

EMBD3010AS

Guía de usuario

Horno microondas

electrolux.com\ registrar

Electrolux

¡Bienvenido a Electrolux! Gracias por elegir nuestro electrodoméstico.

Para contactarse con el servicio de atención al cliente y ver la tienda en línea visite:
www.electroluxappliances.com

Para obtener una versión ampliada de la Guía de usuario visite:
www.electroluxappliances.com

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 2
NOMBRES DE LAS PIEZAS 8
PANEL DE CONTROL 9
ANTES DE UTILIZAR 10
COCCIÓN MANUAL 11
COCCIÓN AUTOMÁTICA 14
SENSOR DE COCCIÓN 17
COCCIÓN POR CONVECCIÓN 19
FUNCIONES CONVENIENTES 23
LIMPIEZA Y CUIDADO 26
COMPROBACIÓN DE LA LLAMADA DE SERVICIO 27
ESPECIFICACIONES 27
INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA DEL ELECTRODOMÉSTICO PRINCIPAL 28

Esta guía es el recurso que le permitirá usar y cuidar de su producto. Léala antes de usar el electrodoméstico. Manténgala a mano para una referencia rápida. Si algo no está del todo bien, la sección de solución de problemas le ayudará a resolver problemas comunes.

Encontrará preguntas frecuentes, consejos y videos útiles, productos de limpieza y accesorios de cocina y hogar en www.frigidaire.com.

¡Estamos aquí para usted! Visite nuestro sitio web, chatee con un representante o llámenos si necesita ayuda. Podemos ayudarlo a evitar la visita de un técnico. Si necesita la visita de un técnico, podemos iniciar el trámite por usted.

¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.

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

Número de modelo:

Número de serie:

Fecha de compra:

Por su seguridad, debe seguir la información de esta guía para minimizar el riesgo de incendio o explosión o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vidas humanas.

ADVERTENCIA

PARA EVITAR QUE EL MICROONDAS QUEDE EXPUESTO A UNA POSIBLE ENERGÍA EXCESIVA

a) No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento de la puerta abierta puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no manipular los enclavamientos de seguridad.

b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra o residuos limpios en las superficies de sellado.

c) No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (que no esté doblada), (2) las bisagras y los pestillos (que no estén rotos ni flojos), (3) en las juntas de la puerta ni en las superficies de sellado.

d) Nadie, excepto el técnico de servicio debidamente calificado, debe ajustar ni reparar el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Definiciones

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle de posibles riesgos de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que contienen este símbolo para evitar posibles lesiones o muerte.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar la muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN

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

LEER TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE USAR

ADVERTENCIA

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga la sección **"PRECAUCIÓN PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA"** en la página 2.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conectar solo a una toma a tierra correctamente instalada. Consulte **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 5.
- Instale o ubique este electrodoméstico únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico solo para su uso previsto, tal y como se describe en esta guía. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este tipo de microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños lo utilizan.
- No utilice este electrodoméstico si tiene un cable o un enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- Este electrodoméstico debe ser revisado únicamente por personal de servicio calificado. Póngase en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura en el electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua (por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina), en un sótano húmedo ni cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerja el cable ni enchufe el agua.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calentadas.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 26.
- Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno microondas:
  - **No cocine demasiado la comida. Observe cuidadosamente al electrodoméstico cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno microondas para facilitar la cocción.**
  - Retire los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
  - **Si los materiales dentro del horno microondas se prenden fuego, mantenga la puerta del horno microondas cerrada, apague el horno microondas y desconecte el cable de alimentación o apague la alimentación en el fusible o en el panel de disyuntores.**
  - No utilice interior para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no esté en uso.
- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer hervir. No siempre se visualiza el burbujeo visible o la ebullición cuando el recipiente se retira del horno microondas. **ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN REPENTINAMENTE CUANDO SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

  Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido tanto antes y en la mitad del proceso de calentado.
  - No utilice recipientes rectos con cuellos estrechos. Utilice un contenedor de boca ancha.
  - Una vez calentado, deje reposar el recipiente en el horno microondas por lo menos durante 20 segundos antes de retirar el recipiente.
  - Tenga cuidado extremo al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- Limpie las aberturas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que la grasa se acumule en las aberturas de ventilación.
- Tenga cuidado al limpiar las aberturas de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de lejía, pueden dañar las aberturas de ventilación.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

- Cuando se utilizan las funciones de cocción por convección o cocción combinada, tanto el exterior como el interior del horno se calentarán. Utilice siempre agarraderas para retirar los recipientes de alimentos y accesorios de cocina, como el estante del horno, el plato giratorio de metal y la bandeja de cerámica.
- No limpie con esponjas metálicas para fregar. Las piezas de la esponja pueden tocar partes eléctricas que implican riesgo de descarga eléctrica.
- *Termómetro*: no utilice termómetros regulares de cocina ni de horno cuando cocine con microondas o en modo combinado. El metal y el mercurio en estos termómetros podrían crear un arco y causar posibles daños en el horno. No utilice un termómetro en los alimentos que coloca en el microondas a menos que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en el horno microondas.
- Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal de gran tamaño no deben insertarse en un horno microondas o la tostadora, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice productos de papel cuando el electrodoméstico esté en modo tostador.
- No guarde ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.

ADVERTENCIA

No cubra las rejillas ni cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que el horno se sobrecaliente.

ADVERTENCIA

Si ve arcos, presione el botón **Cancelar** y corrija el problema.

ARCOS

Arcos es el término que se emplea para referirse a las chispas en el horno microondas. El arco es causado por:

- El estante metálico no está instalado correctamente por lo que toca la pared del microondas.
- El contacto de metal o papel de aluminio con el lateral del horno.
- Una incorrecta envoltura de los alimentos (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
- El uso de metal, como cierres de alambre, alfileres las aves o platos con borde dorado, en el microondas.
- El uso de toallas de papel recicladas que contienen pequeñas piezas metálicas en el microondas.

Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (solo para EE. UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente (es decir, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante), puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado su tipo y se ha comprobado que cumple con los límites establecidos para los equipos ISM de conformidad con la parte 18 de las Reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial.

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

- Reorientar la antena receptora de la radio o la televisión.
- Reubicar el horno microondas con respecto al receptor.
- Alejar el horno microondas del receptor.
- Conectar el horno microondas a una toma de corriente diferente para que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos de ramificación.

El fabricante no se hace responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por modificaciones no autorizadas de este horno 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

DESEMBALAJE Y REVISIÓN DE SU HORNO MICROONDAS

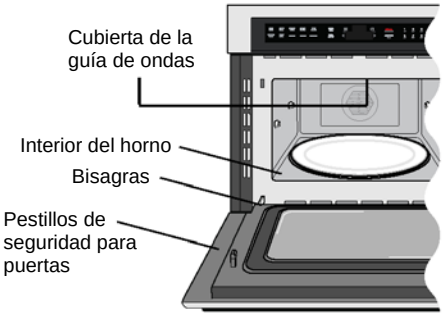
Un técnico calificado debe instalar y conectar el electrodoméstico a tierra.

Abra la parte inferior del cartón, doble las aletas del cartón hacia atrás e incline el horno de microondas para que se apoye sobre una almohadilla de espuma de plástico. Levante el cartón del horno microondas y retire todos los materiales de embalaje, Instrucciones de instalación, rejilla de alambre, bandeja de microondas de cerámica, bandeja de metal giratoria.

GUARDE LA CAJA, YA QUE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.

- Retire la etiqueta adhesiva de la parte exterior de la puerta, si la hay.
- NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS que se encuentra en el techo de la cavidad del horno microondas. Lea los adjuntos y GUARDE la Guía de uso y cuidado.

Compruebe si hay daños en el horno microondas, como puertas desalineadas o dobladas, juntas de puertas y superficies de sellado dañadas, bisagras de puertas rotas o sueltas y pestillos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no utilice el horno microondas y póngase en contacto con su vendedor o con el SERVICIO TÉCNICO DE ELECTROLUX. Consulte las Instrucciones de instalación para obtener más detalles.

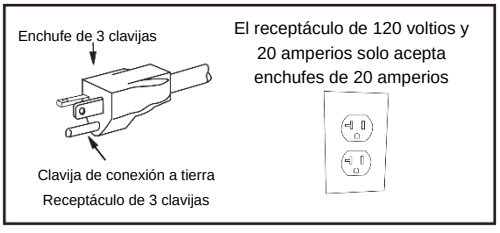


INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

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 conectado a 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 caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica.

ADVERTENCIA

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



Requisitos eléctricos

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

Los requisitos eléctricos son un suministro eléctrico protegido de 120 voltios, 60 Hz, solo CA, 20 amperios o más. Se recomienda que se proporcione un circuito separado solo para el horno microondas.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Debe estar enchufado a un receptáculo de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra. NO CORTE NI QUITE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA CLAVIJA DE CONEXIÓN 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.

El cable de la fuente de alimentación y el enchufe deben estar conectados a un receptáculo de conexión a tierra individual de 120 voltios CA, 60 Hz, 20 amperios o más. El receptáculo debe ubicarse dentro del gabinete.

NOTAS

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o persona de servicio calificado.
2. Ni Electrolux ni el concesionario aceptan ninguna responsabilidad por daños en el horno microondas ni por lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Esta Guía de uso y cuidado es valiosa: léala cuidadosamente y guárdela siempre como referencia.

Un buen libro de cocina de microondas es un bien valioso. Consúltelo para conocer los principios, las técnicas, los consejos y las recetas de cocina en microondas.

NUNCA use el horno microondas sin el plato giratorio y el soporte, ni gire el plato giratorio para que pueda colocarse un plato grande en el horno de microondas. El plato girará en el sentido de las agujas del reloj y en el sentido contrario a las agujas del reloj.

SIEMPRE deje comida en el horno microondas cuando esté encendido para que absorba la energía del microondas.

Cuando se utiliza el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100 %, es posible que se escuche el magnetrón que se enciende y se apaga. Es normal que el exterior del horno microondas esté caliente al tacto al cocinar o recalentar.

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

El horno microondas es solo para la preparación de alimentos. No se debe usar para secar ropa ni periódicos.

Su horno microondas tiene una clasificación de 1000 vatios de acuerdo con el procedimiento de prueba IEC. Al usar las recetas o las instrucciones del paquete, compruebe los alimentos un minuto o dos antes del tiempo mínimo y añada el tiempo necesario en consecuencia.

- No utilice la rejilla de alambre cuando haga estallar palomitas de maíz en el microondas. Esto puede causar daños a su horno microondas. Retire la rejilla.
- No utilice el horno con la rejilla de alambre en el piso del microondas, ya que esto podría dañar el horno.
- No toque el estante de alambre sin usar agarraderas, ya que la rejilla de alambre puede estar caliente.
- No utilice la rejilla de alambre a menos que cocine o caliente más de un recipiente de alimentos al mismo tiempo.
- No guarde la rejilla de alambre en el horno microondas, ya que podría causar daños en el horno si alguien lo enciende accidentalmente.
- No intente utilizar ningún otra rejilla de alambre además de la suministrada con este horno. La rejilla suministrada está diseñada específicamente para este horno y el uso de cualquier otro estante puede dañar el horno.
- No cocine los alimentos directamente en la rejilla de alambre. Coloque siempre los alimentos en un recipiente apto para microondas.

ACERCA DE LA COCCIÓN EN MICROONDAS

- Organizar la comida con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia fuera del plato.
- Esté atento al tiempo de cocción. Cocine durante el menor tiempo indicado y agregue más según sea necesario. Los alimentos demasiado cocidos pueden causar humo o prenderse fuego.
- Cubra los alimentos mientras cocina. Consulte las sugerencias en la receta o el libro de cocina: toallas de papel, papel de cera, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen uniformemente.
- Cubra con pequeños trozos planos de papel de aluminio cualquier área delgada de carne de res o de ave para evitar que se cocinen antes de que las áreas densas y gruesas se cocinen a fondo.
- Revuelva los alimentos del exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Gire los alimentos una vez durante la cocción en el microondas para acelerar la cocción de alimentos como el pollo y las hamburguesas. Los artículos grandes como los asados deben girarse al menos una vez.
- Reorganice alimentos como albóndigas a la mitad de la cocción, cambiándolas de arriba a abajo y del centro del plato hacia el exterior.
- Añada tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuelva, si es posible. Cubra los alimentos durante el tiempo de reposo para que la comida termine de cocinarse sin cocinarse en exceso.
- Compruebe si hay los alimentos están cocidos. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

  Los signos de cocción incluyen:

  - La comida arroja vapor sobre toda la superficie, no solo en el borde.
  - El centro del fondo del plato está muy caliente al tacto.
  - Las articulaciones del muslo de las aves se mueven fácilmente.
  - La carne y las aves no tienen sectores rosados.
  - El pescado es opaco y las escamas se retiran fácilmente con un tenedor.

ACERCA DE LA COMIDA

COMIDA	QUÉ HACER	QUÉ NO HACER
Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras	• Pinchar las yemas de huevo antes de cocinar para evitar que “exploten”. • Pinchar la piel de patatas, manzanas, calabaza, perritos calientes y salchichas para que el vapor se escape.	• Cocinar los huevos en cáscaras. • Recalentar huevos enteros. • Colocar las nueces o las semillas en sus cáscaras.
Palomitas	• Utilizar palomitas de maíz especialmente envasadas para cocinar en microondas. • Escuchar mientras estalla el maíz para que el estallido se ralentice a 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para **palomitas de maíz** . • Retirar la rejilla de alambre del horno antes de cocinar las palomitas. • Utilizar una bandeja de cerámica en la parte superior de la bandeja de metal para hacer palomitas de maíz.	• Colocar las palomitas de maíz en bolsas marrones regulares o cuencos de cristal. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de palomitas. • No hacer estallar las palomitas que quedaron sin estallar. • No utilizar la rejilla de alambre al cocinar palomitas de maíz. • No hacer palomitas de maíz directamente en la bandeja giratoria de metal.
Comida para bebés	• Transferir alimentos para bebés a un plato pequeño y calentar cuidadosamente, revolviendo a menudo. Comprobar la temperatura antes de servir. • Poner las tetinas en los biberones después de calentar y agitar bien. Hacer la prueba en la «muñeca» antes de alimentar al bebé.	• Calentar biberones desechables. • Calentar biberones con las tetinas colocadas. • Calentar los alimentos para bebés en sus frascos originales.
General	• Cortar los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar vapor y evitar quemaduras. • Revolver los líquidos rápidamente antes y después de calentarlos para evitar la “erupción”. • Cuando cocine líquidos o cereales, usar un tazón profundo para evitar que se reduzcan.	• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o recipientes herméticos. • Colocar latas en el microondas ya que las bacterias dañinas no pueden ser destruidas. • Freír en grasa profunda. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

SOBRE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

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

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

- Vidrio cerámico (Pyroceram®), como Corningware®.
- Vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- Plásticos aptos para microondas
- Platos de papel
- Cerámica, gres y porcelana apta para microondas
- Plato para dorar (no exceda el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Estos artículos se pueden utilizar para el recalentamiento de los alimentos que tienen poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO UTILIZAR

- sartenes de metal y vajilla para hornear
- platos con ribete metálico
- Vidrio no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (recipiente de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas de almacenamiento de alimentos
- cierres metálicos

Si desea comprobar si un plato es seguro para el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas y el microondas en HIGH durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente mucho.

Los siguientes revestimientos son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir alimentos para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel de cera se puede utilizar para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico que está especialmente marcada para el uso en microondas se puede utilizar para cocinar y recalentar. NO permita que la envoltura de plástico toque los alimentos. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- Las tapas que son aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas de cocción para horno microondas son buenas para grandes porciones de carne o alimentos que necesitan ser ablandados. NO utilice cierres metálicos. Recuerde cortar la bolsa para que el vapor pueda escapar.

Cómo usar papel de aluminio en su horno microondas:

- Se pueden colocar pequeñas piezas planas de papel de aluminio suavemente sobre la comida para protegerlas áreas que se descongelan o se cocinan demasiado rápido.
- La lámina no debe acercarse más de una pulgada a cualquier superficie del horno microondas.

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

ACCESORIOS Hay muchos accesorios para microondas disponibles para la compra. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas le ayudará a determinar la correcta cocción y le asegurará que los alimentos se cocinaron a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable de ningún daño en el horno microondas cuando se utilizan accesorios.

SOBRE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

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

Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando lo usan los niños.

En ningún momento se debe permitir que alguien se apoye o se balancee en la puerta del horno microondas.

A los niños se les debe enseñar todas las precauciones de seguridad: use soportes, retire las cubiertas cuidadosamente, preste especial atención a los paquetes que contienen alimentos crujientes porque pueden estar más calientes.

No utilice el horno sin el plato giratorio de la bandeja metálica.

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

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

SOBRE LA SEGURIDAD

- Revise los alimentos para comprobar que se cocinan a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

TEMPERATURA	COMIDA
63 °C (145 °F)	- Para carne de res, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados, pescado
71 °C (160 °F)	- Para carne fresca de cerdo, carne molida, mariscos, huevos, alimentos preparados congelados y carne de res, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados
74 °C (165 °F)	- Para sobras, alimentos refrigerados listos para recalentar, charcutería y alimentos “frescos” para llevar, pollo o pavo entero, pechugas de pollo o pavo y aves de corral molidas utilizadas en hamburguesas de pollo o pavo

NOTAS

No cocine aves de corral enteras y rellenas. Cocine el relleno por separado a 74 °C (165 °F).

Acerca de la bandeja giratoria de metal:

No utilice el horno sin el plato giratorio de la bandeja metálica en su lugar.

Verifique que el plato giratorio de la bandeja metálica esté correctamente colocado y girando cuando el horno esté en uso. De lo contrario, se podría producir una cocción incorrecta o daños en el horno.

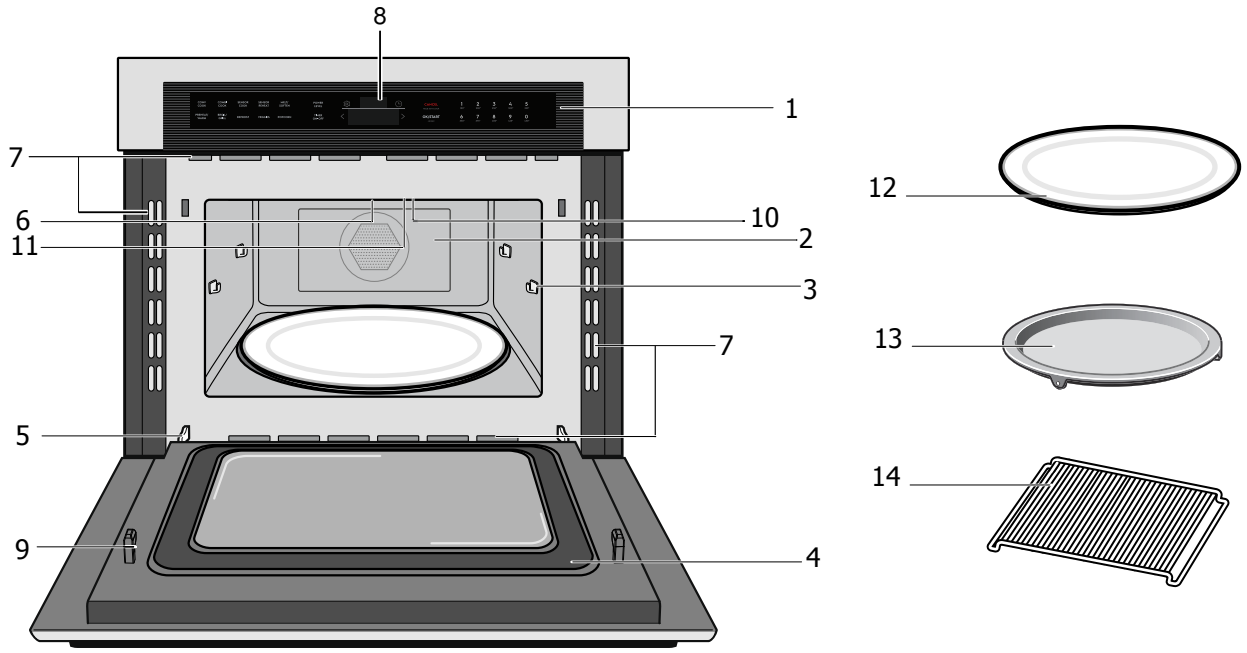
Utilice únicamente la bandeja giratoria de metal diseñada para este horno. No la sustituya por ninguna otra bandeja.

Siempre coloque la bandeja metálica en su posición correcta.

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 su uso en horno microondas.

- Utilice SIEMPRE agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. La comida puede transferir a través de los utensilios suficiente calor para causar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras de vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más lejano de la cubierta de un plato y abra cuidadosamente las palomitas de maíz y las bolsas de cocción del horno lejos de la cara.
- Manténgase cerca del horno microondas mientras está en uso y compruebe el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de que los alimentos se cocinen en exceso.
- NUNCA utilice el interior para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos cuidadosamente 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 o incendios.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas para que el utensilio, la ropa o los accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga la lámina de aluminio, utilizada para cubrir, a al menos 1 pulgada de las paredes, el techo y la puerta.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

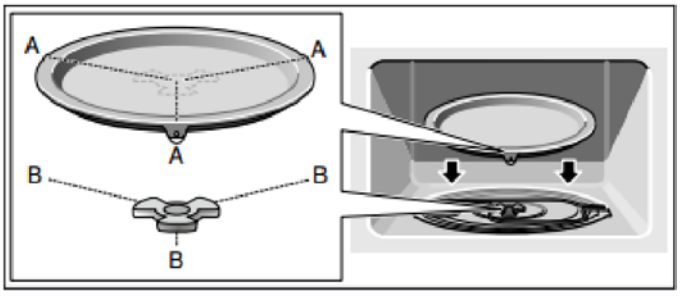


1. Panel de control con función Auto-Touch
2. Ventilador y elemento de convección
   El ventilador de convección funciona en todos los modos de convección. Cuando el horno funciona en modo de convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta.
3. Sujeta rejillas (4)
4. Junta de puerta
5. Bisagras de puerta
6. Elemento del grill
7. Ventilaciones del horno
   El aire caliente puede salir por las rejillas de ventilación superior e inferior antes, durante y después de la cocción. Es normal ver el vapor escapando de estos respiraderos, y la condensación puede acumularse en esta área. No bloquee ningún orificio de ventilación, ya que son importantes para la circulación de aire.
8. Pantalla de la hora
   Pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos.
9. Pestillos de seguridad para puertas
   El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada de forma segura.
10. Luz del horno
    La luz del horno se apaga para ahorrar energía después de un minuto con la puerta abierta. Para volver a encender la luz, cierre la puerta y ábrala de nuevo.
11. Cubierta de la guía de ondas
    NO RETIRAR
12. Bandeja de cerámica para microondas
    Utilizar para cocinar en microondas y cocinar por convección. Algunos alimentos, tales como una bolsa de palomitas o patatas, se pueden colocar directamente en la bandeja de cerámica.

Advertencia:

- La bandeja de cerámica se calienta durante la cocción por convección.
- Coloque la bandeja de cerámica en la parte superior del plato giratorio de la bandeja metálica.
- La bandeja de cerámica puede permanecer en el horno para todos los modos de cocción, a menos que se requiera “Hornear en bandeja metálica”.
- Utilice una bandeja de cerámica en la parte superior de la bandeja de metal para hacer palomitas de maíz.
- No haga palomitas de maíz directamente en la bandeja giratoria de metal.

13. La siguiente bandeja giratoria de metal con elemento de hornear proporciona calor para los alimentos que requieren mucho calor por debajo. Coloque el plato giratorio con los rodillos “A” como se muestra en la imagen, en el soporte “B” en el medio del piso del compartimento de cocción. El plato giratorio debe apoyarse directamente sobre el soporte.



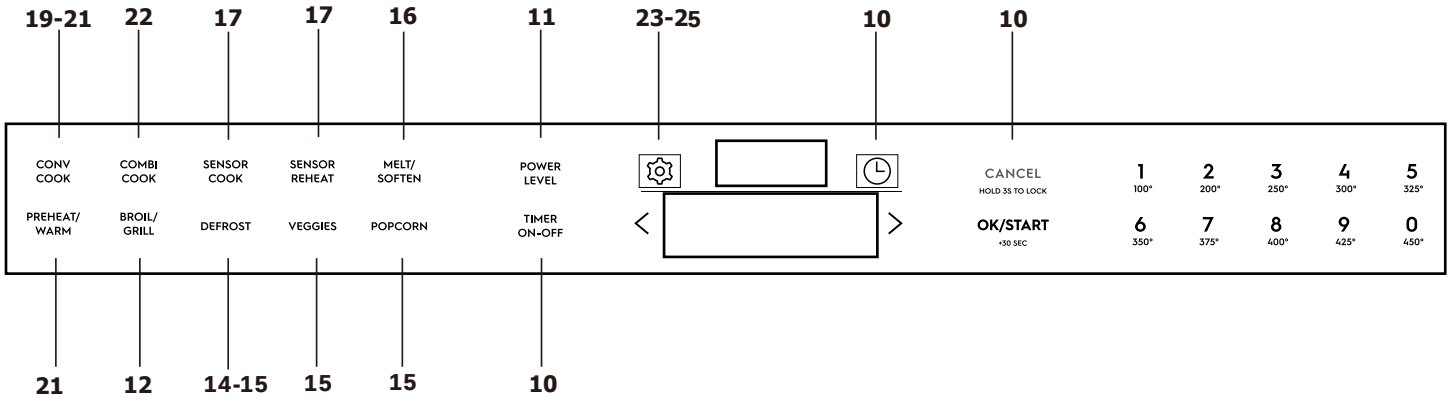
Nota:

No utilice el accesorio si el plato giratorio no está en su lugar. Confirme que todas las piezas están correctamente colocadas y que el plato giratorio gira libremente cuando se acciona el microondas. El plato giratorio de la bandeja de metal puede soportar un máximo de 5 kilos (12 libras).

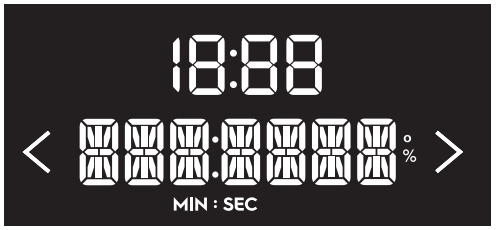
14. Rejilla de alambre
    Utilice la rejilla de alambre con el rebaje hacia abajo para Convection (convección), Keep Warm (mantener caliente) y para colocar platos más grandes en la cavidad del horno. Utilícela mirando hacia arriba (como se muestra) para Broil o Grill (asar/cocinar a la parrilla).

PANEL DE CONTROL

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



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



NOTA

Las teclas con la flecha izquierda y la derecha se iluminarán cuando se permita ajustar o seleccionar elementos.

1. Antes de utilizar su nuevo horno, asegúrese de leer y entender completamente esta Guía de uso y cuidado.

2. Antes de que se pueda usar el horno microondas de convección incorporado, siga estos procedimientos:

- Enchufe el horno. Cierra la puerta. La pantalla del horno mostrará 12:00.
- Si no utiliza el horno después de 1 minuto, este mostrará 12:01.

3. Ajuste el reloj. Consulte más abajo.

CONFIGURAR EL RELOJ

- **Supongamos que desea introducir la hora correcta del día 12:30 (a. m. o p. m.).**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. 	12:00
2. (1) (2) (3) (0)	12:30
3. OK/START +30 SEC	12:30

NOTA

Cuando el reloj está en modo ajuste y después de 3 segundos sin actividad, el reloj se ajustará automáticamente a la hora en la pantalla.

CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

- **Ajuste el temporizador durante 3 minutos.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. TIMER	0:00 MIN : SEC
2. (3) (0) (0)	3:00 MIN : SEC
3. TIMER	3:00 MIN : SEC Cuenta regresiva del tiempo

NOTA

1. Al abrir la puerta durante la cuenta regresiva del temporizador, no se detendrá el temporizador de funcionamiento.
2. Para cancelar el temporizador activo, presione la tecla CANCEL (cancelar) una vez.
3. Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

CANCELAR

Pulse **CANCEL** para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador y la señal después de la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción (presione una vez).

FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

Cierre: En estado de espera, pulse **CANCEL** durante más de 3 segundos. Escuchará 1 “pitido” que indica que se activa el estado de bloqueo infantil y la pantalla mostrará la palabra “LOCKED” (bloqueado) durante 2 segundos.

Desbloqueo: En el estado de bloqueo, pulse **CANCEL** durante más de 3 segundos. Escuchará 1 “pitido” que indica que el bloqueo está liberado y la pantalla mostrará la palabra “UNLOCK” (desbloqueado) durante 2 segundos.

COCCIÓN MANUAL

INICIO DE UN SOLO TOQUE

Esta es una función de ahorro de tiempo que automáticamente comenzará a cocinar 2 segundos después de seleccionarla. La tecla numérica 1 a 9 se puede tocar para activar la función de inicio automático de cocción de 1 minuto a 9 minutos.

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

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. (3)	3:00 MIN : SEC
	El tiempo disminuye automáticamente después de 2 segundos

NOTA

Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

USAR AGREGAR 30 S.

Esta es una función que ahorra tiempo. Es una función simplificada que le permite configurar rápidamente y comenzar a cocinar en microondas al 100 % de potencia.

- **Supongamos que desea configurar y comenzar a cocinar en microondas al 100 % durante 30 S (30 segundos).**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. OK/START +30 SEC	30 SEC
	Cuenta regresiva del tiempo

NOTA

1. El tiempo de cocción se puede extender durante 30 segundos pulsando la tecla Añadir 30 segundos.
   El tiempo de cocción se extiende a un máximo de 99 minutos 99 segundos.
2. Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.
3. Se mostrará la palabra “food” (comida) si pulsa la tecla de ciclo de cocción de inicio rápido o +30 segundos más de 5 minutos después de cerrar la puerta del horno microondas. Debe abrir y cerrar la puerta de nuevo para borrar la palabra “food” de la pantalla.

CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN CRONOMETRADA CON NIVEL DE POTENCIA

Esta función le permite programar un tiempo de cocción específico y la potencia. Para obtener mejores resultados, hay 11 ajustes de nivel de potencia además de la potencia HIGH (100 %).

Consulte la tabla “Niveles de potencia de microondas”.

- **Supongamos que desea cocinar durante cinco minutos a 70 % de potencia.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. (5) (0) (0)	5:00 MIN : SEC
2. POWER	PWR 100 %
3. (7)	PWR 70 %
4. OK/START +30 SEC	5:00 MIN : SEC
	Cuenta regresiva del tiempo

NOTA

Si no selecciona un nivel de potencia, el horno se cocinará automáticamente a la potencia HIGH (100 %).
Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

CONFIGURAR LA COCCIÓN EN DOS ETAPAS

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

- **Para establecer un ciclo de cocción de 2 etapas. La primera etapa es un tiempo de cocción de 2 minutos al 30 % de potencia de cocción y luego un tiempo de cocción de 4 minutos al 70 % de potencia de cocción.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. (2) (0) (0)	2:00 MIN : SEC
2. POWER	PWR 100 %
3. (3)	PWR 30 %
4. POWER	

En la pantalla aparecerá la leyenda “ENTER STAGE 2 POWER PRESS OK” (ingrese la potencia de la etapa 2, presione OK).

5. (7)	PWR 70 %
6. OK/START +30 SEC	

En la pantalla aparecerá la leyenda “ENTER FASE 2 COOK TIME PRESS START” (ingrese el tiempo de la etapa 2, presione Iniciar).

7. (4) (0) (0)	4:00 MIN : SEC
8. OK/START +30 SEC	2:00 MIN : SEC

Cuenta regresiva del tiempo

Cuando termine la primera etapa, el horno emitirá un pitido. En la pantalla aparecerá la leyenda “FIRST STAGE DONE” (primera etapa lista).
La segunda etapa se inicia automáticamente.

NOTA

Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

COCCIÓN a la parrilla

La función Broil/Grill (asar/cocinar a la parrilla) le permite asar en un ajuste alto o bajo y también cocinar pizza fresca y congelada. Consulte el siguiente cuadro.

- **Supongamos que desea asar o grillar un alimento durante 20 minutos con el nivel bajo.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. BROIL / GRILL	BROIL HIGH
2. BROIL / GRILL	BROIL LOW
3. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
4. (2) (0) (0) (0)	20:00 MIN : SEC
5. OK/START +30 SEC	20:00 MIN : SEC

Cuenta regresiva del tiempo

PULSAR LA TECLA	Comida
1 BROIL/GRILL	Parrilla alto
2 BROIL/GRILL	Parrilla bajo
3 BROIL/GRILL	Pizza fresca
4 BROIL/GRILL	Pizza congelada

Consejos para pizza

- Para la pizza fresca, utilice una paleta de pizza para deslizar la pizza sobre y desde el plato giratorio de metal.
- Si utiliza una paleta de pizza, espolvoree la paleta generosamente con harina de maíz para facilitar el traspaso de la masa al plato giratorio de metal.
- El tamaño máximo es de 12 pulgadas para pizzas frescas y congeladas.
- Evite el uso de una piedra de pizza, ya que puede dañar el horno.

COCCIÓN MANUAL

NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes poderes de cocción. Cuanto menor sea la potencia de cocción, más lenta será la cocción. Cada número del 1 al 9 representa un porcentaje diferente de potencia de cocción completa.

En la siguiente tabla se indica el porcentaje de potencia de cocción que representa cada teclado numérico, y el nombre del poder de cocción que se utiliza habitualmente.

La tabla también le indica cuándo usar cada poder de cocción. Siga las instrucciones de las recetas o los envoltorios de alimentos si están disponibles.

NOTA: Consulte en un libro de cocina confiable los tiempos de cocción basados en la potencia de cocción de 1000 vatios de su horno microondas.

PODER DE COCCIÓN	NIVEL	CUÁNDO USARLO
100 % de la potencia total	Alto	• Calentar rápidamente los alimentos preparados y los alimentos con alto contenido de agua, como sopas y bebidas. • Cocinar cortes tiernos de carne, carne molida o pollo.
9 = 90 % de la potencia total		• Calentar sopas de crema.
8 = 80 % de la potencia total		• Calentar arroz, pasta o cazuelas.
7 = 70 % de la potencia total	Medio-Alto	• Cocinar y calentar alimentos que necesitan un poder de cocción inferior a High (por ejemplo, pan entero de pescado y carne) o cuando los alimentos están cocinando demasiado rápido. • Recalentar una sola porción de comida.
6 = 60 % de la potencia total		• Cocción que requiere cuidados especiales, como platos de queso y huevo, pudín y natillas. • Últimas instancias de cazuelas de cocción.
5 = 50 % de la potencia total	Mediano	• Cocinar jamón, aves de corral enteras y asados de olla. • Estofados a fuego lento.
4 = 40 % de la potencia total		• Derretir el chocolate. • Calentar pasteles.
3 = 30 % de la potencia total	Medio-bajo, descongelación	• Descongelación manual de alimentos precocinados y otros alimentos, como pan, pescado, carnes y aves de corral.
2 = 20 % de la potencia total		• Ablandar mantequilla, queso y helado.
1 = 10 % de la potencia total	Bajo	• Mantener la comida caliente. • Sacar el frío de la fruta.
0 = 0 % de la potencia total	Ninguna	• Tiempo de reposo en el horno.

USO DEL DESCONGELADO AUTOMÁTICO

El horno tiene tres secuencias de descongelación preconfiguradas.
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 la comida que está descongelando.

Para mayor comodidad, el Auto-Defrost (auto descongelado) incluye un mecanismo de pitido integrado que le recuerda que debe verificar, dar la vuelta, separar o reorganizar los alimentos para obtener los mejores resultados de descongelación. Se proporcionan tres niveles diferentes de descongelación:

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

El peso disponible es de 0.1 a 6.0 libras.

- **Supongamos que desea descongelar 0,6 libras de carne.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. DEFROST	MEAT
2. OK/START +30 SEC	0.0 Lb
3. 6	0.6 Lb
4. OK/START +30 SEC	MEAT

Cuenta regresiva del tiempo

NOTA

El horno emitirá un pitido durante el ciclo DEFROST (descongelado).
En este momento, abra la puerta y gire, separe o reorganice la comida. Elimine las porciones que se hayan descongelado. Vuelva a colocar las porciones congeladas al horno y toque START (iniciar) para reanudar el ciclo de descongelación.

CONSEJOS DE FUNCIONAMIENTO

- Para obtener mejores resultados, retire el pescado, los mariscos, la carne y las aves de corral de su embalaje original de papel cerrado o plástico (envoltura). De lo contrario, la envoltura conservará el vapor y los jugos cerca de los alimentos, lo que puede hacer que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Para obtener mejores resultados, haga una bola con la carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo DEFROST, el microondas indicará cuándo es el momento de dar la vuelta a la carne. Raspe cualquier exceso de escarcha de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una rejilla para asar para microondas para recoger el líquido que gotea.

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

Tabla de conversión de peso

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 cuartos de libra
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,0 Una libra

NOTA

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

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

- Cuando utilice Auto-Defrost, utilice un plato apto para microondas. El peso que debe introducirse es el peso neto (el peso del alimento menos el recipiente).
- Antes de comenzar, asegúrese de quitar todos y cada uno de los cierres metálicos que a menudo vienen con bolsas de alimentos congeladas, y reemplazarlos con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los recipientes, como cajas de cartón, antes de colocarlos en el horno.
- Siempre corte o perfore bolsas de plástico o embalajes.
- Si la comida está envuelta en papel de aluminio, retire la lámina y coloque la comida en un recipiente adecuado.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

- Corte la piel de los alimentos con piel, como la salchicha.
- Doble las bolsas de plástico de los alimentos para asegurar que se descongelen de manera uniforme.
- Siempre subestime del tiempo de descongelación. Si la comida descongelada todavía está helada en el centro, vuelva a colocarla en el horno microondas para descongelarla aún más.
- La duración del tiempo de descongelación varía según la solidez de la comida que se congela.
- La forma del paquete afecta la rapidez con que los alimentos se descongelarán. Los paquetes poco profundos se descongelarán más rápidamente que un bloque profundo.
- A medida que la comida comience a descongelarse, separe las piezas.
- Las piezas separadas y reorganizadas se descongelan más fácilmente.
- Dé vuelta la comida cuando escuche el pitido durante la descongelación o el tiempo de reposo.
- Desarme y retire los alimentos según sea necesario.
- Para obtener más información sobre cómo descongelar, consulte la página web USDA.gov

FUNCIÓN POPCORN

La función rápida Popcorn (palomitas) le permite sacar bolsas de 3,3 onzas, 3,0 onzas y 1,75 onzas de palomitas para microondas con envase comercialmente. Solo cocine un paquete a la vez.
Si está utilizando palomitas de maíz de microondas, siga las instrucciones del fabricante.

- **Supongamos que quiere cocinar un envase de palomitas de maíz de 3,3 onzas.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. POPCORN	3.3 OZ
2. OK/START +30 SEC	POPCORN Entonces se hará el conteo regresivo

Pulsar la tecla	Selección	Cantidad
Palomitas	3,3	3,3 oz (94 g)
Palomitas	3,0	3,0 oz (85 g)
Palomitas	1,75	1,75 oz (50 g)

NOTA

1. Retire la rejilla de alambre del horno antes de cocinar las palomitas. No utilice bolsas de papel normales. No vuelva a cocinar el maíz sin estallar. No haga palomitas de maíz en utensilios de cocina de vidrio.
2. Utilice una bandeja de cerámica en la parte superior de la bandeja de metal para hacer palomitas de maíz
3. No haga palomitas de maíz directamente en la bandeja giratoria de metal.
4. No deje el horno microondas desatendido mientras cocina las palomitas

FUNCIÓN VEGGIES

La función rápida Veggies (verduras) le permite cocinar verduras frescas y congeladas.

- **Supongamos que quiere cocinar verduras congeladas.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. VEGGIES	POTATO
2. VEGGIES	FRESH VEGGIES
3. VEGGIES	FROZEN VEGGIES
4. OK/START +30 SEC	FROZEN VEGGIES Entonces se hará el conteo regresivo

Tecla	Comida	
1 Veggies	Patata	1-4
2 Veggies	Frescas	1-4 tazas
3 Veggies	Congeladas	1-4 tazas

Toque la tecla Veggie repetidamente para cambiar entre las selecciones de patatas, verduras frescas y congeladas.

FUNCIÓN MELT/SOFTEN

- **Supongamos que quiere derretir 8 oz. de chocolate.**

1. MELT/ SOFTEN — MELT BUTTER
2. MELT/ SOFTEN — MELT CHOCOLATE
3. OK/START (+30 SEC) — 2 OZ
4. (8) — 8 OZ
5. OK/START (+30 SEC) — MELT CHOCOLATE

Entonces se hará el conteo regresivo

Tecla	Comida	Cantidad	Tecla
1 Melt/Soften	Derretir la mantequilla	1 barra	1
		2 barras	2
2 Melt/Soften	Derretir chocolate	2 oz	2
		4 oz.	4
		8 oz.	8
3 Melt/Soften	Ablandar el helado	1 pinta	1
		1/2 galón	2
4 Melt/Soften	Ablandar el queso crema	3 oz.	3
		8 oz.	8

NOTA

Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

CUADRO PARA DERRETIR/ABLANDAR

CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
MANTEQUILLA	Desenvuelva la mantequilla y colóquela en un recipiente apto para microondas. Revuelva al final de la cocción para completar la fusión.	1 o 2 barras
CHOCOLATE	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.	2,4 u 8 oz
HELADO	Coloque el recipiente en el horno. El helado será lo suficientemente suave como para que sea más fácil servirlo.	1 pinta, 1/2 galones
QUESO CREMA	Desenvuelva la mantequilla y colóquela en un recipiente apto para microondas.	3 u 8 oz

SENSOR DE COCCIÓN

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

Sensor Cook (sensor de cocina) le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia.
La pantalla mostrará el tipo de alimento seleccionado durante el período 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 la comida, le dirá al horno cuánto tiempo más debe calentarse.
La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener mejores resultados para cocinar por Sensor, siga estas recomendaciones.

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensores deben estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. Utilice siempre recipientes para microondas.
3. Haga coincidir la cantidad con el tamaño del contenedor. Llene los recipientes hasta al menos la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno microondas estén secos antes de colocar los alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
5. Los alimentos siempre deben cubrirse con una envoltura de plástico para microondas, papel encerado o una tapa. Nunca use cubiertas de plástico de sellado hermético. Pueden evitar que el vapor escape y hacer que los alimentos se cocinen demasiado.
6. No abra la puerta ni toque la tecla CANCELAR durante el tiempo de detección. Una vez finalizado el tiempo de detección, el horno emite un pitido y el tiempo de cocción restante aparecerá en la ventana de visualización. En este momento puede abrir la puerta para remover, girar o reorganizar la comida.

USO DE SENSOR COOK

El uso de SENSOR COOK le permite cocinar alimentos comunes preparados en microondas sin necesidad de programar tiempos ni potencias de cocción.

- **Supongamos que desea cocinar mariscos con la función Sensor Cook.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. SENSOR COOK	BACON
2. SENSOR COOK	FROZEN ENTREE
3. SENSOR COOK	WHITE RICE
4. SENSOR COOK	GROUND MEAT
5. SENSOR COOK	FISH SEAFOOD
6. OK/START +30 SEC	FISH SEAFOOD

Las selecciones de Sensor Cook se realizan tocando la tecla Sensor Cook varias veces.

USO DEL SENSOR REHEAT

La función SENSOR REHEAT permite recalentar los alimentos comunes preparados en microondas sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia.

- **Supongamos que desea recalentar la salsa de sopa.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. SENSOR REHEAT	BEVERAGE
2. SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
3. OK/START +30 SEC	SOUP SAUCE

La selección de la función de sensor Reheat se realiza tocando la tecla sensor Reheat varias veces.

TABLA DE COCCIÓN DEL SENSOR

CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Tocino	Coloque tiras de tocino en un estante de tocino para microondas para obtener los mejores resultados. (Utilice un plato forrado con toallas de papel si el estante no está disponible). Si se necesita más tiempo para alcanzar el punto de cocción deseado, se puede usar el botón +30s.	1-3 rebanadas
Entrada congelada	Siga las instrucciones del paquete.	10 oz./20 oz
Arroz blanco	Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, pollo o caldo vegetal) en un plato de microondas de 2 cuartos. Cúbralo con envoltura de plástico y ventilación. Después de cocinar, deje reposar durante 10 minutos. Revuelva para obtener un arroz esponjoso.	2-5 tazas Use arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo con las instrucciones del paquete.
Carne molida	Utilice esta función para cocinar carne de res o pavo molida como ingrediente para ser utilizado en cazuelas. Coloque en un recipiente apto para microondas, dé vuelta, separe y reorganice. Después de cocinar, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.	8-24 oz
Pescado/marisco	Organice los alimentos en forma de anillo alrededor de un plato de vidrio poco profundo (rollo de filete con bordes por debajo). Cubra con envoltura de plástico. Después de cocinar, deje reposar cubierto por 3 minutos.	8-20 oz

TABLA DEL SENSOR REHEAT

CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Bebida	No cubra.	1-3 tazas
Sopa/Salsa	Coloque el alimento en una cazuela poco profunda para microondas. Cúbralo con envoltorio de plástico ventilado. Después de cocinar, revuelva y deje reposar 3 minutos.	1-2 tazas
Pizza		1-4 rebanadas
Plato de comida	Use en un plato bajo. Cúbralo con envoltorio de plástico ventilado. Deje reposar 3 minutos después de cocinar.	1 placa
Cacerola y pasta	Coloque los alimentos en un cuenco o cazuela para microondas. Cubra el recipiente con envoltura de plástico ventilada. Después de cocinar, revuelva y deje reposar 3 minutos.	1 porción

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

CONSEJOS PARA COCINAR POR CONVECCIÓN

Esta sección le proporciona instrucciones de cocción y procedimientos para utilizar cada función de convección. Lea estas instrucciones atentamente.

En la cocción por convección el aire caliente circula a través de la cavidad del horno con un ventilador. El aire en constante movimiento rodea la comida para calentar la porción externa rápidamente, creando un sabor uniforme y sellado por el movimiento constante del aire caliente sobre las superficies de los alimentos.

Su horno utiliza cocción por convección siempre que utilice el botón de convección. **NO UTILICE EL HORNO SIN EL PLATO GIRATORIO EN SU LUGAR.**

1. **No cubra** el plato giratorio o la rejilla de metal con papel de aluminio. Esto interferirá con el flujo de aire que cocina la comida.
2. Las**sartenes redondas para pizza** son excelentes utensilios de cocina para muchos alimentos que se cocinan solo por convección. Elija sartenes que no tengan asaderas largas.
3. **Utilice la cocción por convección** para artículos como panes, galletas, pizza y para un poco de carne y pescado.
4. **No es necesario utilizar** ninguna técnica especial para adaptar sus recetas favoritas de horno a la convección.
5. **Al hornear** pasteles, galletas, panes, rollos u otros alimentos horneados, la mayoría de las recetas requieren precalentamiento. Precaliente el horno vacío tal como lo hace con un horno normal. Puede comenzar a cocinar alimentos densos más pesados como carnes y aves de corral sin precalentamiento.
6. **Todos los utensilios** de cocina o los utensilios de metal aptos para el horno se pueden utilizar en la cocción por convección.
7. **Use utensilios de metal** solo para cocinar por convección. Nunca los use para microondas o cocina combinada, ya que pueden producirse arcos y daños en el horno.
8. **Después del precalentamiento,** si no abre la puerta, el horno se mantendrá automáticamente a la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos.

PRECAUCIÓN

- El interior del horno, la puerta, la bandeja giratoria de metal, la bandeja de cerámica, la rejilla de metal y los utensilios de cocina se calentarán mucho. Utilice guantes gruesos para horno cuando retire la comida, los utensilios de cocina, la bandeja giratoria de metal, la bandeja de cerámica y la rejilla de metal del horno después de la cocción por convección.
- No utilice envases de plástico livianos, envolturas de plástico ni productos de papel durante ninguna cocción por convección.

HORNEAR POR CONVECCIÓN

- **Supongamos que desea hornear 33 min a 375 grados.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. CONV COOK	BAKE
2. OK/START +30 SEC	325°
3. 7	375°
4. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
5. 3 3 0 0	33:00 MIN : SEC
6. OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC

Cuenta regresiva del tiempo

Hornear (grados F)	Tecla
250	3
300	4
325 (Predeterminado)	5
350	6
375	7
400	8

NOTA

Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

ASADO POR CONVECCIÓN

- **Supongamos que desea asar 33 min a 375 grados.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. CONV COOK	BAKE
2. CONV COOK	ROAST
3. OK/START +30 SEC	350°
4. (7)	375°
5. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
6. (3) (3) (0) (0)	33:00 MIN : SEC
7. OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC
	Cuenta regresiva del tiempo

Asado (grados F)	Tecla
300	4
325	5
350 (Predeterminado)	6
375	7
400	8
425	9
450	0

NOTA

Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

PRECALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN

- **Supongamos que desea precalentar a 350 grados.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. PREHEAT/ WARM	PREHEAT
2. OK/START +30 SEC	325°
3. (6)	350°
4. OK/START +30 SEC	REHEAT
Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento establecida.	OVEN READY

NOTA

El rango de temperatura tiene 10 pasos de 100 °F a 450 °F (de 38 °C a 232 °C).

Precalentar (grados F)	Tecla
100	1
200	2
250	3
300	4
325 (Predeterminado)	5
350	6
375	7
400	8
425	9
450	0

MANTENER CALIENTE POR CONVECCIÓN

- **Supongamos que desea mantener el calor durante 33 minutos.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. PREHEAT/ WARM	PREHEAT
2. PREHEAT/ WARM	WARM
3. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
4. (3) (3) (0) (0)	33:00 MIN : SEC
5. OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC Cuenta regresiva del tiempo

GUÍA DE COCCIÓN POR CONVECCIÓN

1. Los vidrios o acabados oscuros o no brillantes absorben el calor lo que puede dar lugar a costras secas y crujientes.
2. Se recomienda precalentar el horno al hornear alimentos por convección.
3. Para evitar un calentamiento desigual y ahorrar energía, abra la puerta del horno para comprobar los alimentos lo menos posible.

Notas:
- Siga las instrucciones del paquete o de la receta.
- Necesita ajustar el tiempo según la condición de los alimentos o sus preferencias. Compruebe el punto de cocción deseado en el tiempo mínimo.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN COMBINADA

Esta sección le da instrucciones para utilizar cada función de COMBI COOK. Lea estas instrucciones atentamente. A veces se sugiere la cocción combinada del microondas de convección para obtener los mejores resultados de cocción. Este proceso de cocción también deja carnes jugosas en el interior y crujientes en el exterior. En la cocción combinada, el calor de convección y la energía de microondas se alternan automáticamente.

CONSEJOS ÚTILES PARA LA COCCIÓN COMBINADA

1. COMBI BAKE

- Compruebe si el punto de cocción cuando hay trascurrido el tiempo. Si no está completamente hecho, deje reposar en el horno durante unos minutos para completar la cocción.
- La tabla Combi Bake es una guía para su referencia. Deberá ajustar el tiempo según la condición de la comida o su preferencia.
- Compruebe el punto de cocción en el tiempo mínimo.
- Utilice una sartén que sea segura para cocinar en microondas y horno.

2. COMBI ROAST

- Puede asar la carne directamente en una sartén poco profunda colocada en el estante proporcionado.
- Los cortes menos tiernos de carne de res se pueden asar y ablandar con bolsas de cocina para horno.
- La tabla Combi Roast es una guía para su referencia. Deberá ajustar el tiempo según la condición de la comida o su preferencia.
- Compruebe el punto de cocción en el tiempo mínimo.
- Utilice un termómetro de carne para comprobar la temperatura interna de los alimentos.
- Utilice una sartén que sea segura para cocinar en microondas y horno.

PRECAUCIÓN

1. Todos los utensilios de cocina utilizados para la cocción combinada deben ser seguros para microondas y para horno.
2. Durante la cocción combinada, algunos utensilios de cocina para hornear pueden causar arcos cuando entran en contacto con las paredes del horno o con las rejillas metálicas de accesorios. El arco es una descarga de electricidad que ocurre cuando las microondas entran en contacto con el metal.
   - Si se producen arcos, detenga inmediatamente el ciclo de cocción y coloque un plato seguro para microondas entre la sartén y el estante de metal.
   - Le recomendamos que utilice la rejilla metálica suministrada con su horno.
   - Si se producen arcos con otros utensilios de cocina para hornear, no los utilice para la cocción combinada.

HORNEAR CON COMBI COOK

- **Supongamos que desea hornear 33 minutos a 350 grados con Combi Cook (cocción combinada).**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. COMBI COOK	BAKE
2. OK/START +30 SEC	325°
3. 6	350°
4. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
5. 3 3 0 0	33:00 MIN : SEC
6. OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC

Cuenta regresiva del tiempo

Hornear (Grados F)	Tecla	Configuración de microondas
250	3	10 %
300	4	10 %
325 (Predeterminado)	5	10 %
350	6	10 %
375	7	10 %
400	8	10 %

NOTA

Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

ASAR CON COMBI COOK

- **Supongamos que desea asar 33 minutos a 350 grados con Combi Cook.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. COMBI COOK	BAKE
2. COMBI COOK	ROAST
3. OK/START +30 SEC	350°
4. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
5. 3 3 0 0	33:00 MIN : SEC
6. OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC

Cuenta regresiva del tiempo

Asar (grados F)	Tecla	Configuración de microondas
300	4	30 %
325	5	30 %
350 (Predeterminado)	6	30 %
375	7	30 %
400	8	30 %
425	9	30 %
450	0	30 %

NOTA

Las teclas de flecha se mostrarán cuando esté permitido usarlas.

FUNCIONES CONVENIENTES

USER PREF

Toque la tecla User Pref (preferencia del usuario) varias veces para desplazarte a la función de configuración deseada.

Tecla	Comida	Nivel
1 User Pref	Audio	Bajo/Medio/Alto/Apagado
2 User Pref	Peso	Libras/KG
3 User Pref	Idioma	Inglés/Francés
4 User Pref	Pantalla del reloj encendida	ENCENDIDO/APAGADO
5 User Pref	Modo de demostración	ENCENDIDO/APAGADO

CONFIGURACIÓN DE AUDIO BAJO/MEDIO/ALTO/APAGADO

- **Supongamos que desea activar el audio.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. 	AUDIO
2. OK/START +30 SEC	MED
3. >	HI
4. >	OFF
5. >	Lo
6. OK/START +30 SEC	Lo

Se muestra durante 2 segundos y luego desaparece.

AJUSTE DE PESO LIBRAS/KG

- **Supongamos que desea cambiar el peso entre libras y kilogramos.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. 	AUDIO
2. 	WEIGHT
3. OK/START +30 SEC	LbS
4. >	KG
5. OK/START +30 SEC	KG

Se muestra durante 2 segundos y luego desaparece.

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE IDIOMA

- **Supongamos que desea entrar en el modo de idioma.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. 	AUDIO
2. 	WEIGHT
3. 	LANGUAGE
4. OK/START +30 SEC	ENGLISH
5. >	FRENCH
6. OK/START +30 SEC	FRANCAIS

Se muestra durante 2 segundos y luego desaparece.

APAGAR LA PANTALLA DEL RELOJ

- **Supongamos que desea apagar la pantalla del reloj.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. 	AUDIO
2. 	WEIGHT
3. 	LANGUAGE
4. 	CLOCK DISPLAY ON
5. OK/START +30 SEC	ON
6. >	OFF
7. OK/START +30 SEC	OFF

Se muestra durante 2 segundos y luego desaparece.

FUNCIONES CONVENIENTES

CONFIGURAR EL MODO DE DEMO

- **Supongamos que desea entrar en el modo Demo. Cuando el modo Demo está activado, las funciones de programación funcionarán en un modo de cuenta regresiva rápida sin poder de cocción.**

Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1. 	AUDIO
2. 	WEIGHT
3. 	LANGUAGE
4. 	CLOCK DISPLAY ON
5. 	DEMO
6. OK/START +30 SEC	OFF
7. >	ON
8. OK/START +30 SEC	ON

Se muestra durante 2 segundos y luego desaparece.

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 tiene un revestimiento previo de acero y plástico.
Limpie el exterior con agua y jabón suaves; enjuague y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de limpiador doméstico ni abrasivo.

PUERTA

Desconecte el cable de alimentación o desactive el horno con el ajuste Child Lock (seguro para niños) antes de limpiarlo para evitar un manejo inesperado.
Limpie la ventana de ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicaduras. Es más fácil mantener las piezas metálicas si se limpian con frecuencia con un paño suave.
Evite el uso de rociadores y otros limpiadores agresivos, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

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

Su horno microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable. Limpie el acero inoxidable con agua tibia y jabón con una esponja o un paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio y suave. No utilice ningún limpiador comprado en la tienda como limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contenga abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suaves y agua 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 se fijan los derrames ni las salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, limpie con un paño suave y agua tibia. NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O ÁSPEROS NI ESPONJAS PARA FREGAR. Para deshechos más pesados, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente. El estante se puede limpiar con agua caliente y jabón, enjuagar y secar.

CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el techo del interior del horno microondas. Está hecho de mica por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia para asegurar un buen rendimiento del horno microondas.
Limpie cuidadosamente con un paño húmedo cualquier salpicadura de alimentos de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurran. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y causar humo o posiblemente incendiarse. NO RETIRE LA TAPA DE LA GUÍA DE ONDAS.

ELIMINACIÓN DE OLORES

Ocasionalmente, el olor de una cocción puede permanecer en el horno microondas. Para retirarlo, mezcle 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. Hervir durante varios minutos usando 100 % de potencia. Dejar que repose en el microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

BANDEJA GIRATORIA DE METAL Y BANDEJA DE CERÁMICA

La bandeja giratoria de metal y la bandeja de cerámica se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelas con agua suave y jabonosa.
También son aptas para lavavajillas. Utilice el estante superior del lavavajillas. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o derrames debe 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 microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente con agua solamente. Seque con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y toque **CANCEL.**

COMPROBACIÓN DE LA LLAMADA DE SERVICIO

Compruebe lo siguiente antes de llamar al servicio:

Coloque una taza de agua en una taza medidora de vidrio en el horno microondas y cierre la puerta firmemente. Accione el horno microondas durante un minuto a HIGH 100 %.

A ¿Se enciende la luz del horno microondas? SÍ_____ NO_____

B ¿Gira el plato giratorio? (Es normal que el plato giratorio gire en cualquier dirección.) SÍ_____ NO_____

C ¿Está caliente el agua en el horno microondas? SÍ_____ NO_____

Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores es "NO", compruebe la toma de corriente, el fusible o el disyuntor. Si funcionan correctamente, CONTACTE AL TÉCNICO AUTORIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona que no sea un técnico.

NOTAS

1. **Si el tiempo que aparece en la pantalla está contando hacia atrás muy rápidamente, compruebe el modo de demostración en la sección FUNCIONES CONVENIENTES para asegurarse de que el modo DEMO está desactivado.**
2. Si el horno se ajusta durante más de 30 minutos a un nivel de potencia del 100 por ciento, después de los primeros 30 minutos el nivel de potencia se ajustará automáticamente al 80 por ciento de potencia para evitar la sobrecocción.

ESPECIFICACIONES

Tensión de línea de CA:	Monofásico 120V, 60Hz, solo CA
Se requiere alimentación de CA:	1750W 20A
Potencia de salida*:	1000W
Potencia de salida* (convección):	1700W
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones exteriores (incluido el mango):	19,08 X 29,88 X 25,44 pulgadas
Dimensiones del interior:	9,84 X 16,54 X 16,54 pulgadas
Capacidad del horno microondas***:	1,6 pies cúbicos
Uniformidad de cocción:	Plataforma giratoria
Peso:	Aproximadamente (neto) 92,59 libras, (bruto) 105,16 libras
Luz del horno:	1 LED DE 1,5 W

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

** Esta es la clasificación de los equipos ISM (Industrial, Científico y Médico) descritos en la Norma Internacional CISPR11.

*** La capacidad interna se calcula midiendo la anchura máxima, la profundidad y la altura. La capacidad real para colocar los alimentos es menor.

En cumplimiento de las normas establecidas por:

FCC - Comisión Federal de Comunicaciones Autorizada.

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 Estados Unidos 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 gastos de reparación o sustitución de cualquier pieza de este electrodoméstico que resulte defectuosa en materiales o mano de obra cuando dicho electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

Productos con números de serie originales que han sido eliminados, alterados o que no se pueden determinar fácilmente.

Producto transferido de su propietario original a otra parte o retirado fuera de Estados Unidos o Canadá.

Óxido en el interior o exterior de la unidad.

Los productos comprados “como están” no están cubiertos por esta garantía.

Pérdida de alimentos debido a cualquier fallo del refrigerador o del congelador.

Productos utilizados en un entorno comercial.

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

Llamadas para solicitar servicio para corregir la instalación del electrodoméstico o para indicarle cómo usarlo.

Los gastos para hacer que el electrodoméstico sea accesible para el mantenimiento, tales como retirar el acabado, armarios, estantes, etc., que no forman parte del electrodoméstico cuando se envía desde la fábrica.

Llamadas para solicitar la reparación o el reemplazo de bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, mangos u otras piezas cosméticas.

Recargos que incluyen, entre otros, cualquier llamada después de la hora, fin de semana o servicio de vacaciones, peajes, gastos de viaje en ferry o gastos de kilometraje por llamadas de servicio a áreas remotas, incluido el estado de Alaska.

Daños en el acabado del electrodoméstico o del hogar ocasionados durante la instalación, incluso, pero sin limitación a pisos, armarios, paredes, etc. Daños causados por: servicios prestados por empresas de servicios no autorizadas; uso de piezas distintas de piezas originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas distintas del servicio autorizado empresas; o causas externas tales como abuso, mal uso, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o actos de Dios.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO REMEDIO DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO TAL Y COMO SE ESTABLECE EN EL PRESENTE DOCUMENTO. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES DERIVADOS 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 ES POSIBLE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA POR ESCRITO LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si necesita mantenimiento

Mantenga su recibo, albarán de entrega o algún otro registro de pago apropiado para establecer el período de garantía en caso de que se requiera el servicio. Si se realiza el mantenimiento, es por su mejor interés obtener y conservar todos los recibos. El servicio bajo esta garantía debe obtenerse poniéndose en contacto con Electrolux en las direcciones o números de teléfono que aparecen a continuación.

Esta garantía solo se aplica en Estados Unidos y Canadá. En los Estados Unidos, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o añadir obligaciones en virtud de esta garantía. Las obligaciones de servicio y piezas cubiertas en esta garantía deben ser cumplidas por Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características o especificaciones del producto tal como se describen o ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso.

ESTADOS UNIDOS
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

CE

A06822904-R-142020

electrolux.com