FRIGIDAIRE

# Todo sobre el

# Uso y cuidado

# de su horno microondas

ÍNDICE


BIENVENIDO Y FELICIDADES ..... 2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ..... 2
NOMBRES DE LAS PARTES ..... 8
PANEL DE CONTROL ..... 9
ANTES DE USAR ..... 10
COCINA MANUAL ..... 11
COCINA AUTOMÁTICA ..... 14
COCINA POR SENSOR ..... 19
FUNCIONES ÚTILES ..... 21
LIMPIEZA Y CUIDADO ..... 24
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO ..... 27
ESPECIFICACIONES ..... 27
GARANTÍA ..... 28


A06823410 (August 2018)

# BIENVENIDO Y FELICIDADES

**¿Preguntas?**

**1-800-374-4432**

(En Estados Unidos)

**1-800-265-8352**

(En Canadá)

Por favor, adjunte los recibos de venta aquí para futura referencia.

¡Felicidades en la adquisición de su nuevo horno microondas! En Electrolux Productos Domésticos, nos enorgullecen nuestros productos y estamos completamente comprometidos a ofrecerle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que va a disfrutar de su nuevo horno microondas y gracias por elegirnos. Esperamos que nos considere para futuras compras.

### LEA ATENTAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este Manual de Uso y Cuidado contiene instrucciones de uso específicas de su modelo. Utilice el horno microondas únicamente como se explica en este manual. Estas instrucciones no cubren toda condición o situación posible que pueda llegar a ocurrir. Precaución y sentido común deben emplearse al instalar, usar y realizar mantenimiento de cualquier producto electrodoméstico.

**Por favor, escriba a continuación el modelo y número serial para futura referencia.**

Número de modelo: _____

Número serial: _____

Fecha de compra: _____

### ¿NECESITA AYUDA?

**Visite el sitio web de Frigidaire: http://www.frigidaire.com**
Antes de llamar al servicio, puede realizar ciertas cosas para ayudarnos a servirle mejor.

**Lea este manual.**
Contiene instrucciones para ayudarle a usar y mantener su horno microondas correctamente.

**Si ha recibido un producto dañado...** póngase en contacto con el vendedor (o fabricante) que realizó la venta.

**Ahorre tiempo y dinero.**
Vea la sección "Antes de llamar al servicio". Esta sección le ayudará a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si necesita llamar al servicio, tenga la seguridad de que le asistiremos con tan sólo una llamada. Una lista de números de servicio al cliente gratuitos se incluye en la parte posterior de este manual. O llame al Servicio al Cliente de Frigidaire 1-800-374-4432, 24 horas al día, 7 días a la semana.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por su seguridad, siga siempre las instrucciones de este manual para evitar riesgos de incendio o explosiones, y para prevenir daños materiales o personales.

## PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA MICROONDAS

(a) No intente usar el horno con la puerta abierta, ya que hacer esto puede resultar en exposición dañina a energía microondas. Es importante no alterar o manipular los enclavamientos de seguridad.

(b) No colocar ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que polvo o residuos de limpieza se acumulen en las superficies de sellado.

(c) No usar el producto si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada); (2) bisagras y cierres (rotos o flojos); (3) sellado de puerta y superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto aquellos calificados para hacerlo.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Definiciones

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Su función es alertarle de un posible riesgo de lesión personal. Siga todos los mensajes de seguridad después de este símbolo para evitar lesiones personales o fatales.

### ⚠ ADVERTENCIA

ATENCIÓN indica una situación potencialmenete peligrosa que, si no se evita, podría resultar en una lesión seria o fatal.

### ⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmenete peligrosa que, si no se evita, podría resultar en una lesión leve o moderada.

## LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE USAR

### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras, choques eléctricos, daños personales o exposición a energía excesiva de microondas, siga precauciones básicas, **incluyendo las siguientes**.

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las "**PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS**" específicas que se encuentran en la página 2.
- El horno microondas debe estar conectado a tierra. Solamente debe conectarse a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Vea "**INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA**" en la página 5.
- Instale o ubique el horno de microondas sólo de acuerdo a las instrucciones para instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas solamente como se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en el horno de microondas.
- Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. Este horno no está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Lo mismo que con cualquier aparato electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca si lo usan los niños.
  No opere el horno de microondas si el cable o el enchufe están dañados, si el horno no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- El horno de microondas debe ser revisado y reparado sólo por personal técnico calificado.
- Contacte a su Centro de Servicio Autorizado Electrolux para el examen, reparación o ajuste. No cubra ni bloquee ninguna abertura en el horno de microondas
- No guarde este horno de microondas a la intemperie.
- No use el horno de microondas cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero en la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca o lugares similares.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie del horno en la página 26.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  - **No sobrecocine los alimentos. Preste especial atención al horno cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro de él.**
  - Quite los alambres de las bolsas de plástico o papel antes de introducirlas al horno.
  - **Si hay materiales dentro del horno que se sobrecalientan, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo y desconecte el cable del enchufe o apague la corriente desde el fusible o el panel de circuitos.**
  - No utilice el horno como lugar de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida dentro del horno cuando no se esté usando.
- Los líquidos, tales como el agua, café o té, pueden llegar a calentarse por más del punto de ebullición sin aparentar estar hirviendo. No siempre hay burbujeo o hervor visible cuando se retira el contenedor del horno microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR DERRAMOS DE LÍQUIDOS HIRVIENDO CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

  Para reducir el riesgo de daños a personas:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
  - No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos. Use un contenedor con boca ancha.
  - Después de calentar, deje el contenedor durante 20 segundos dentro del horno antes de quitarlo.
  - Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio dentro de la taza o contenedor.
- Limpie las aberturas de ventilación y los filtros de grasa con frecuencia. No debe permitirse que la grasa se acumule en las ventilaciones, rejilla o filtros de grasa.
- Tenga cuidado al limpiar la rejilla y los filtros. Los agentes de limpieza corrosivos, tales como productos para limpieza de hornos con lejía, pueden dañar la rejilla o los filtros.
- Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Este producto es apto para uso encima de equipos de cocina a gas o eléctricos, de 36" o menos de ancho.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- No limpie con esponjas de fibra metálica para fregar. Las fibras de la esponja pueden desprenderse y tocar las piezas eléctricas originando un riesgo de choque eléctrico.

## ⚠ ADVERTENCIA

Si ve cebado, presione el botón Cancelar y corrija el problema.

## *CEBADO*

Cebado es el término para chispas en el horno microondas. El cebado es causado por:

- La parrilla de metal no se ha instalado correctamente y toca la pared de microondas.
- Metal o aluminio tocando los lados del horno.
- *Termómetro* - No utilice termómetros comunes de cocina o de horno al cocinar con microondas o combinación. El metal y el mercurio de estos termómetros pueden causar cebado y dañar al horno. No utilice un termómetro en comida que va a cocinar por microondas, a menos que el termómetro esté diseñado o recomendado para uso en microondas.
- Aluminio no moldeado a la forma de la comida (los bordes hacia arriba pueden actuar como antenas).
- Partes de metal, tal como alambres, pines o platos con bordes dorados, en el microondas.
- Toallas de papel reciclado conteniendo pequeñas partes de metal, usadas en el microondas.

**Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (Solo para Estados Unidos )**

Este aparato genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia ISM y, si no se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones suministradas, podría ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio. Se ha probado y ha demostrado que cumple con los límites para dispositivos ISM de acuerdo con el apartado 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación doméstica

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagándolo y encendiéndolo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Cambie la posición del horno con respecto al receptor.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- No conecte el equipo en la toma del mismo circuito que el receptor.

El fabricante no se hace responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por una modificación no autorizada de este horno microondas. Es la responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

Instrucciones de cable corto: a) Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en un cable más largo. b) Cables eléctricos desmontables más largos o cordones de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado. c) Si se usa un cable de extensión o un cable más largo: 1) La capacidad eléctrica del cable debe ser al menos tan grande como el valor de capacidad eléctrica del aparato; 2) El cable debe ser del tipo a tierra con cordón de 3 alambras, y; 3) El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue de la encimera o mesa, para que no pueda ser alcanzado por niños ni causar tropiezos.

CAMPANAS DE EXTRACCIÓN: 1) Limpie las campanas de extracción con frecuencia - La grasa no debe dejarse acumular en los filtros o en la campana. 2) Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Limpie el filtro de la campana con cuidado. Los agentes de limpieza corrosivos, tales como productos para limpieza de hornos con lejía, pueden dañar la rejilla o los filtros.

Este producto es apto para uso encima de equipos de cocina a gas o eléctricos, de 36” o menos de ancho.

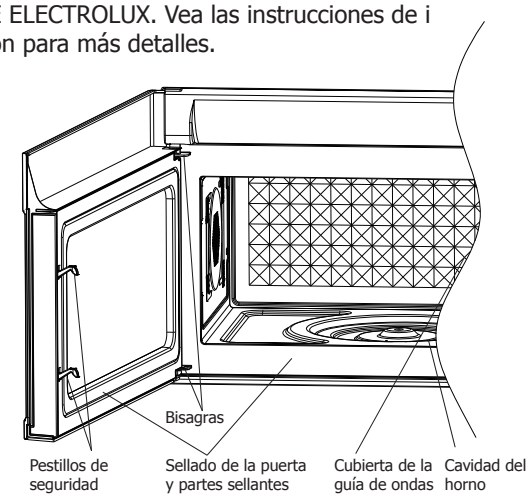
# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### DESEMPACAR Y EXAMINAR SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior del cartón, doble las solapas hacia atrás y mueva el microondas a un lado para dejarlo sobre la almohadilla de espuma. Levante la caja del horno de microondas y retire todos los materiales de embalaje, las instrucciones de instalación, la plantilla de pared, la plantilla superior, el filtro de carbón, la plataforma giratoria y la plataforma giratoria. GUARDE EL CARTÓN, PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.

- Retire la pegatina de características de la parte exterior de la puerta, si hay una.
- NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS, que se encuentra a la derecha en la cavidad del horno microondas. Verifique que haya instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtro de carbón, que se utiliza cuando se elige la recirculación. Lea los adjuntos y GUARDE el Manual de uso y cuidado.

Verifique que el horno de microondas no tenga daños, tales como puertas mal alineadas o dobladas, sellos de puertas y superficies de sellado dañadas, bisagras de puertas rotas o sueltas, pestillos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no opere el horno de microondas y póngase en contacto con su distribuidor o con SERVICIO AL CLIENTE ELECTROLUX. Vea las instrucciones de i nstalación para más detalles.




# INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este electrodoméstico 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 estar enchufado en un receptáculo de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales. En el 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 incorrecto del enchufe de conexión a tierra puede ocasionar un riesgo de descarga eléctrica.

### Requisitos eléctricos

Verifique las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de alimentación.

Los requisitos eléctricos son 120 voltios 60 Hz, solo CA, 15 amperios. o suministro eléctrico de mayor protección. Se recomienda que se proporcione un circuito separado que sirva solo al horno de microondas.

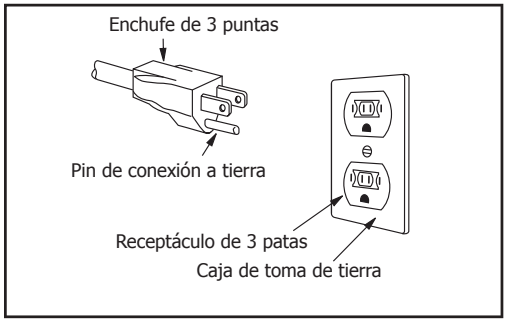
El horno de microondas está equipado con un enchufe de tres patas con conexión a tierra. Debe estar enchufado en un receptáculo de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE O RETIRE EL PIN DE PUESTA A TIERRA DEL ENCHUFE.

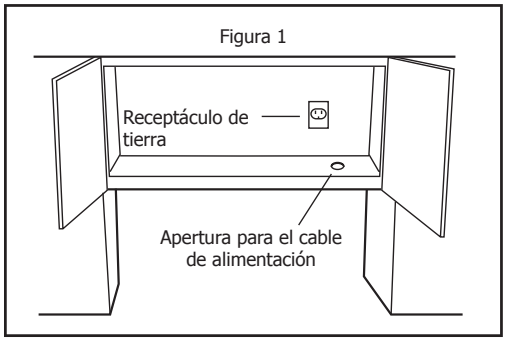
NO UTILICE UN CABLE DE EXTENSIÓN.

Si el cable de suministro de energía es demasiado corto, solicite a un electricista o técnico calificado que instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico. El cable y el enchufe de la fuente de alimentación deben estar conectados a un receptáculo con conexión a tierra individual de 120 voltios CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El receptáculo debe ubicarse dentro del gabinete directamente arriba de la ubicación de montaje del Horno de Microondas como se muestra en la Figura 1.

## OBSERVACIONES

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
2. Ni Electrolux ni le revendeur ne peuvent être tenus pour responsables des dommages causés au four à micro-ondes ou des blessures résultant du non-respect des bonnes procédures de connexion électrique.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es valioso: léalo detenidamente y guárdelo siempre como referencia.

Un buen libro de cocina con microondas es un activo valioso. Compruébalo para conocer los principios, las técnicas, los consejos y las recetas de la cocina de microondas.

**NUNCA** use el horno de microondas sin el plato giratorio ni el soporte ni gire el plato giratorio para que pueda colocar un plato grande en el horno de microondas. La plataforma giratoria girará tanto en sentido horario como antihorario.

**SIEMPRE** tenga comida en el horno de microondas cuando esté encendida para absorber la energía de microondas.

Cuando use el horno de microondas a niveles de potencia por debajo del 100%, es posible que escuche el encendido y apagado del magnetrón. Es normal que el exterior del horno de microondas esté tibio al tacto al cocinar o recalentar.

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

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 1050 vatios mediante el Procedimiento de prueba IEC. Al usar las recetas o las instrucciones del paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y agregue el tiempo correspondiente.

## SOBRE LA COCINA CON MICROONDAS

- Organice la comida con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Mire el tiempo de cocción. Cocine por el tiempo más corto indicado y agregue más según sea necesario. La comida severamente cocida puede generar humo o encenderse.
- Cubra los alimentos mientras 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. Proteja con pequeñas piezas planas de papel de aluminio cualquier área delgada de carne o ave para evitar la cocción excesiva antes de que las áreas densas y gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Déle vuelta a los alimentos una vez durante el microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Los artículos grandes como los asados se deben voltear al menos una vez.
- Reorganice los alimentos como las albóndigas a la mitad de la cocción, tanto de arriba como abajo y desde el centro del plato hacia el exterior.
- Agregar tiempo de reposo. Retire la comida del horno de microondas y revuelva, si es posible. Cubra el tiempo de reposo que permite que la comida termine de cocinarse sin cocinarse demasiado.
- Verifique si está cocido. Busque señales que indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

**Los signos de cocción incluyen:**

- La comida genera vapor por todas partes, no solo en el borde.
- La parte central del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo de las aves se mueven fácilmente.
- La carne y las aves no tienen partes rosa.
- El pescado es opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

## SOBRE LOS ALIMENTOS

| ALIMENTOS | SÍ | NO |
|---|---|---|
| Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras | • Pinche las yemas de huevo antes de cocinar para evitar la "explosión".<br>• Pica las pieles de papas, manzanas, calabaza, salchichas y salchichas para evitar el vapor. | • Cocine los huevos en cáscaras.<br>• Recalentar huevos enteros.<br>• Nueces secas o semillas en cáscaras. |
| Palomitas de maíz | • Use palomitas de maíz en paquetes especiales para microondas.<br>• Escuche mientras estalla el maíz hasta que disminuya a 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para **palomitas de maíz.** | • Prepare palomitas en bolsas regulares de color marrón o tazones de vidrio.<br>• Exceder el tiempo máximo en el paquete de palomitas de maíz. |
| Comida para bebés | • Transfiera los alimentos para bebés a un plato pequeño y caliéntelos cuidadosamente, revolviendo con frecuencia. Verifique la temperatura antes de servir.<br>• Coloque los pezones en las botellas después del calentamiento y agite bien. Realice la prueba de «muñeca» antes de alimentar. | • Caliente las botellas desechables.<br>• Caliente las botellas con los pezones.<br>• Caliente los alimentos para bebés en frascos originales. |
| General | • Corte los productos horneados con relleno después del calentamiento para liberar vapor y evitar quemaduras.<br>• Mezcle los líquidos rápidamente antes y después del calentamiento para evitar la «erupción».<br>• Use un recipiente hondo cuando cocine líquidos o cereales para evitar que se hierva. | • Caliente o cocine en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos.<br>• Latas en el microondas, ya que las bacterias dañinas pueden no ser destruidas.<br>• Frituras de grasa profunda.<br>• Madera seca, calabazas, hierbas o papeles húmedos. |

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## SOBRE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

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

**Use 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.)

**Estos artículos pueden usarse para recalentar alimentos que tengan poca grasa o azúcar por poco tiempo:**

- madera, paja, mimbre

**NO UTILICE**

- ollas de metal y utensilios para hornear
- platos con molduras metálicas
- vidrio no resistente al calor
- Plásticos que no son aptos para microondas (tinas de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas de almacenamiento de alimentos
- lazos metálicos

Si desea comprobar si un plato es seguro para el microondas, coloque el plato vacío en el horno de microondas y el microondas en ALTO durante 30 segundos. Un plato que se calienta mucho no debe usarse.

**Las siguientes coberturas son ideales:**

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel de cera se puede usar para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico que está marcada especialmente para microondas puede usarse para cocinar y recalentar. NO permita que la envoltura plástica toque los alimentos. Ventilar para que el vapor pueda escapar.
- Las tapas que son aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de la comida para acelerar la cocción.
- Las bolsas de cocina para hornos de microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesitan ablandamiento. NO use alambres de metal. Recuerde cortar la bolsa para que el vapor pueda escapar.

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

- Pequeñas piezas planas de papel de aluminio colocadas suavemente sobre los alimentos se pueden utilizar para proteger áreas que se descongelan o se cocinan demasiado rápido.
- La lámina no debe acercarse más de una pulgada a cualquier superficie del horno de microondas.

Si tiene preguntas sobre utensilios o cubiertas, consulte un buen libro de cocina con microondas o siga las sugerencias de recetas.

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

## SOBRE LOS NIÑOS Y LA MICROONDAS

Los niños menores de 7 años deben usar el horno de microondas con una persona supervisora muy cerca de ellos. Entre las edades de 7 y 12 años, la persona supervisora debe estar en la misma habitación.

Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesario que un adulto supervise de cerca cuando los niños lo usan.

En ningún momento se le debe permitir a nadie inclinarse o columpiarse en la puerta del horno de microondas.

A los niños se les deben enseñar todas las precauciones de seguridad: use agarraderas, retire las cubiertas cuidadosamente, preste especial atención a los paquetes que crujen alimentos porque pueden estar muy calientes.

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

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la función de Bloqueo para niños.

## SOBRE LA SEGURIDAD

- Revise los alimentos para ver si están cocidos según las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

| TEMP | | ALIMENTOS |
|---|---|---|
| 145°F (63°C) | - | Para carne de res, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados, pescado |
| 160°F (71°C) | - | Para carne de puerco fresca, carne molida, mariscos, huevos, comida preparada congelada y carne de res, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados |
| 165°F (74°C) | - | Para restos, listos para recalentar refrigerados, delicatessen y cocinar comida fresca, pollo entero o pavo, pollo o pechugas de pavo y aves de corral molidas utilizadas en hamburguesas de pollo o pavo |

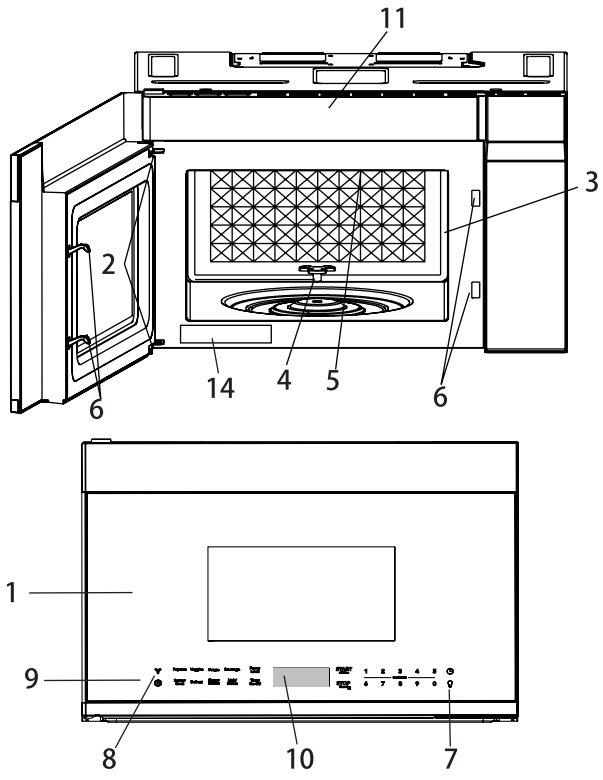
### OBSERVACIÓN

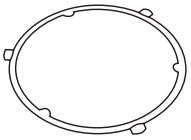
No cocine aves de corral enteras o rellenas. Cocine el relleno por separado a 165 ° F.

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

- SIEMPRE use agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con alimentos calientes. El suficiente calor de la comida se puede transferir a través de los utensilios para causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras de vapor alejando el vapor de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y cuidadosamente abra las bolsas de palomitas de maíz y de cocina lejos de la cara.
- Permanezca cerca del horno de microondas mientras está en uso y controle el progreso de cocción con frecuencia para que no exista la posibilidad de cocinar demasiado.
- NUNCA use la cavidad para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con 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 provocar arcos y / o incendios.
- Tenga cuidado al retirar elementos del horno de microondas para que el utensilio, la ropa o los accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga papel de aluminio usado para proteger al menos a 1 pulgada de distancia de las paredes, el techo y la puerta.

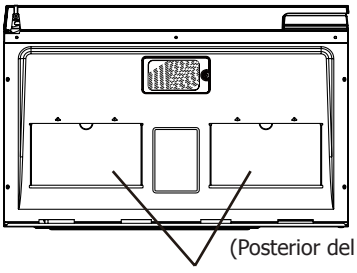
## PARTE FRONTAL






**VISTA INFERIOR**

(Frente del horno microondas)



(Posterior del horno microondas)

Filtros de grasa

1 Puerta del horno de microondas con ventana transparente

2 Bisagras de puerta

3 Cubierta de la guía de onda:
NO QUITAR.

4 Eje del motor de la placa giratoria

5 Luz del horno de microondas
Se encenderá cuando el horno de microondas esté funcionando o la puerta esté abierta.

6 Pestillos de seguridad
El horno de microondas no funcionará a menos que la puerta esté bien cerrada.

7 Luz alta / baja
Presione la luz una vez para alto, dos para bajo, tres veces para la luz apagada.

8 Ventilador alto / bajo / apagado
Presione el ventilador una vez para alto, dos veces para bajo, tres veces para apagado.

9 Panel de control de Auto-Touch

10 Pantalla de tiempo: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
11 aberturas de ventilación

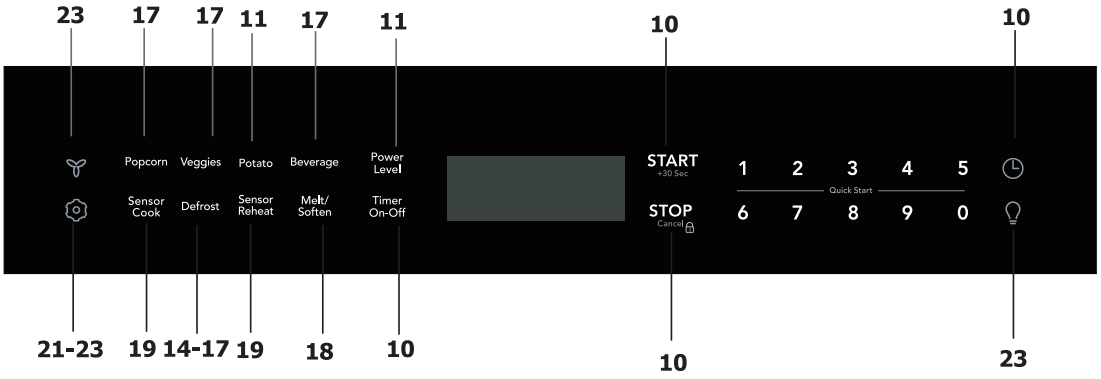
12 Vidrio giratorio extraíble
Coloque la bandeja de vidrio en el acoplamiento del eje del motor de la placa giratoria.

13 Soporte extraíble de la plataforma giratoria
Instale el soporte de la placa giratoria en la parte inferior del horno de microondas, centrando el soporte de la placa giratoria alrededor del acoplamiento de la placa giratoria. Luego coloque la bandeja de cristal de la bandeja giratoria en el acoplamiento del motor de la placa giratoria.

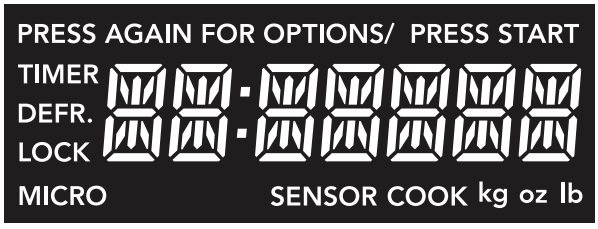
14 Etiqueta de clasificación (modelo y número de serie)

# PARTES

El número al lado de la ilustración del panel de control indica páginas en las que hay descripciones de funciones e información de uso.




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



1. Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de leer y entender esta Guía de uso y cuidado por completo.
2. Antes de que se pueda utilizar el horno de microondas, siga estos procedimientos:
   - Enchufe el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará 12:00.
   - Si no hay ninguna operación después de 1 minuto, el horno mostrará 12:01.
3. Establecer el reloj. Vea abajo.

## PARA CONFIGURAR EL RELOJ

- **Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M o P.M.).**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. | 12:00 |
| 2. (1) (2) (3) (0) | 12:30 |
| 3. **INICIAR** 30 Seg | 12:30 |

## PARA CONFIGURAR EL RELOJ

- **Configurar el temporizador para tres minutos.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Temporizador On-Off | ENTER TIME |
| 2. (3) (0) (0) | 3:00 |
| 3. Temporizador On-Off | 3:00 |

Y el tiempo comenzará a contar hacia atrás

### OBSERVACIÓN

1. Abrir la puerta durante la cuenta regresiva no pausará el temporizador.
2. Para cancelar el tiempo activo, presione la tecla de encendido / apagado del temporizador una vez.

## DETENER/CANCELAR

Presione el botón **DETENER/CANCELAR** para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador y la señal después de cocinar.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Regresar la hora del día a la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, presione dos veces.

# PARTES

## CÓMO USAR INICIO DE UN BOTÓN

Esta es una función para ahorrar tiempo que comenzará a cocinar automáticamente 2 segundos después de haberlo seleccionado. Las teclas numéricas 1 a 9 se pueden tocar para una función de cocción automática de 1 a 9 minutos.

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

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 2. (3) | 3:00 |
| | Cuenta regresiva automática Despues de 2 Segundos |

### NOTA

"Alimento" se mostrará si un ciclo de cocción de inicio rápido o 30 seg clave no se selecciona dentro de los 5 minutos de colocar los alimentos en el microondas. Debe abrir y cerrar la puerta para borrar la palabra de la pantalla.

## Mediante Agregar 30 seg.

Esta es una función de ahorro de tiempo. Es una configuración simplificada que le permite ajustar rápidamente y comenzar la cocción a microondas al 100% de potencia.

- **Suponga que desea ajustar y comenzar la cocción en microondas al 100% durante 30 segundos.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. **INICIAR** 30 Seg | :30 |
| | Luego el tiempo contará hacia atrás |

### NOTA

1. El tiempo de cocción se puede extender durante 30 segundos pulsando la tecla Añadir 30 seg (sólo en la cocina manual). El tiempo de cocción se extiende a un máximo de 99 minutos 99 segundos.
2. La pantalla mostrará la palabra "Alimentos" si un ciclo de cocción de inicio rápido o 30 seg clave no se selecciona dentro de los 5 minutos de colocar los alimentos en el microondas. Debe abrir y volver a cerrar la puerta para borrar la palabra de la pantalla.

## CONFIGURAR COCCIÓN TEMPORIZADA CON NIVEL DE POTENCIA

Esta función permite programar un tiempo de cocción específica y poder. Para obtener los mejores resultados, hay 10 niveles de potencia, además de poder ALTA (100%). Consulte la tabla "Niveles de potencia de microondas".

- **Suponga que desea cocinar durante cinco minutos a una potencia del 80%.**

| Toque | La Pantalla Muestra: |
|---|---|
| 1. (5) (0) (0) | 5:00 |
| 2. NIVEL 2. ALIMENTACIÓN | PL-HI |
| 3. NIVEL 3. POTENCIA | PL-90 |
| 4. NIVEL 4. POTENCIA | PL-80 |
| 5. **INICIAR** 30 Seg | 5:00 |
| | Luego el tiempo contará hacia atrás |

### NOTA

Si no selecciona un nivel de potencia, el horno por defecto cocinará en ALTA (100%) potencia.

## Papas

**Suponga que desea cocinar 1-4 papas al horno.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Papas | POTATO |
| 2. **INICIAR** 30 segundos | POTATO |
| | Luego el tiempo contará hacia atrás |

### Nivel de cocción DOS ETAPAS

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar el horno durante dos etapas de nivel de potencia durante el ciclo de cocción.

- **Para establecer un ciclo de cocción de 2 etapas. La primera etapa es un 2 minutos cocinan tiempo en intensidad de cocción 30%, entonces minutos a4 cocinan tiempo en intensidad de cocción 70%.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. (2) (0) (0) | 2:00 |
| 2. PODER NIVEL X 8 | PL-30 |
| 3. (4) (0) (0) | 4:00 |
| 4. PODER NIVEL X 8 | PL-70 |
| 5. **INICIAR** 30 Seg | 2:00 |

Luego el tiempo contará hacia atrás

## NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas pueden configurarse a diferentes potencias de cocción. Cuanto menor sea la intensidad de cocción, más lenta es la cocina. Cada número del 1 al 9 representa un porcentaje diferente de intensidad.

La siguiente tabla muestra el porcentaje de intensidad de cada número en el teclado, y el nombre de potencia de cocción generalmente utilizado.

La tabla también le indica cuándo utilizar cada intensidad de cocción. Seguir la receta o las instrucciones del paquete de alimentos si están disponibles.

**OBSERVACIÓN:** Recomendar a un libro de cocina confiable para los tiempos en base a la 1000 vatios cocinar cocinar potencia de su horno de microondas.

| INTENSIDAD | NIVEL | UTILIDAD |
|---|---|---|
| 100% de la potencia total | Alto | ● Calentamiento rápido de alimentos prepreparados, y para alimentos con alto contenido de agua, como sopas y bebidas.<br>● Cocinar cortes de carne tiernos, carne molida o pollo. |
| 9 = 90% de la potencia total | | ● Calentar sopas crema. |
| 8 = 80% de la potencia total | | ● Calentar arroz, pasta o guisados. |
| 7 = 70% de la potencia total | Altura media | ● Cocinar y calentar alimentos que necesitan una intensidad de cocción más baja que alta (por ejemplo, pescado entero y pastel de carne) o cuando se cocinan los alimentos demasiado rápido.<br>● Recalentar una sola porción. |
| 6 = 60% de la potencia total de | | ● Cocina que requiere cuidados especiales, tales como queso, platos con huevo, pudín y natillas.<br>● Acabado de guisos precocidos. |
| 5 = 50% de la potencia total de | Mediano | ● Cocinar jamón, pollo entero, y rostizados.<br>● Cocer a fuego lento guisos. |
| 4 = 40% de la potencia total de | | ● Derretir chocolate.<br>● Calentar pasteles. |
| 3 = 30% de la potencia total de | Medio-bajo, de descongelación | ● Descongelación manual de precocinados y otros alimentos, como el pan, pescado, carnes y pollo. |
| 2 = 20% de la potencia total de | | ● Ablandar mantequilla, queso y helado. |
| 1 = 10% de la potencia total de | Bajo | ● Conservar calor<br>● Desenfriar frutas. |
| 0 = 0% de la potencia total de | Ninguno | ● Tiempo de reposo en el horno. |

## USO DE AUTO DESCONGELAMIENTO

Tres secuencias de descongelación están predefinidos en el horno. La función de descongelación automática le proporciona el mejor método de descongelación de los alimentos congelados. La guía de cocción le mostrará qué secuencia de descongelación se recomienda para los alimentos que está descongelación.

Para mayor comodidad, el descongelamiento automático incluye un mecanismo incorporado de aviso que le recuerda que debe comprobar, voltear, separar o reorganizar los alimentos con el fin de obtener los mejores resultados de descongelación. Se propor-cionan tres niveles de descongelación diferentes:

1. **CARNE**
2. **AVES DE CORRAL**
3. **PESCADO**

de peso disponible es 0.1-6.0 lbs.

- **Suponga que desea descongelar 1,2 libras de pescado.**

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. DESCONGELAR | VOLVER A PRESIONAR PARA OPCIONES / INICIO<br>MEAT |
| 2. DESCONGELAR | VOLVER A PRESIONAR PARA OPCIONES / INICIO<br>POULTRY |
| 3. DESCONGELAR | VOLVER A PRESIONAR PARA OPCIONES / INICIO<br>FISH |
| 4. **INICIAR**<br>30 Seg | 1 ENTER WEIGHT<br>lb |
| 5. (1) y (2)<br>Para entrar el peso | PRESIONAR INICIO<br>1.2<br>lb |
| 6. **INICIAR**<br>30 Seg | DESC. FISH<br>El tiempo contará hacia atrás |

### NOTA

El horno emitirá un pitido durante el ciclo de descongela-ción. Al oirlo, abra la puerta y revuelva, separe o reorganice la comida. Retire las porciones que se hayan descongelado. Deje las partes congeladas en el horno y toque START para reanudar.

## TIPS DE OPERACIÓN

- Para obtener mejores resultados, retire pescado, mariscos, carne y pollo de sus envoltorios cerrados o paquetes de plástico (envoltura). De lo contrario, la envoltura generará vapor y jugo sobre los alimentos, que pueden causar que la capa exterior de los alimentos se cocinen.
- Para obtener los mejores resultados, haga su carne molida en una bola antes de congelar. Al descongelar, el horno de microondas emitirá una señal cuando es hora de dar vuelta la carne más. Raspe cualquier exceso de las heladas de la carne y continuar la descongelación.
- Coloque los alimentos en unos recipientes poco profundos o en una bandeja para asar a microondas para atrapar la grasa. Esta tabla muestra las opciones de tipo de alimentos y los pesos se pueden establecer para cada tipo. Para obtener los mejores resultados, aflojar o quitar cubriendo en alimentos.

| BOTÓN | CATEGORÍA | PESOS CONFIGURABLES (décimos de una libra) |
|---|---|---|
| Descongelar | Carne | 0,1-6,0 |
| Descongelar | Pollo | 0,1-6,0 |
| Descongelar | Pescado | 0,1-6,0 |

### Tabla de conversión de peso

Es probable que esté acostumbrado a medir los alimentos en libras y onzas que son fracciones de una libra (por ejemplo, 4 onzas es igual a 1/4 libra). Sin embargo, con el fin de introducir el peso del alimento en la descongelación automática, debe especificar libras y décimas de libra.

Si el peso del paquete de alimentos es en fracciones de una libra, se puede usar la siguiente tabla para convertir el peso a decimales.

| Peso equivalente | |
|---|---|
| **ONZAS** | **PESO DECIMAL** |
| 1,6 | 0.10 |
| 3,2 | 0.20 |
| 4,0 | 0.25 un cuarto de libra |
| 4,8 | 0.30 |
| 6,4 | 0.40 |
| 8,0 | 0.50 media libra |
| 9,6 | 0.60 |
| 11,2 | 0.70 |
| 12,0 | 0.75 tres cuartas partes de la libra |
| 12,8 | 0.80 |
| 14,4 | 0.90 |
| 16,0 | 1.0 una libra |

### NOTA

Si entre dos pesos decimales, elegir el menor peso de los mejores resultados de descongelación.

# COCINA AUTOMÁTICA

## TABLA DE AUTO DESCONGELADO

**OBSERVACIÓN:** La carne de forma irregular y cortes grandes, grasos de carne debe tener las áreas estrechas o grasos blindados con papel de aluminio en el comienzo de la secuencia de descongelación.

**AJUSTES DE CARNE**

| ALIMENTOS | AJUSTE | EN BEEP | INSTRUCCIONES ESPECIALES |
|---|---|---|---|
| **CARNE DE VACA** | | | |
| Carne molida, a granel | CARNE | Eliminar porciones descongeladas con un tenedor. Dar la vuelta. Volver resto al horno. | No descongele menos de 1/4 lb. Freeze en forma de bola. |
| Carne picada, empanadas | CARNE | Separar y reordenar. | No descongele menos de 2 onzas empanadas. Presione centro cuando la congelación. |
| Filete redondo | CARNE | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Filete de lomo | CARNE | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| estofado de ternera | CARNE | Eliminar porciones descongeladas con un tenedor. resto por separado. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Carne asada, asado de tira | CARNE | Volver resto al horno. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Costillas asadas | CARNE | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Laminado de grupa asado | CARNE | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| **CORDERO** | | | |
| Cubos para el Guiso | CARNE | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Chuletas (1 pulgada de espesor) | CARNE | Eliminar porciones descongeladas con un tenedor. Volver resto al horno. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| **chuletas de cerdo** | | | |
| (1/2 de pulgada de espesor) | CARNE | Separar y reordenar. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Los perros calientes | CARNE | Separar y reordenar. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Las costillas costillas de estilo rústico | CARNE | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Salchichas, Enlaces | CARNE | Separar y reordenar. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Salchicha, a granel | CARNE | Eliminar porciones descongeladas con un tenedor. Dar la vuelta. Volver resto al horno. | Colocar en un plato apto para microondas. |
| Lomo asado, sin hueso | CARNE | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. | Colocar en un plato apto para microondas. |

## TABLA DE AUTO DESCONGELACIÓN (continuación)

### AJUSTES DE POLLO

| ALIMENTOS | AJUSTE | EN BEEP |
|---|---|---|
| **POLLO**<br>Entero<br>(hasta 6 libras) | POLLO | Dé la vuelta a la pechuga hacia abajo. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. |
| Cortado | | Piezas separadas y reorganizar.<br>Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. |
| **CORNOUAILLAIS**<br>POULES<br>entière | POLLO | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. |
| **TURKEY**<br>Breast<br>(up to 6 lbs) | POLLO | Dar la vuelta. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio. |

**AJUSTES DE PESCADO**

| ALIMENTOS | AJUSTE | EN BEEP |
|---|---|---|
| **PESCADO**<br>Filetes | PESCADO | Dar la vuelta. Separar los filetes cuando estén semi descongelados, de ser posible. |
| Bifes | PESCADO | Separar y reordenar. |
| Todo tipo | PESCADO | Dar la vuelta. |
| **MARISCOS** | | |
| Carne de cangrejo | PESCADO | Desmenuzar. Dar la vuelta. |
| Colas de langosta | PESCADO | Dar la vuelta y reordenar. |
| Camarón | PESCADO | Separar y reordenar. |
| Vieiras | PESCADO | Separar y reordenar. |

# COCINA AUTOMÁTICA

## TIPS DESCONGELACIÓN

- Al utilizar descongelación automática, el peso de ser introducido es el peso neto (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Antes de empezar, asegúrese de eliminar cualquier y todos los metales cintas de cierre que a menudo vienen con bolsas de alimentos congelados, y reemplazarlos con cuerdas o bandas elásticas.
- Los recipientes abiertos, tales como cajas de cartón, antes de colocarlos en el horno.
- Siempre hendidura o bolsas de plástico perfore o embalajes.
- Si el alimento se envuelve papel de aluminio, papel de aluminio y eliminar colocar los alimentos en un recipiente adecuado.
- Corte la piel de los alimentos con piel, tales como salchichas.
- bolsas de plástico se doblan de alimentos para asegurar una descongelación.
- Siempre bajo tiempo de descongelación estimación. Si los alimentos descongelados sigue siendo congelados del centro, es volver al horno de microondas para continuar la descongelación.
- La duración del tiempo de descongelación varía de acuerdo a cómo sólidamente se congela la comida.

## PALOMITAS AJUSTE

La superficie Toque rápida palomitas permite que el pop 3.3, 3.0, 1.75 onzas bolsas de palomitas de microondas envasados comercialmente. Sólo un paquete a la vez.

Si está utilizando un popper de palomitas de microondas, siga las instrucciones del fabricante.

- **Suponga que quiere preparar unas 3.3 onzas de palomitas de maiz**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1 PALOMITAS | 3.3 |
| 2. **INICIAR** 30 Seg | POPCORN |

Luego el tiempo contará hacia atrás

| pulse la tecla | Selección | Cantidad |
|---|---|---|
| Palomitas de Maíz | 3,3 | 3.3 oz (94 g) |
| Palomitas de Maíz | 3,0 | 3.0 oz (85 g) |
| Palomitas de Maíz | 1,75 | 1,75 oz (50 g) |

- La forma del paquete altera el tiempo de descongelación. paquetes poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Como alimento comienza a descongelar, separe las piezas. Las piezas separadas se descongelan más fácilmente.
- Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos, tales como alas de pollo, puntas de las patas, cola de pez, o áreas que comienzan a entrar en calor. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, superior o inferior del horno. La lámina puede dañar el revestimiento del horno.
- Para mejores resultados, deje reposar los alimentos después de la descongelación. (Para más información sobre el tiempo de reposo, consulte la sección "Consejos para cocinar con microondas").
- Dé la vuelta a los alimentos durante la descongelación o el tiempo de reposo. Romper y retirar los alimentos según sea necesario.

## AJUSTE DE BEBIDAS

- **Suponga que desea recalentar 1 taza de bebida**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. BEBIDAS | 1 CUP |
| 2. **INICIAR** 30 Seg | BEVERAGE |

Luego el tiempo contará hacia atrás

| pulse la tecla | Selección |
|---|---|
| Bebida | 1 taza |
| Bebida | 2 Copa |

## AJUSTE DE VEGETALES

El botón de Toque rápido le permite cocinar vegetales frescos y congelados.

- **Suponga que desea cocinar verduras congeladas.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. VEGETALES | FRESH VEGGIES |

2. VEGETALES — FROZEN VEGGIES

3. **INICIAR** 30 Seg — FROZEN VEGGIES

Luego el tiempo contará hacia atrás

| Botón | Procesador |
|---|---|
| Verduras x 1 | verduras frescas |
| Verduras x 2 | verduras congeladas |

Toque la tecla Veggie repetidamente para cambiar entre las selecciones fresco congelado.

## AJUSTE DE FUSIÓN / SOFTEN

El horno utiliza baja potencia para fundir y suavizar artículos. Consulte la tabla siguiente.

- **Suponga que desea fundir 4 oz de chocolate.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Funda / SOFTEN | MELT BUTTER |
| 2. MELT / SOFTEN | MELT CHOCOLATE |
| 3. **INICIAR** 30 Seg | ENTER 2-4-8 |
| 4. (4) | 4 |
| 5. **INICIAR** 30 Seg | MELT CHOCOLATE |

Luego el tiempo contará hacia atrás

| Botón | Alimento | Cantidad | Botón |
|---|---|---|---|
| Derretir / Ablandar x1 | Mantequilla derretida | 1 barra | 1 |
| | | 2 palos | 2 |
| Derretir / Ablandar 2 | Derretir el chocolate | 2 onzas | 2 |
| | | 4 onzas | 4 |
| | | 8 oz | 8 |
| Derretir / Ablandar 3 | Ablandar helado | 1 pinta | 1 |
| | | 1.5 Quart | 2 |
| Derretir / Ablandar 4 | Suavizar queso crema | 3 onzas | 3 |
| | | 8 oz | 8 |

## DERRETIR / ABLANDAR TABLA

| CATEGORÍA | DIRECCIÓN | CANTIDAD |
|---|---|---|
| MANTEQUILLA | Separar y colocar en un recipiente para microondas. No hay necesidad de cubrir la mantequilla. Se agita a la final de la cocción para completar la fusión. | 1 o 2 barras |
| CHOCOLATE | Chips de chocolate o cuadrados de chocolate para hornear pueden ser utilizados. cuadrados Separar y colocarlo en un recipiente para microondas. Se agita a la final de ciclo para completar la fusión. | 2, 4 o 8 oz |
| HELADO | Coloque el recipiente en el horno. crema LCE será lo suficientemente suave para hacer más fácil sacar con pala. | 1 Pint, 1,5 Quart. |
| QUESO CREMA | Separar y colocar en un recipiente para microondas. El queso crema estará a temperatura ambiente y listo para su uso en la receta. | 3 o 8 onzas |

# COCINA AUTOMÁTICA

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

Sensor de cocción le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y niveles de potencia. La pantalla indicará Sensing durante el periodo de detección inicial.

El horno determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de los alimentos, se indicará al horno cuánto tiempo para calentar. La pantalla mostrará el tiempo que va quedando. Para obtener los mejores resultados para la cocción por sensor, siga estas recomendaciones.

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor debe estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. Siempre use recipientes para microondas.
3. Coincida con la cantidad al tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar los alimentos en el horno. Gotas de inflexión de humedad en vapor pueden inducir a error al sensor.
5. Los alimentos siempre deben estar cubiertos con una envoltura de plástico para microondas, papel encerado, o una tapa. Nunca usar cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que el vapor escape y causa la comida se cocine demasiado.
6. No abra la puerta o toque la tecla STOP durante el tiempo de detección. Cuando el tiempo de detección es más, los pitidos del horno y el tiempo de cocción restante aparecerá en la ventana de visualización. En este momento se puede abrir la puerta para revolver, a su vez,reorganizar la comida.

## COCINA POR SENSOR

El uso de la cocción con sensor le permite cocinar alimentos comunes aptos para microondas sin necesidad de programar tiempos y niveles de potencia.

- **Suponga que desea cocinar pizza congelada con el sensor.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. COCCIÓN POR SENSOR | BACON |
| 2. COCCIÓN POR SENSOR | FROZEN DINNER |
| 3. COCCIÓN POR SENSOR | RICE |
| 4. COCCIÓN POR SENSOR | FROZEN BREAKFAST |
| 5. COCCIÓN POR SENSOR | FROZEN PIZZA |
| 6. **INICIAR** 30 Seg | FROZEN PIZZA |

Las opciones se seleccionan tocando el botón de Cocción por sensor repetidamente.

## RECALENTAMIENTO POR SENSOR

El uso del recalentamiento por sensor le permite recalentar alimentos comunes preparados por microondas sin tener que seleccionar los tiempos de cocción y niveles de potencia.

- **Suponga que desea recalentar bollos.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. RECALENTAMIENTO POR SENSO | DINNER PLATE |
| 2. RECALENTAMIENTO POR SENSOR | SOUP SAUCE |
| 3. RECALENTAMIENTO POR SENSOR | CASSERO LE |
| 4. RECALENTAMIENTO POR SENSOR | ROLLS |
| 5. **INICIAR** 30 Seg | ROLLS |

Las opciones se seleccionan tocando el botón de Recalentamiento por sensor repetidamente.

**TABLA Sensor de cocción**

| CATEGORÍA | DIRECCIÓN | CANTIDAD |
|---|---|---|
| Tocino | Colocar las tiras de tocino en un estante microondas tocino para obtener los mejores resultados. (Use plato forrado con papel de cocina estante si no está disponible). | 1-3 rebanadas |
| Cena congelada | Colocar en un recipiente para microondas de tamaño apropiado. Cubra con papel plástico. Después de la cocción, mezclar y dejar reposar durante 3 minutos. | 10 onzas/ 20 onzas |
| Arroz | Colocar el arroz y el doble de líquido (agua, pollo o de verduras) en un plato de microondas 2 cuartos. Cubra con papel plástico y de ventilación. Después de la cocción, dejar reposar durante 10 minutos. Agitar durante el arroz más esponjoso. | 1-2 tazas<br>Utilice el arroz de grano medio o largo. Cocinar el arroz instantáneo de acuerdo con las instrucciones en el paquete. |
| Desayuno congelado | Colocar en un recipiente para microondas de tamaño apropiado. Cubra con papel plástico. Después de la cocción, mezclar y dejar reposar durante 3 minutos. | 8-12 Onzas |
| Pizza congelada | Retire del paquete.<br>Colocar sobre una placa de microondas de tamaño apropiado. Para pizza para microondas preenvasados siga las instrucciones en el paquete. | 8-12 Onzas |

**TABLA SENSOR**

| CATEGORÍA | DIRECCIÓN | CANTIDAD |
|---|---|---|
| Plato de cena | Colocar sobre una placa de bajo. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Dejar reposar 3 minutos después de la cocción. | 1 plato |
| Sopa / Salsa | Colocar en una cacerola para microondas superficial. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Después de la cocción, mezclar y dejar reposar 3 minutos. | 1-2 tazas |
| Cazuela / Lasaña | Colocar en un recipiente apto para microondas o cacerola. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Después de la cocción, mezclar y dejar reposar 3 minutos. | 1-4 porción |
| Rollo / Pescado | | 1-3 piezas |

# COCINA POR SENSOR

## Referencia del usuario

En esta sección se proporciona el procedimiento a cada función. Por favor lea esta seccion atentamente.

## PREFERENCIAS DEL USUARIO

El horno de microondas tiene una configuración que le permiten personalizar la operación para su conveniencia. A continuación se muestra la tabla que muestra los diversos ajustes. ay el usuario Pref tecla varias veces para desplazarse a la función de ajuste deseado.

| Pulse la tecla | Opción |
|---|---|
| User Pref x 1 | Bajo volumen / Med. / Alto / Off |
| User Pref x 2 | lb / kg de peso |
| User Pref x 3 | Placa giratoria |
| User Pref x 4 | Ahorro de energía |
| User Pref x 5 | Modo de demostración |

## Ajuste de volumen BAJO / MED / ALTO / OFF

- **Suponga que desea activar el volumen apagado.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. | VOLUME ON |
| 2. **INICIAR** 30 Seg | ON |

## Ajuste de peso LB / KG

- **Suponga que desea cambiar de peso entre libras y kilogramos.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. | VOLUME ON |
| 2. | LB/KG |
| 3. **INICIAR** 30 Seg | KG |

Mostrará durante 2 segundos y luego despejado.

### AJUSTE EL PLATO GIRATORIA EN ENCENDIDO/ APAGADO

- **Suponga que desea encender el plato giratorio. Éste no puede desactivarse en los modos de Convección.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. | VOLUME LOW |
| 2. | LB/KG |
| 3. | TURN TABLE ON |
| 4. **INICIAR** 30 Seg | TT OFF |

Mostrará durante 2 segundos y luego despejado.

### Configuración Ahorro de energía

- **Suponga que desea entrar en ahorro de energía**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. | VOLUME ON |
| 2. | LB/KG |
| 3. | TURN TABLE ON OFF |
| 4. | POWER SAVE OFF ON |
| 5. **INICIAR** 30 Seg | ON OFF |

Mostrará durante 2 segundos y luego despejado.

# FUNCIONES ÚTILES

## AJUSTE DEL MODO DEMO

- **Suponga que desea entrar en el modo de demostración.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. | VOLUME ON |
| 2. | Lb/KG |
| 3. | TURN TABLE ON OFF |
| 4. | POWER SAVE OFF ON |
| 5. | DEMO OFF ON |
| 6. **INICIAR** 30 Seg | ON OFF |

Mostrará durante 2 segundos y luego despejado.

## USO DEL VENTILADOR

- **Supongamos que desea ajustar la velocidad del ventilador en ALTO desde la posición OFF.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. | HIGH |
| 2. | LOW |

Apague el ventilador cuando se desee

### NOTA

Si la temperatura de la estufa o de debajo del horno aumenta demasiado, el ventilador se activará automáticamente para proteger al horno.

Puede permanecer en un máximo de una hora para enfriar el horno. Cuando esto ocurre, la almohadilla de ventilación no se enciende el ventilador.

## USO DE LA CUBIERTA DE LUZ

La almohadilla controla la luz de la cubierta. Si la luz está apagada el primer toque de la tecla de luz se enciende la luz alta, segundo toque LOW y tercer toque OFF.

- **Suponga que desea programar la luz para ALTA desde la posición OFF.**

| Toque | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. | HIGH |
| 2. | LOW |
| 3. | OFF |

**Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. Desconecte el cable de alimentación antes de reemplazar filtros y luces.**

## EXTERIOR

La superficie exterior se reviste previamente de acero y plástico. Limpiar el exterior con un jabón suave y agua; enjuagar y secar con un paño suave. No utilice ningún tipo de hogar o un limpiador abrasivo.

## PUERTA

Desconecte el cable de alimentación o desactivar el horno con bloqueo para niños antes de la limpieza para evitar la manipulación inesperada.

Limpie la ventana por ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicaduras. Las piezas de metal serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño suave. Evitar el uso de spray y otros limpiadores abrasivos, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

## ACERO INOXIDABLE DE FÁCIL CUIDADO ™ (aplicable a ciertos modelos)

Su acabado del horno de microondas puede hacerse con Easy Care ™ de acero inoxidable (aplicable a ciertos modelos). Limpiar el acero con agua tibia y jabón con una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. NO utilice limpiadores comprados en la tienda como limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contengan alguna, cloruros, amoniaco cloros o abrasivos. Se recomienda el uso de jabón suave y agua o una solución 50/50 de agua y vinagre.

## INTERIOR

La limpieza es fácil porque se genera poco calor a las superficies interiores; por lo tanto, no se endurecen y el ajuste de derrames o salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, limpie con un paño suave y agua tibia. No utilice limpiadores abrasivos o ásperos o estropajos. Para suelos más pesados, utilizar bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague a fondo con agua caliente. El bastidor se puede limpiar con agua jabonosa caliente, se enjuaga y se seca.

## GUÍA DE ONDA CUBIERTA

La cubierta de guía de onda se encuentra en el techo de la cavidad del horno de microondas. Está hecha de mica requiere de cuidado especial. Mantenga la cubierta de guía de ondas limpios para asegurar el buen funcionamiento del horno de microondas. Con cuidado, limpie con un paño húmedo para quitar salpicaduras de alimentos de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que se produzcan. salpicaduras urbanizadas pueden recalentarse y provocar humo o posiblemente incendiarse. NO QUITE LA CUBIERTA guía de onda.

## ELIMINACIÓN DE OLORES

De vez en cuando, un olor a comida dentro del horno de microondas. Para eliminar, combinar 1 taza de agua, ralladura y el jugo de limón 1 y varios clavos enteros en una taza de medición de vidrio de 2-cup. Hervir durante varios minutos utilizando 100% de potencia. Dejar reposar en el horno de microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

## SOPORTE / PLATO GIRATORIO

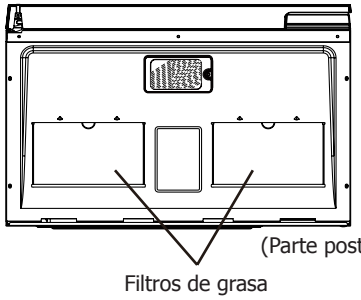
El plato giratorio y soporte del plato giratorio se puede quitar para fácil limpieza. Lavarlos en agua jabonosa tibia; para manchas difíciles utilizar un limpiador suave y una esponja para fregar no abrasiva. También son aptos para lavavajillas. Utilice estante superior del lavavajillas. El eje motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o derrames se debe limpiar inmediatamente.

## FILTRO DE GRASA

El filtro debe ser limpiado al menos una vez al mes. Nunca haga funcionar el ventilador o el horno microondas sin el filtro en su lugar.

1. Tire hacia abajo ligeramente de la lengüeta hacia la parte frontal del horno de microondas y retire el filtro.
2. Remojar el filtro en una sartén fregadero o plato lleno de agua caliente y detergente. NO use amoníaco u otro álcali; van a reaccionar con el material de filtro y oscurecer.
3. Agitar y frote con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.
4. Enjuague bien y agitar para secar.
5. Reemplazar mediante el ajuste del filtro nuevo en la abertura.

**VISTA INFERIOR**



# LIMPIEZA Y CUIDADO

**Desconecte el cable de Alimentación O Deje La puerta abierta para Desactivar El Horno Durante la limpieza. Desconecte el cable de Alimentación Antes de reemplazar Filtros y luces.**

## Limpieza de los filtros de escape

Los filtros de escape de ventilación del horno deben ser retirados y limpiados frecuentemente; en general al menos una vez al mes.

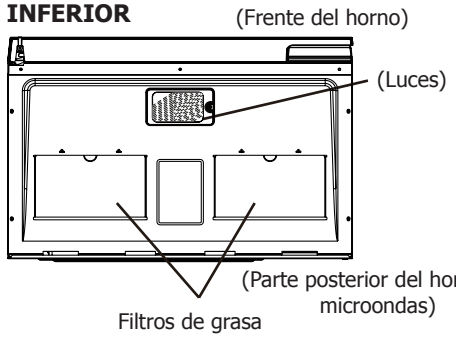
**Vent filtro de escape pieza número 5304478913**

**Por piezas de repuesto, llame al 800-599-7569**

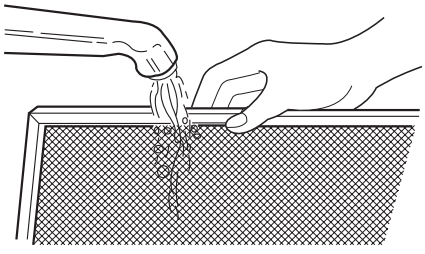
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

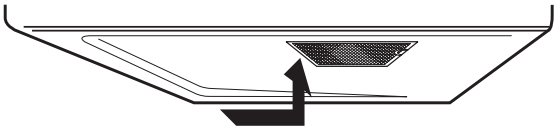
**VISTA INFERIOR**




1. Para quitar los filtros de ventilación de escape, deslice el filtro a la parte trasera. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje para el otro lado.El filtro se desactivará.



2. Remojar los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave. Enjuague bien y agitar para secar o lavar en el lavavajillas. No utilice amoníaco. **El aluminio sobre el filtro se corroerá y se oscurecen**



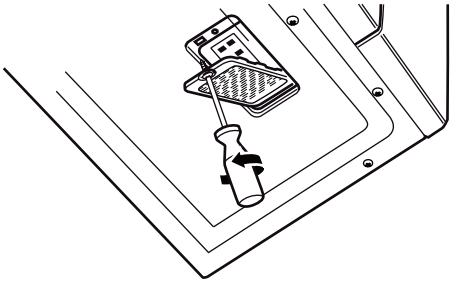
3. Para volver a instalar el filtro de ventilación de escape, deslice en la ranura lateral, a continuación, empuje hacia arriba y hacia el horno para bloquear. Vuelva a instalar el segundo filtro usando el mismo procedimiento.

## Reemplazo de luz superficial

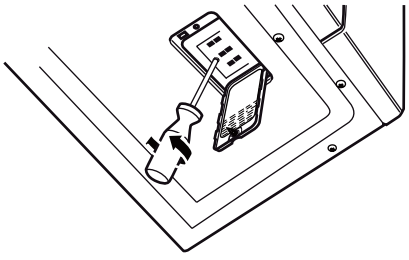
### ⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, use guantes al cambiar las bombillas.

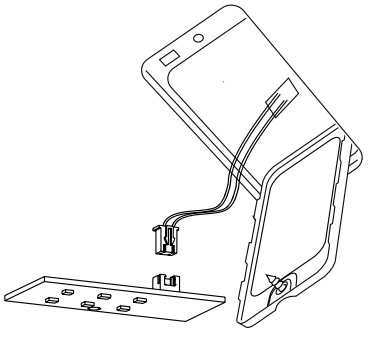
1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la electricidad en el interruptor principal.
2. Retire la tapa de la luz LED tornillos en ambas posiciones de luz bajo el microondas de montaje.



3. Retire el tornillo de montaje de luz LED.



4. Desenchufe la luz LED del arnés, reemplace con la luz LED de la parte # 5304499540. Para pedir piezas llaman 800-599-7569. A continuación, vuelva a conectar el arnés.



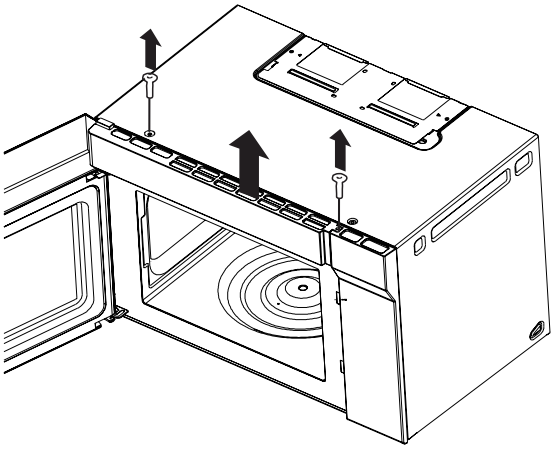
5. Vuelva a instalar la luz LED y el tornillo de montaje.
6. Al volver a instalar el tornillo de montaje tener cuidado de no dañar la luz LED.
7. Volver a instalar la cubierta de luz LED y el tornillo de montaje. Enchufe el microondas de nuevo en la fuente de alimentación o apagar el suministro eléctrico en el interruptor principal.

**Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. desconecte el cable de alimentación antes de reemplazar filtros y luces.**

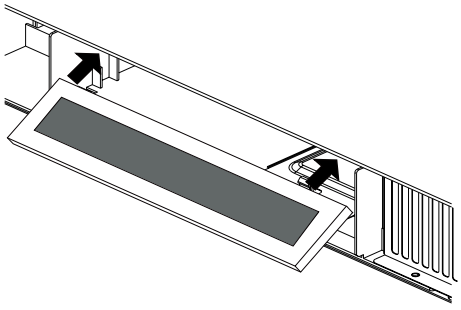
## REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

El filtro de carbón instalado en su horno microondas se instala recirculado no ventilado. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses, dependiendo de su uso.

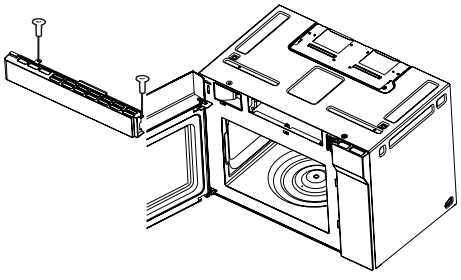
1. Desconecte la alimentación del horno microondas en el panel de interruptores o desconectando.
2. Retire los tornillos de montaje de la parrilla de ventilación.
3. Tire de la parrilla de ventilación fuera de la unidad.



4. Retire el filtro de carbón y reemplace con la nueva pieza.



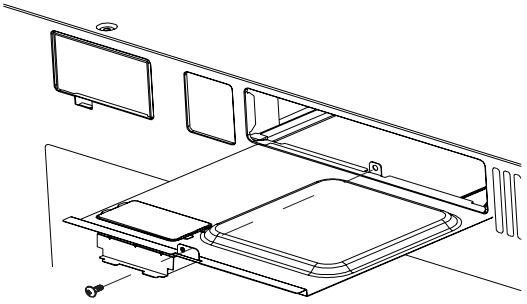
5. Ponga la parrilla de ventilación de vuelta en la unidad.



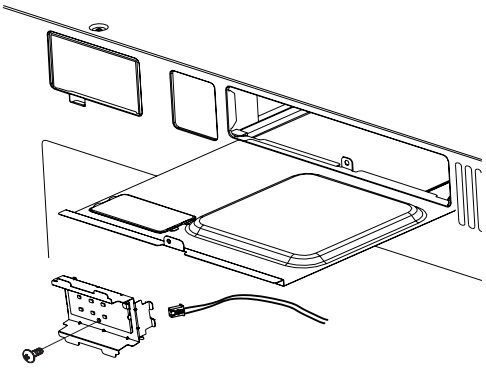
## REEMPLAZO DE LA LUZ

Retire la rejilla de ventilación según las instrucciones de reemplazo del filtro de carbón.

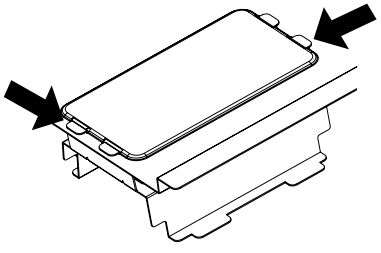
1. Retire el tornillo de montaje de cubierta de la luz, cubierta de la luz abierta tirando con cuidado en el borde delantero.



2. Retire el soporte de LED y unidad de iluminación. Eliminar la luz LED del soporte quitando el tornillo de montaje y reemplazar sólo con parte 5304499540.Para pedir piezas llaman 800-599-7569.



3. Re-instalar luz LED en el soporte con el tornillo de montaje. Al volver a instalar el tornillo de montajetener cuidado de no dañar la luz LED.
4. Vuelva a conectar la luz LED al arnés y colocar el conjunto de luz de LED de nuevo en la cubierta de la luz.



5. Vuelva a colocar la cubierta de la luz del horno microondas empujando cuidadosamente en su sitio y el montaje del tornillo.
6. Ponga la parrilla de ventilación posterior de la unidad.

# ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Por favor, compruebe lo siguiente antes de llamar al servicio de:

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

Operar el horno de microondas durante un minuto a ALTO 100%.

**A** ¿Se enciende el horno de microondas se enciende? SI NO——— NO ———

**B** segundo Cómo funciona el ventilador de refrigeración? (Ponga su mano en la parte superior por encima de presentación). SI NO——— NO ———

**C** ¿Gira el plato giratorio? (Es normal que la mesa gire en cualquier dirección.) SI NO——— NO ———

**D** Es el agua en el microondas horno caliente? SI NO——— NO ———

**Si "NO" es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, por favor verifica tomacorriente, el fusible y / o disyuntor. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE su centro de servicio autorizado de Electrolux.**

**Un horno de microondas nunca debe ser reparado por una persona "do-it-yourself" de reparación.**

## NOTA

1. Si el tiempo en la pantalla desciende muy rápidamente, compruebe el modo de demostración en la sección de características convenientes para asegurarse función de demostración está en OFF.
2. Si el horno se establece durante más de 30 minutos a, 100 de nivel de potencia por ciento, después de los primeros 30 minutos el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 80 por ciento de potencia para evitar la cocción excesiva.

# ESPECIFICACIONES

| | |
|---|---|
| AC voltaje de línea: | Monofásica de 120 V, 60 Hz, CA solamente |
| Alimentación de CA requerida: | 1500 W 14,8 A (para UMV1422US, UMV1422UW) |
| Potencia de salida : | 1000W |
| Frecuencia: | 2450 MHz (Clase B / Group2) |
| Dimensiones exteriores (incluyendo el mango): | 23 7/8 (W) X 17 (H) X 16 7/16 (D) |
| Dimensiones de la cavidad: | 15 1/4 (W) X 10 3/16 (H) X 15 1/8 (D) |
| Capacidad del horno microondas: | 1.4 Cu.Ft. |
| Cocinar Uniformidad: | Placa giratoria |
| Peso: | Aprox. 52.76lb (neto), 61.42lb (bruto) |
| Trabajar / luz de la noche: | 1 * 1.5WLED |
| Luz del horno: | 1 * LED 1,5 W |

* método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para la medición de potencia de salida. Este método de ensayo es ampliamente reconocida.

** Esta es la clasificación de los equipos descritos en el Estándar Internacional CISPR11 ISM (Industrial, Científica y Médica).

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

En cumplimiento de las normas establecidas por:

**FCC** - La Comisión Federal de Comunicaciones autorizado.

**DHHS** - Cumple con el Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.

- Este símbolo impreso, significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.

- Este símbolo impreso, significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para su uso en EE.UU. o Canadá.

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año desde la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que han demostrado ser defectuoso 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. Los productos con números de serie originales que han sido retirados, alterados o no pueden reconocerse fácilmente.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o hayan sido enviados fuera de los EE.UU. o Canadá.
3. Óxido en el interior o el exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "como están" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdidas de comida debido a fallas del refrigerador o congelador.
6. Los productos utilizados en un entorno comercial.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o mano de obra, o para electrodomésticos que no estén en uso normal del hogar o que no sea de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Servicio técnico para corregir la instalación del electrodoméstico o para obtener instrucciones de cómo utilizar el aparato.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estanterías, etc., que no son una parte del electrodoméstico cuando se envía desde 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. Recargos, incluyendo, pero no limitado a, cualquier hora después de las llamadas, los fines de semana, vacaciones o de servicio, peajes, pasajes de transporte o gastos de kilometraje para llamadas de servicio a áreas remotas, incluyendo el Estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, pero no limitado a, los armarios, paredes, etc.
13. Los daños causados por: servicios prestados por las empresas de servicios no autorizadas; uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no sean empresas de servicios autorizados; o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, o casos de fuerza.

**EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS**

DEL CLIENTE ÚNICO Y EXCLUSIVO REMEDIO BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS, INCLUYENDO GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO DE LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES, COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS INCIDENTALES DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O INDIRECTOS, O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO APLICACIÓN. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE DA DERECHOS ESPECÍFICOS.

**Si necesita asistencia técnica**

Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para determinar el período de garantía si se requiere servicio. Si se lleva a cabo el servicio, es en su mejor interés obtener y conservar todos los recibos. El servicio bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números de teléfono abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los 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 añadir a cualquier obligación bajo esta garantía . Obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio autorizado. características del producto o especificaciones descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso.

**Estados Unidos**
**1.800.374.4432**
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

**Canadá**
**1.800.265.8352**
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Camino
Mississauga, Ontario, Canadá