vaporiza por todas partes, no solo en el borde.
  - El fondo central del plato está muy caliente al tacto.
  - Las articulaciones de los muslos de las aves de corral se mueven con facilidad.
  - La carne y las aves de corral no muestran ningún color rosado.
  - El pescado es opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

## ACERCA DE LA COMIDA

| COMIDA                                                  | Sí                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | No                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinche las yemas de huevo antes de cocinar para evitar la “explosión”.</li> <li>• Deshaga la piel de las patatas, manzanas, calabazas, salchichas y salchichas para que salga el vapor.</li> </ul>                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocine los huevos con cáscara.</li> <li>• Recaliente huevos enteros.</li> <li>• Seque nueces o semillas con cáscara.</li> </ul>                                                                                                                                      |
| Palomitas de maíz                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use palomitas de maíz en bolsas especiales para cocinar en el microondas.</li> <li>• Escuche mientras hace palomitas de maíz para que se reduzcan a 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para <b>palomitas de maíz</b>.</li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haga palomitas de maíz en bolsas marrones normales o en tazones de vidrio.</li> <li>• Supere el tiempo máximo en el paquete de palomitas de maíz.</li> </ul>                                                                                                         |
| Comida para bebé                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transfiera la comida para bebé a un plato pequeño y caliéntela con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verifique la temperatura antes de servir.</li> <li>• Coloque las tetinas en los biberones después de calentar y agite bien. Prueba de “muñeca” antes de la alimentación.</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caliente biberones desechables.</li> <li>• Caliente los biberones con tetinas.</li> <li>• Caliente la comida para bebés en frascos originales.</li> </ul>                                                                                                            |
| General                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar vapor y evitar quemaduras.</li> <li>• Revuelva los líquidos enérgicamente antes y después de calentarlos para evitar “erupción”.</li> <li>• Use un tazón hondo, cuando cocine líquidos o cereales, para evitar que se derrame.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caliente o cocine en frascos de vidrio cerrados o recipientes herméticos.</li> <li>• Lata en el microondas, ya que las bacterias nocivas no se pueden destruir.</li> <li>• Freír en aceite.</li> <li>• Madera seca, calabazas, hierbas o papeles mojados.</li> </ul> |

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## SOBRE UTENSILIOS Y CUBIERTOS

No es necesario comprar todos los utensilios de cocina nuevos. Muchas piezas que ya están en su cocina se pueden utilizar con éxito en el nuevo horno de microondas suyo. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

**Utilice estos utensilios para cocinar y recalentar de forma segura en el microondas:**

- Cerámica de vidrio (Pyroceram®), como Corningware®.
- vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos aptos para microondas
- platos de papel
- cerámica, gres y porcelana aptos para microondas
- plato para dorar (no exceda el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).
- Los utensilios de cocina de color oscuro pueden ayudar a optimizar el rendimiento de cocción.

**Estos elementos se pueden utilizar para recalentar por poco tiempo alimentos que tienen poca grasa o azúcar:**

- madera, paja, mimbre

## NO UTILICE

- sartenes y utensilios para hornear de metal
- platos con ribete metálico
- vidrio no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (envases de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas de almacenamiento de alimentos
- bridas metálicas

Si desea verificar si un plato es seguro para microondas, coloque el plato vacío en el horno de microondas y cocine en el microondas en HIGH (ALTO) durante 30 segundos. No se debe utilizar un plato que esté muy caliente.

**Los siguientes cubiertos son ideales:**

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentar y absorber la grasa mientras cocina el tocino.
- El papel encerado se puede utilizar para cocinar y recalentar.

- La envoltura de plástico que está especialmente marcada para uso en microondas se puede usar para cocinar y recalentar. NO permita que la envoltura de plástico toque los alimentos. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- Las tapas aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocinar en el horno de microondas son buenas para carnes o alimentos grandes que necesitan ablandarse. NO use bridas metálicas. Recuerde cortar la bolsa para que salga el vapor.

**Cómo usar papel de aluminio en su horno de microondas:**

- Se pueden usar pequeños trozos planos de papel de aluminio colocados suavemente sobre los alimentos para proteger las áreas que se descongelan o se cocinan demasiado rápido.
- El papel de aluminio no debe acercarse más de una pulgada a ninguna superficie del horno de microondas.

Si tiene preguntas sobre los utensilios o los cubiertos, consulte un buen libro de cocina para microondas o siga las sugerencias de recetas.

**ACCESORIOS** Hay muchos accesorios de microondas disponibles para su compra. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas le ayudará a determinar el cocimiento correcto y le asegurará que los alimentos se hayan cocinado a temperaturas adecuadas. Electrolux no se hace responsable de ningún daño al horno de microondas cuando se utilizan accesorios.

## SOBRE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Los niños menores de 7 años deben usar el horno de microondas con un tutor muy cerca de ellos. Entre los 7 y los 12 años, el tutor debe estar en la misma habitación.

Al igual que con cualquier aparato, es necesaria la supervisión cercana de un adulto cuando lo utilicen los niños.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

En ningún momento se debe permitir que nadie se apoye o se balancee sobre la puerta del horno de microondas.

A los niños se les debe enseñar todas las precauciones de seguridad: use agarraderas, retire las cubiertas con cuidado, preste especial atención a los paquetes de alimentos crujientes porque pueden estar muy calientes.

No asuma que debido a que un niño ha dominado una habilidad de cocina, puede cocinar todo.

Los niños deben aprender que no es un juguete el horno de microondas. Consulte la función Child Lock (Bloqueo para Niños).

## NOTAS

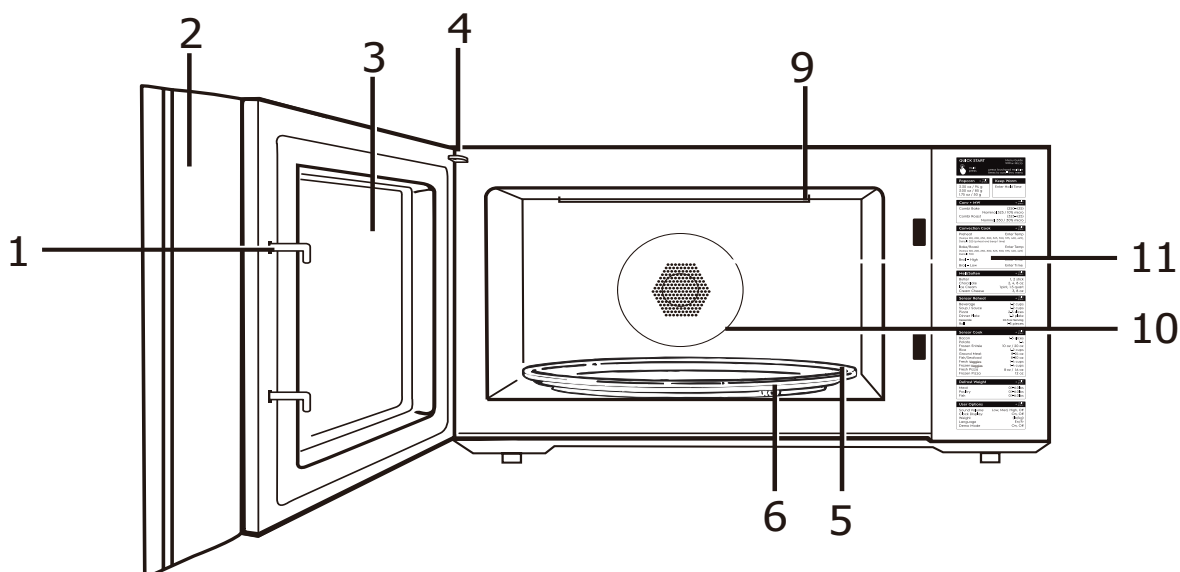
No cocine aves de corral enteras rellenas.  
Cocine el relleno por separado a 165°F.

Para probar si está cocido, inserte un termómetro para carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa o los huesos. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que esté aprobado para uso en horno de microondas.

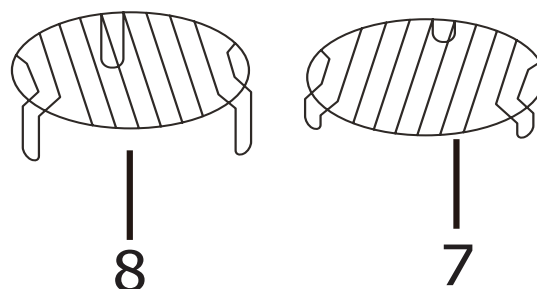
- SIEMPRE use agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transferir suficiente calor de los alimentos a través de los utensilios para causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras por vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y con cuidado abra las palomitas de maíz y las bolsas de cocción del horno lejos de la cara.
- Permanezca cerca del horno de microondas mientras está en uso y verifique el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de que los alimentos se cocinen demasiado.
- NUNCA use la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.

- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con todo cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden causar arcos eléctricos y/o incendios.
- Tenga cuidado al sacar comidas del horno de microondas para que el utensilio, su ropa o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad. Mantenga el papel de aluminio utilizado para proteger al menos a 1 pulgada de las paredes, el techo y la puerta.

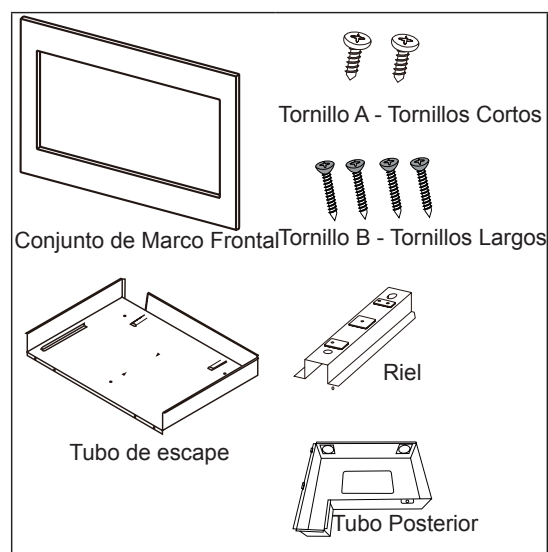
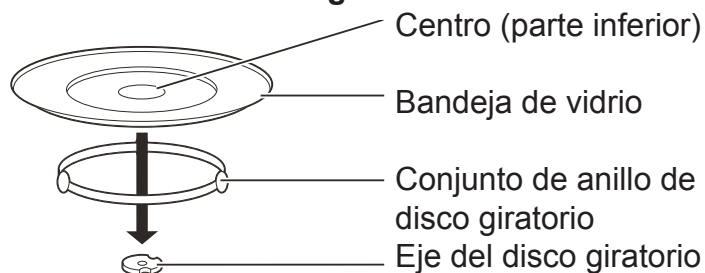
## VISTA FRONTAL



1. Sistema de bloqueo de seguridad
2. Montaje de puerta
3. Ventana de observación
4. Bisagras de puerta
5. Bandeja de vidrio. El disco giratorio y el soporte deben estar en su lugar cuando se usa el horno. El disco giratorio se puede quitar para limpiarlo.
6. Conjunto de anillo de disco giratorio. El soporte del disco giratorio debe estar en su lugar cuando se usa el horno.
7. Estante corto
8. Estante alto
9. Elemento de pollo de engorde
10. Elemento de convección
11. Etiqueta de menú



### Instalación del disco giratorio



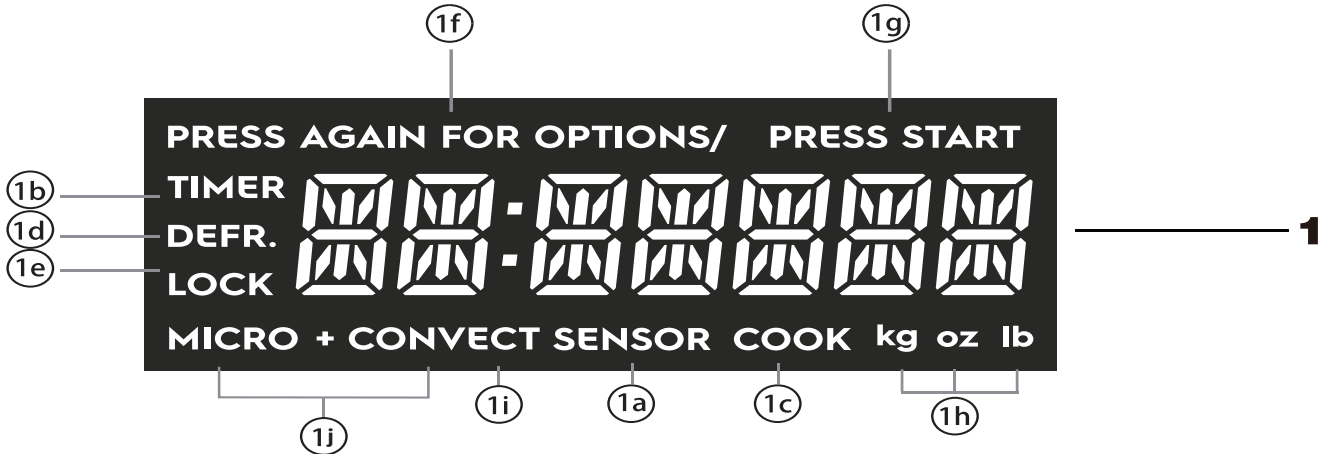
Se vende por separado: Kit de decoración incorporado EMTK3011AS

- A) No coloque la bandeja de vidrio en forma de boca abajo. La bandeja debe poder girar libremente.
- B) Tanto la bandeja de vidrio como el conjunto del anillo de disco giratorio deben usarse siempre en todos los modos.
- C) Coloque todos los alimentos y recipientes de alimentos en la bandeja de vidrio para cocinar en el microondas. Para cocinar por convección y asado automático, use una rejilla para asar en la parte superior de la bandeja de vidrio.
- D) Si la bandeja de vidrio o el conjunto del anillo de disco giratorio se agrietan o rompen, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

# PANEL DE CONTROL



Las palabras en la parte inferior de la pantalla se iluminarán para indicar qué función está en progreso.



## (1) Pantalla:

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

### 1a. SENSOR:

Icono que se muestra cuando se usa la cocción con sensor.

### 1b. TIMER (TEMPORIZADOR):

Icono que se muestra cuando el temporizador se está configurando o funcionando.

1c. COOK (COCINAR):

Icono que se muestra al iniciar la cocción con microondas.

### 1d. DEFR (DESCONGELAR):

Icono que se muestra al descongelar alimentos.

### 1e. LOCK (BLOQUEO):

Icono mostrado en bloqueo de control.

### 1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS (PRESIONE DE NUEVO PARA OPCIONES):

Icono que se muestra cuando hay opciones adicionales disponibles.

### 1g. PRESS START (PRESIONE PARA INICIO):

Icono que se muestra cuando se puede iniciar una función válida.

### 1h. kg, oz, lb:

Icono que se muestra al elegir el peso.

### 1i. CONVECT (CONVECCIÓN):

Icono que se muestra al elegir convección con precalentamiento o convección sin precalentamiento.

### 1j. MICRO + CONVECT (MICRO+CONVECCIÓN):

Icono que se muestra al elegir la cocción combinada.

## (2) Recalentamiento por sensor (P16)

## (3) Derretir / Ablandar (P14)

## (4) Cocción por sensor (P16)

## (5) Mantener caliente (P21)

## (6) Cocción por convección (P17)

## (7) Descongelar (P19)

## (8) Cocción combinada (P18)

## (9) Palomitas de maíz (P14)

## (10) Configuración de microondas (P20)

## (11) Configuración del reloj (P13)

CANCEL  
HOLD 3S TO LOCK

## (12) START

## (14) +30Sec(P21)

## (15) Tiempo de cocción (P21)

## (16) Cocción por convección / Número (P17)

## (17) Nivel de potencia (P13)

## (18) Timer

On-Off

## (19) Abre la puerta



## NOTA

Es común escuchar ruido cuando se abre la puerta.

Configure el reloj

1. Presione  para configurar el reloj.
2. Presione la tecla numérica para ingresar la hora.
3. Presione **START** para confirmar.

Configurar el temporizador.

1. Presione **Timer On-Off**, y luego presione la tecla numérica para ingresar el temporizador, el máximo puede ser 99 minutos 99 segundos.
2. Después de configurar el temporizador, presione **Timer On-Off** y contando hacia atrás el inicio.
3. Durante la configuración del temporizador, presione **CANCEL HOLD 3S TO LOCK** para salir de la configuración

## COCCIÓN MANUAL

Cocinar con microondas

1. Presione **Cook Time** para ingresar el tiempo de cocción, por ejemplo, para configurar el microondas en 5 minutos, ingrese 5, 0, 0.
2. Presione **Power Level** para configurar el nivel de potencia de cocción, el LED muestra la potencia predeterminada "PL-HI".
3. Pulse **Power Level** para seleccionar el nivel de potencia correspondiente o use la tecla numérica para seleccionar el nivel de potencia correspondiente, en el cual hay 10 niveles.
4. Presione **START**.

PULSE LA TECLA DE NIVEL PANTALLA LED DE POTENCIA NÚMERO DE VECES PARA LA POTENCIA DESEADA

PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA

PALABRAS COMUNES PARA NIVELES DE POTENCIA

|                  |       |      |                          |
|------------------|-------|------|--------------------------|
| POWER LEVEL x 1  | PL-HI | 100% | Alto                     |
| POWER LEVEL x 2  | PL-90 | 90%  |                          |
| POWER LEVEL x 3  | PL-80 | 80%  |                          |
| POWER LEVEL x 4  | PL-70 | 70%  | Medio Alto               |
| POWER LEVEL x 5  | PL-60 | 60%  |                          |
| POWER LEVEL x 6  | PL-50 | 50%  | Medio                    |
| POWER LEVEL x 7  | PL-40 | 40%  |                          |
| POWER LEVEL x 8  | PL-30 | 30%  | Medio bajo / descongelar |
| POWER LEVEL x 9  | PL-20 | 20%  |                          |
| POWER LEVEL x 10 | PL-10 | 10%  | Bajo                     |
| POWER LEVEL x 11 | PL-0  | 0%   |                          |

# COCCIÓN CON UN TOQUE

## USANDO INICIO CON UN TOQUE

Esta es una tecla para ahorrar tiempo que comenzará a cocinar automáticamente 2 segundos después de la selección. Las teclas numéricas del 1 al 9 se pueden tocar durante una función de inicio automático de cocción de 1 minuto a minutos.

- Suponga que desea cocinar 3 minutos al 100% de potencia.

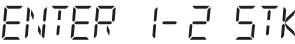
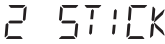
| Toque                                                                                | Muestra de pantalla:                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  |  |
|                                                                                      | El tiempo cuenta automáticamente después de 2 segundos                            |

## Configuración de derretir / ablandar

El horno usa poca potencia para derretir y ablandar los alimentos.

Consulte la siguiente tabla.

- Suponga que quiere derretir 2 barras de mantequilla.

| Toque                                                                                  | Muestra de pantalla:                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Melt/Soften                                                                         | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br> |
| 2. START                                                                               |                                                         |
| 3.  | <small>PRESS START</small><br>                          |
| 4. START                                                                               | <br><small>COOK</small>                                 |
|                                                                                        | Tiempo contando                                                                                                                            |

| DETERRIR    | TABLA              |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CATEGORÍA   | CANTIDAD           | DIRECCIÓN                                                                                                                                                                                                                                               |
| MANTEQUILLA | 1 o 2 palitos      | Desenvuelva y coloque en un recipiente apto para microondas. No es necesario cubrir la mantequilla. Revuelva al final de la cocción para que se derrita por completo.                                                                                   |
| CHOCOLATE   | 2, 4 o 8 oz.       | Se pueden usar chips de chocolate o cuadrados de chocolate para hornear. Desenvuelva los cuadrados y colóquelos en un recipiente apto para microondas. Revuelva al final del ciclo para completar la fusión.                                            |
| HELADO      | 1 Pint, 1,5 Quart. | Coloque el recipiente en el horno. El helado será lo suficientemente suave como para facilitar la extracción. Desenvuelva y coloque en un recipiente apto para microondas. El queso crema estará a temperatura ambiente y listo para usar en la receta. |
| QUESO CREMA | 3 o 8 oz.          |                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Palomitas de maíz

El panel táctil rápido de palomitas de maíz le permite sacar bolsas de palomitas de maíz para microondas empaquetadas comercialmente de 3,3, 3,0, 1,75 onzas. Haga estallar solo un paquete a la vez. Si está utilizando una máquina para hacer palomitas de maíz para microondas, siga las instrucciones del fabricante.

- Suponga que quiere hacer estallar 3,3 oz. de palomitas de maíz.

| Toque:     | Muestra de pantalla:                                                                                                                                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Popcorn | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><br><small>oz</small> |
| 2. START   | <br><small>COOK</small>                                                      |
|            | Tiempo contando                                                                                                                                                 |

| Cantidad | Presione la almohadilla de palomitas de maíz |
|----------|----------------------------------------------|
| 3,30 oz. | una vez                                      |
| 3,00 oz. | 2 veces                                      |
| 1,75 oz. | 3 veces                                      |

 **NOTAS**

1. Retire el estante de metal del horno de microondas cuando cocine palomitas de maíz. No utilice bolsas de papel normales. No vuelva a hacer estallar los granos sin reventar. No prepare palomitas de maíz en recipientes de vidrio.

La cocción por sensor tiene un sensor controlado electrónicamente que detecta el vapor (contenido de agua y humedad) emitido por los alimentos a medida que se calientan. El sensor ajusta los tiempos de cocción y el nivel de potencia para varios alimentos y cantidades automáticamente.

## Uso de la configuración del sensor:

1. Asegúrese de que estén secos tanto el exterior del recipiente de cocción como el interior del horno. Elimine la humedad con un paño seco o una toalla de papel.
2. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, las palomitas de maíz estarían a temperatura ambiente.
3. Se debe cocinar más o menos comida que la cantidad indicada en la tabla siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
4. Durante la primera parte de SENSOR COOKING (COCCIÓN POR SENSOR), el nombre del alimento aparecerá en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione la tecla CANCEL  
HOLD 3S TO LOCK durante esta parte del ciclo. Se interrumpirá la medición de vapor. Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el tiempo restante de cocción. La puerta se puede abrir cuando aparezca el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, según desee.
5. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al hacer palomitas de maíz, el horno se apagará y se mostrará la hora correcta del día. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al cocinar otros alimentos, aparecerá un CÓDIGO DE ERROR "E-04"; y el horno se apagará.
6. Verifique la temperatura de los alimentos después de cocinarlos. Si necesita más tiempo, continúe cocinando manualmente.

## Cubriendo los alimentos:

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos.

1. Tapa de cazuela.
2. Envoltura de plástico: Use una envoltura de plástico recomendada para cocinar en microondas. Cubra el plato sin apretar; deje

aproximadamente 1/2 pulgada sin cubrir para permitir que escape el vapor. La envoltura de plástico no debe tocar los alimentos.

3. Papel encerado: Cubra el plato completamente; doble el exceso de envoltura debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel, superponga dos piezas al menos una pulgada para cubrir.

Tenga cuidado al quitar cualquier cubierta para permitir que el vapor se escape de usted.



## NOTAS para COCCIÓN POR SENSOR

1. El resultado final de la cocción variará según la condición de los alimentos (por ejemplo, temperatura inicial, forma, calidad). Verifique la temperatura de los alimentos después de cocinarlos. Si necesita más tiempo, continúe cocinando manualmente.
2. Permanezca cerca del horno mientras está en uso y verifique el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de que los alimentos se cocinen demasiado.

# COCCIÓN POR SENSOR

## Cocción por sensor

Puede cocinar alimentos presionando la tecla de cocción con sensor varias veces. No es necesario calcular el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

- Suponga que quiere cocinar pescado / marisco

| Toque:            | Muestra de pantalla:                                                                                 |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Sensor Cook x1 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>BACON</b><br><small>SENSOR</small>         |
| 2. Sensor Cook x2 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>POTATO</b><br><small>SENSOR</small>        |
| 3. Sensor Cook x3 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>FROZEN ENTREE</b><br><small>SENSOR</small> |
| 4. Sensor Cook x4 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>RICE</b><br><small>SENSOR</small>          |
| 5. Sensor Cook x5 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>GROUND MEAT</b><br><small>SENSOR</small>   |
| 6. Sensor Cook x6 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>FISH SEA FOOD</b><br><small>SENSOR</small> |
| 7. START          | <b>FISH SEA FOOD</b><br><small>SENSOR</small>                                                        |

## Recalentamiento por sensor

- Suponga que desea recalentar rollos con recalentamiento por sensor.

| Toque:              | Muestra de pantalla:                                                                                |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Sensor Reheat x1 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>BEVERAGE</b><br><small>SENSOR</small>     |
| 2. Sensor Reheat x2 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>SUPP SAUCE</b><br><small>SENSOR</small>   |
| 3. Sensor Reheat x3 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>PIZZA</b><br><small>SENSOR</small>        |
| 4. Sensor Reheat x4 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>DINNER PLATE</b><br><small>SENSOR</small> |
| 5. Sensor Reheat x5 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>CASSEROLE</b><br><small>SENSOR</small>    |
| 6. Sensor Reheat x6 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br><b>ROLLS</b><br><small>SENSOR</small>        |
| 7. START            | <b>ROLLS</b><br><small>SENSOR cook</small>                                                          |

## Tabla de cocción por sensor

| COMIDA                      | CANTIDAD      |
|-----------------------------|---------------|
| 1.Bacon                     | 1-3 rebanadas |
| 2.Potato                    | 1-4 piezas    |
| 3.Plato principal congelado | 10 oz./20 oz. |
| 4.Arroz                     | 1-2 tazas     |
| 5.Carne molida              | 8-24 oz.      |
| 6.Pescado / marisco         | 8-20 oz.      |
| 7.Verduras frescas          | 1-4 tazas     |
| 8.Verduras congeladas       | 1-4 tazas     |
| 9.Pizza fresca              | 8 oz./16 oz.  |
| 10.Pizza congelada          | 12 oz.        |

## Tabla de recalentamiento por sensor

| COMIDA        | CANTIDAD           |
|---------------|--------------------|
| Bebida        | 1-2 tazas          |
| Sopa / Salsa  | 1-2 tazas          |
| Pizza         | 2-3 rebanadas      |
| Plato de cena | 1-2 plato          |
| Cazuela       | Porción de 10,5 oz |
| Rollo         | 1-3 piezas         |

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## Cocción por convección

Hay 9 temperaturas de convección: 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F. La cocción por convección utiliza un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno de 100°F a 425°F. Un ventilador hace circular suavemente este aire caliente por todo el horno, sobre y alrededor de los alimentos, produciendo exteriores de color marrón dorado e interiores ricos y húmedos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento y no permite que se forme una capa de aire más frío alrededor de los alimentos, algunos alimentos se cocinan más rápido que en el horno normal.

### Para mejores resultados ...

Utilice siempre la rejilla de alambre redonda cuando cocine por convección. Reduzca la temperatura del paquete / receta 25°F para productos horneados. La rejilla de alambre redonda es necesaria para una buena circulación del aire y un dorado uniforme.

### Usando convección con precalentamiento

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

| Toque:                                                                                                                                                   | Muestra de pantalla:                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1. convect cook                                                                                                                                          | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> PREHEAT ENTER TEMP |
| 2. (8)                                                                                                                                                   | <small>PRESS START</small> 400F                            |
| 3. START                                                                                                                                                 | <small>CONVECT</small> PREHEAT                             |
| (Cuando el horno está precalentado, se emitirá la señal.)                                                                                                |                                                            |
| 4. Una vez alcanzada la temperatura precalentada, si no opera por 12 segundos, PREHEAT END 400F (TERMINAR PRECALENTAR A 400F) parpadeará en la pantalla. | <small>CONVECT</small> 400F                                |
| 5. Abra la puerta dentro de 30 minutos.                                                                                                                  | ENTER TIME                                                 |
| 6. 5 0 0                                                                                                                                                 | <small>PRESS START</small> 5:00                            |
| 325°<br>Coloque los alimentos en el horno. Presione las teclas numéricas para configurar el tiempo de cocción                                            |                                                            |
| 7. Cuenta atrás Cocinar por convección cocinar por convección baja                                                                                       |                                                            |

### Usando convección sin precalentamiento

- Suponga que desea cocinar alimentos durante 5 minutos a 400°F usando convección sin precalentar

| Toque:                 | Muestra de pantalla:                                             |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1. convect cook        | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> x2 BAKE ROAST ENTER TEMP |
| 2. (8)                 | <small>PRESS START</small> 400F                                  |
| 3. START               | ENTER TIME                                                       |
| 4. 5 0 0               | <small>PRESS START</small> 5:00                                  |
| 325°                   |                                                                  |
| 5. START               | Tiempo contando                                                  |
| (Si la puerta cerrado) |                                                                  |

## Hervir alto

| Toque:             | Muestra de pantalla:                                             |
|--------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1. convect cook    | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> x3 BROIL HIGH ENTER TIME |
| 2. (1) (0) (0) (0) | <small>PRESS START</small> 10:00                                 |
| 3. START           | 10:00                                                            |

## Hervir bajo

| Toque:                      | Muestra de pantalla:                                            |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1. convect cook             | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> x4 BROIL LOW ENTER TIME |
| 2. (1) (0) (0) (0)          | <small>PRESS START</small> 10:00                                |
| 3. START                    | 10:00                                                           |
| <small>CONVECT COOK</small> |                                                                 |

## NOTAS para COCCIÓN POR SENSOR

Si se termina el ciclo de convección o al final del ciclo de convección, el ventilador funcionará y apagará automáticamente. Durante el uso por primera vez, es normal lograr el orden.

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## Cocción combinada de microondas + convección

- Suponga que desea cocinar alimentos durante 5 minutos utilizando una cocción combinada.

| Toque:           | Muestra de pantalla:                                              |
|------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1. Combi cook x1 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>BAKE 325F  |
| 2. Combi cook x2 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>ROAST 350F |
| 3. (8)           | <small>PRESS START</small><br>400F                                |
| 4. START         | ENTER TIME                                                        |
| 5. 5 0 0<br>325° | <small>PRESS START</small><br>5:00                                |
| 6. START         | Cuenta regresiva Cocinar por micro+convección                     |

## Consejos para utensilios de cocina

### Cocción por convección

Las bandejas metálicas se recomiendan para todo tipo de productos horneados, especialmente donde es importante dorar o formar costras.

Los moldes de metal con acabado oscuro o mate son los mejores para panes y pasteles porque absorben el calor y producen una corteza más crujiente.

Los moldes de aluminio brillante son mejores para pasteles, galletas o tartas porque estos moldes reflejan el calor y ayudan a producir una corteza tierna y ligera.

**Los platos para hornear o cacerolas de vidrio o vidrio-cerámica** son los más adecuados para recetas de huevo y queso debido a la facilidad de limpieza del vidrio.

- Utilice la rejilla de alambre redonda durante el horneado por convección.
- Siempre precaliente el horno antes de hornear 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 una cocción desigual.

### Cocción combinada

Se recomiendan recipientes para hornear de vidrio o vitrocerámica. Asegúrese de no usar artículos con molduras de metal, ya que pueden causar arcos eléctricos (chispas) en la pared del horno o en el estante del horno, dañando los utensilios de cocina, el estante o el horno.

Se pueden usar utensilios de cocina de microondas de plástico resistentes al calor (seguros a 425°F), pero no se recomiendan para alimentos que requieren costras o dorarse por todas partes, porque el plástico es un mal conductor del calor.

La cocción combinada ayuda a dorar los alimentos.

| UTENSILLOS                                                                            | MICROONDAS | CONVECCIÓN | COMBINADA |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|
| Vidrio o vitrocerámica resistentes al calor (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.) | Sí         | Sí         | Sí        |
| Metal                                                                                 | No         | Sí         | No        |
| Vidrio no resistente al calor                                                         | No         | No         | No        |
| Plásticos aptos para microondas                                                       | Sí         | No         | Sí        |
| Películas y envolturas de plástico                                                    | Sí         | No         | No        |
| Productos de papel                                                                    | Sí         | No         | No        |
| Paja, mimbre y madera                                                                 | Sí         | No         | No        |

\* Use solo utensilios de cocina para microondas que sean seguros a 425°F.

# DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

## Uso de descongelación automática

La función de descongelación automática le proporciona el mejor método de descongelación para alimentos congelados. La guía de cocción le mostrará qué secuencia de descongelación se recomienda para los alimentos que están descongelando.

Para mayor comodidad, la descongelación automática incluye un mecanismo de pitido incorporado que le recuerda que debe revisar, voltear, separar o reorganizar los alimentos para obtener los mejores resultados de descongelación. Se proporcionan tres niveles de descongelación diferentes:

### 1. CARNE

### 2. AVES DE CORRAL

### 3. PESCADO

El peso disponible es de 0,1 a 6,0 libras

Suponga que desea descongelar 1,2 libras de pescado.

| Toque                                             | Muestra de pantalla:                                                |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1. Defrost X1                                     | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>MEAT         |
| 2. Defrost X2                                     | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>POULTRY      |
| 3. Defrost X3                                     | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>FISH         |
| 4. START                                          | ENTER WEIGHT<br>lb                                                  |
| 5. <b>1</b> and <b>2</b><br>Para ingresar el peso | <small>PRESS START</small><br>1.2<br>lb                             |
| 6. START                                          | <small>DEFR.</small> FISH<br><small>cook</small><br>Tiempo contando |

- Para obtener mejores resultados, enrolle la carne molida en una bola antes de congelarla. Durante el ciclo de DESCONGELACIÓN, el microondas indicará a qué hora da la vuelta a la carne. Quite el exceso de escarcha de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una rejilla para asar en el microondas para recoger la grasa.

Esta tabla muestra las selecciones de tipos de alimentos y los pesos que puede establecer para cada tipo. Para obtener mejores resultados, afloje o retire la cubierta de los alimentos.

| PULSAR<br>TECLA    | Categoría      | PESOS<br>QUE PUEDE<br>ESTABLECER<br>(décimas de<br>libra) |
|--------------------|----------------|-----------------------------------------------------------|
| Descongelar x<br>1 | Carne          | 0,1 hasta 6,0                                             |
| Descongelar x<br>2 | Aves de corral | 0,1 hasta 6,0                                             |
| Descongelar x<br>3 | Pescado        | 0,1 hasta 6,0                                             |

## Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir alimentos en libras y onzas que son fracciones de libra (por ejemplo, 4 onzas equivalen a 1/4 de libra). Sin embargo, para ingresar el peso de los alimentos en Auto Defrost (Descongelación Automática), debe especificar libras y décimas de libra. Si el peso del paquete de alimentos está en fracciones de libra, puede usar la siguiente tabla para convertir el peso a decimales.

| 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             |

## NOTAS

1. El horno emitirá un pitido durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. En este momento, abra la puerta y gire, separe o reorganice los alimentos. Retire las porciones que se hayan descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque **START** para reanudar el ciclo de descongelación.

## Consejos de funcionamiento

- Para obtener mejores resultados, retire el pescado, mariscos, carnes y aves de su envoltorio original de papel o plástico cerrado. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede hacer que se cocine la superficie exterior de los alimentos.

## NOTAS

Si está entre dos pesos decimales, elija el peso más bajo para obtener los mejores resultados de descongelación.

# CONFIGURACIÓN DE MICROONDAS

## (1) Ajuste del volumen

| Toque:                                                                               | Muestra de pantalla:                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  X1 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME LOW<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME MED<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME HIGH<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME OFF |
| START                                                                                | OFF                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## (2) Configuración de la visualización del reloj

| Toque:                                                                                  | Muestra de pantalla:                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  X 2   | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>CLOCK DISPLAY ON<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>OFF |
| START                                                                                   | OFF                                                                                                                                   |
|  X 2 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>CLOCK DISPLAY OFF<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>ON |
| START                                                                                   | ON                                                                                                                                    |

## (3) Ajuste de peso Lb/KG

| Toque:                                                                                  | Muestra de pantalla:                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  X 3 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>Lb / Kg<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>Kg |
| START                                                                                   | Kg                                                                                                                          |

## (4) Configuración de idioma

| Toque:                                                                               | Muestra de pantalla:                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  X4 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>LANGUAGE FRENCH<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>FRANCAIS<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>LANGUAGE ANGLAIS<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>ENGLISH |
| START                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  X4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| START                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## (5) Configuración de DEMO

| Toque:                                                                               | Muestra de pantalla:                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  X5 | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>DEMO OFF<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>ON |
| START                                                                                | ON                                                                                                                           |

## NOTAS

El microondas en modo Demo y el calentador de convección no calientan

# CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

## (6) MANTENER CALIENTE

| Toque:    | Muestra de pantalla: |
|-----------|----------------------|
| Keep Warm | ENTER TIME           |
| ① ① ① ①   | 10:00                |
| START     | 10:00                |
|           | CONVECT COOK         |

## (7) Usando Agregar 30 seg.

Suponga que quiere cocinar durante un minuto.

| Toque:     | Muestra de pantalla: |
|------------|----------------------|
| +30 Sec x2 | :30                  |
|            | COOK                 |
|            | 1:00                 |
|            | COOK                 |
|            | Time counting down   |

## (8) Cocción en varias etapas

Etapas uno 5:00 PL -HI, etapas dos 3:00 PL -80

| Toque:         | Muestra de pantalla: |
|----------------|----------------------|
| Cook Time      | ENTER TIME           |
| ⑤ ① ①          | 5:00                 |
| Power Level    | PL-HI                |
| Cook Time      | ENTER TIME           |
| ③ ① ①          | 3:00                 |
| Power Level x3 | PL-80                |
| START          | 5:00                 |
|                | COOK                 |

## (9) Función de bloqueo para niños

**Bloquear:** En el estado de espera, presione **Cancel** Hold 3s to lock hará un “bip” dos veces indicando que se está ingresando al estado de bloqueo para niños y el indicador de bloqueo se iluminará, además, la pantalla mostrará la hora actual.

**Desbloquear:** En el estado de bloqueo, presione **Cancel** Hold 3s to lock habrá un “bip” dos veces indicando que el bloqueo está liberado y el indicador de bloqueo desaparecerá.

## (10) Uso de Ajuste del Listo

El calentamiento o la cocción por microondas se pueden configurar rápidamente al 100% del nivel de potencia de 1 a 9 minutos. Use las teclas numéricas del 1 al 9 para elegir los minutos deseados de tiempo de cocción. (esta opción solo funcionará con los botones numéricos del 1 al 9):

## Ejemplo: para calentar rápidamente durante 2 minutos al 100% de potencia:

Presione las teclas numéricas del 1 al 9 2 para los minutos deseados de tiempo de cocción.

**Nota:** la función **Ajuste del Listo** no se puede configurar cuando se usa la función **Defrost (Descongelar)**(por peso).

## NOTA

Se mostrará “Food (Comida)” si se presiona una tecla del ciclo de cocción de inicio rápido más de 5 minutos después de que se cierre la puerta del horno de microondas. Debe abrir y luego cerrar la puerta nuevamente para borrar “Food (Comida)” de la pantalla.

# LIMPIEZA Y CUIDADO



## ADVERTENCIA

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

### EXTERIOR

La superficie exterior es de acero y plástico con revestimiento previo. Limpiar el exterior con agua y jabón suave; enjuague y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

### PUERTA

Desconecte el cable de alimentación o desactive el horno con el ajuste Bloqueo para Niños antes de limpiar para evitar manipulaciones inesperadas. Limpie la ventana en ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las piezas metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian con frecuencia con un paño suave. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

**EASY CARE™ ACERO INOXIDABLE /**

**SMUDGE \_PROOF™ ACERO INOXIDABLE L /**

**NEGRO ACERO INOXIDABLE (ALGUNOS MODELOS)**

Su horno de microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable. Limpie el acero inoxidable con agua tibia y jabón con una esponja o un paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. **NO** use **NINGÚN** limpiador comprado en la tienda, como limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiador que contenga abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar agua y jabón suave para platos o una solución 50/50 de agua y vinagre.

### INTERIOR

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies interiores; por lo tanto, no hay horneado ni formación de derrames o salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, frote con un paño suave y agua tibia. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES O ALMOHADILLAS LIMPIADORAS.** Para suciedades más pesadas, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente. La rejilla se puede limpiar con agua caliente y jabón, enjuagar y secar.

### CUBIERTA DE GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas está ubicada en el techo en la cavidad del horno de microondas. Está hecho de mica por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar un buen funcionamiento del horno de microondas. Limpie con cuidado con un paño húmedo las salpicaduras de comida de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurran. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y provocar humo o posiblemente incendiarse. **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.**

### ELIMINACIÓN DE OLORES

Ocasionalmente, puede quedar un olor de cocinado en el horno de microondas. Para quitarlo, combine 1 taza de agua, cáscara rallada y jugo de 1 limón y varios clavos de olor enteros en una taza medidora de vidrio de 2 tazas. Hierva durante varios minutos al 100% de potencia. Deje reposar en el horno de microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

### BANDEJA GIRATORIA METÁLICA Y BANDEJA CERÁMICA

La bandeja giratoria de metal y la bandeja de cerámica se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelos con agua jabonosa suave. También son aptas para lavavajillas. Utilice la rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor del disco giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames deben limpiarse inmediatamente.

### PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Se debe tener cuidado al limpiar el panel de control táctil. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno de microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente con agua. Seque con un paño suave. No frote ni utilice ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y toque **CANCEL (CANCELAR)**.

# VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Compruebe lo siguiente antes de llamar al servicio técnico:

Coloque una taza de agua en una taza medidora de vidrio en el horno de microondas y cierre la puerta de forma segura.

Haga funcionar el horno de microondas durante un minuto a HIGH (ALTO) 100%.

- |                                                                                                              |         |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| <b>A</b> ¿Si se enciende la luz del horno de microondas?                                                     | Sí ____ | No ____ |
| <b>B</b> ¿Se puede girar el disco giratorio? (Es normal que el disco giratorio gire en cualquier dirección). | Sí ____ | No ____ |
| <b>C</b> ¿Está caliente el agua del horno de microondas?                                                     | Sí ____ | No ____ |

**Si resulta “No”; es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, verifique el tomacorriente, el fusible y/o el disyuntor. Si están funcionando correctamente, CONTACTE A SU SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX MÁS CERCANO.**

**Un horno de microondas nunca debe ser reparado por una persona que lo haga usted mismo.**



## NOTAS

1. Si el tiempo que aparece en la pantalla está contando hacia atrás muy rápidamente, verifique el Modo Demonstration (Demostración) en la sección FUNCIONES CONVENIENTES para asegurarse de que el Modo DEMO (DEMOSTRACIÓN) esté APAGADO.
2. Si el horno se fija durante más de 30 minutos al 100 por ciento de potencia, después de los primeros 30 minutos, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al 80 por ciento de potencia para evitar que se cocine demasiado.

## ESPECIFICACIONES

|                                              |                                          |
|----------------------------------------------|------------------------------------------|
| Voltaje de línea de CA:                      | Monofásico 120 V, 60 Hz, solo CA         |
| Alimentación CA requerida:                   | 1500W 15A                                |
| Potencia de salida*:                         | 900 W                                    |
| Potencia de salida * (convección):           | 1400W                                    |
| Frecuencia:                                  | 2450 MHz                                 |
| Dimensiones exteriores (incluida la manija): | 20,6"X 21,8" X 13"                       |
| Dimensiones de la cavidad:                   | 14,6"X 14,6" X 10,7"                     |
| Capacidad del horno de microondas***:        | 1,5 Pies cúbicos                         |
| Uniformidad de cocción:                      | Disco giratorio                          |
| Peso:                                        | Aprox. (neto) 47,18 lb, (bruto) 53,26 lb |
| Luz del horno:                               | LED de 1*1,5 W                           |

\* El método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para medir la potencia de salida. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

\*\* Esta es la clasificación de equipos ISM (industrial, científico y médico) que se describe en el Estándar Internacional CISPR11.

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

Cumple las normas establecidas por:

- |                                                                                     |                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FCC                                                                                 | - Autorizado por la Comisión Federal de Comunicaciones.                                                                                                  |
| DHHS                                                                                | - Cumple con la regla del Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.                                   |
|  | - Este símbolo en la placa de identificación significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.                                  |
|  | - Este símbolo en la placa de identificación significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para su uso en EE. UU. O Canadá. |

# GARANTÍA

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux pagará todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que demuestre tener defectos de materiales o mano de obra cuando dicho electrodoméstico se instale, use y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

## Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

Productos con números de serie originales que se han eliminado, alterado o que no se pueden determinar fácilmente.

Producto que ha sido transferido de su propietario original a otra parte o retirado fuera de EE. UU. O Canadá.

Óxido en el interior o exterior de la unidad.

Los productos comprados "as-is" no están cubiertos por esta garantía.

Pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.

Productos utilizados en un entorno comercial.

Llamadas de servicio que no impliquen mal funcionamiento o defectos en los materiales o mano de obra, o para electrodomésticos que no sean de uso doméstico normal o que no se utilicen de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Llamadas de servicio para corregir la instalación de su electrodoméstico o para enseñarle cómo usarlo.

Gastos para hacer que el electrodoméstico sea accesible para su reparación, como quitar molduras, armarios, estantes, etc., que no forman parte del electrodoméstico cuando se envía de fábrica.

Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas de luz de electrodomésticos, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles o perillas, manijas u otras partes cosméticas.

Recargos que incluyen, pero no se limitan a, llamadas de servicio después de hora, fines de semana o días festivos, peajes, cargos por viaje en ferry o gastos de kilometraje por llamadas de servicio a áreas remotas, incluido el Estado de Alaska.

Daños al acabado del electrodoméstico o de la casa que se produzcan durante la instalación, incluidos, entre otros, pisos, gabinetes, paredes, etc.

Daños causados por: servicios prestados por empresas de servicios no autorizadas; uso de piezas que no sean piezas originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas que no sean empresas de servicio autorizadas; o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o casos fortuitos.

## DESCARGO DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO COMO SE INDICA AQUÍ. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES QUE RESULTEN DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA 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, POR LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

## Si necesita servicio

Guarde su recibo, albarán de entrega o algún otro registro de pago apropiado para establecer el período de garantía en caso de que se requiera servicio. Si se realiza el servicio, le conviene obtener y conservar todos los recibos. El servicio bajo esta garantía debe obtenerse comunicándose con Electrolux en las direcciones o números de teléfono a continuación.

Esta garantía solo se aplica en EE. UU. 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 obligaciones en virtud de esta garantía. Las obligaciones de servicio y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características o especificaciones del producto descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso.

## USA

1-800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive Charlotte,

NC 28262



# Electrolux

## Canadá

1.800.265.8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canadá

L5V 3E4



A06822907-R-502020