

Guía de Uso y Cuidado

Horno microondas sobre la estufa



 **Electrolux**

Lea y guarde esta guía

Gracias por escoger **Electrolux**, la nueva marca de artefactos electrodomésticos de calidad superior. Esta Guía de uso y cuidado forma parte de nuestro compromiso con la satisfacción del cliente y la calidad del producto durante todo el ciclo de vida de su nuevo artefacto.

Consideramos su compra como el principio de una relación. Para asegurarnos de poder continuar brindándole nuestro servicio, use esta página para registrar información importante sobre el producto.

Mantenga un registro para contar con una referencia rápida

Fecha de compra

Número de modelo Electrolux

Número de serie Electrolux (vea la figura para su ubicación)

NOTA

Cuando registra su producto con Electrolux, contribuye a que lo sirvamos mejor. Puede registrar su producto en línea en www.electroluxusa.com o depositando por correo su Tarjeta de registro del producto.

¿Preguntas?

Para soporte por teléfono gratuito en los Estados Unidos y Canadá llame al:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en línea e información sobre productos vía Internet, visite el sitio Web
<http://www.electroluxusa.com>

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

- (a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. Es importante no inhabilitar o manipular indebidamente los dispositivos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que se acumulen residuos de limpiadores o suciedad en las superficies del cierre hermético.
- (c) No opere el microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no hayan daños en: (1) puerta (inclinación), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de la puerta y superficies de cierre hermético.
- (d) El horno sólo debe ser ajustado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.

Localización de información	2	Cocción	17
Precauciones para evitar posibles exposiciones al exceso de energía del microondas	2	Tabla de cocción.....	17-18
Tabla de contenidos	3	Ajustes para comidas	19-22
Instrucciones de seguridad importantes	4-5	Función Quick breakfast.....	19
Desembalaje y verificación de su horno	5	Tabla Quick breakfast.....	19-20
Instrucciones para conexión a tierra.....	6	Función Express lunch.....	20
Información que debe conocer	7-10	Tabla Express lunch	20
Sobre su horno.....	7	Función Dinner recipes	21-22
Sobre la cocción por microondas.....	7	Programada	23
Sobre la seguridad	8	Tabla Programada	23
Sobre los niños y el microondas	8	Otras funciones especiales	24-25
Sobre los alimentos.....	9	Descongelamiento	24
Sobre utensilios y envolturas	10	Tabla de descongelamiento.....	24-25
Nombres de las partes	11	Conservar caliente	25
Panel de control.....	12	Funciones prácticas	26-28
Antes de la operación	13	User pref.....	26
Para fijar la hora.....	13	Cocción en secuencias múltiples	27
STOP/clear	13	Mayor o menor ajuste de tiempo.....	27
Operación manual	14	Agregar un minuto	27
Tiempo de cocción	14	Help.....	28
Para fijar el nivel de potencia	14	Temporizador.....	28
Uso de la rejilla.....	14	Modo de demostración.....	28
Descongelamiento manual.....	15	Luz.....	28
Ajustes del sensor	15-18	Ventilador	28
Palomitas de maíz.....	16	Limpieza y cuidado	29-30
Recalentamiento	16	Solicitud de servicio.....	31
Tabla de recalentamiento	16	Especificaciones	32
		Información de garantía.....	33

Al usar artefactos eléctricos deben tomarse precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendios, lesiones a personas o exposición al exceso de energía del microondas:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.**
2. Lea y siga las **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS”** en la página 2.
3. Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Vea “Instrucciones para conexión a tierra” en la página 6.
4. Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
6. Use este artefacto sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como cualquier artefacto, deberá ser supervisado cuando lo usen los niños.
8. No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
9. Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado de Electrolux para una evaluación, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna ranura del artefacto.
11. No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, de una base mojada, de piscinas o lugares similares.
12. No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 29.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - a. **No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.**
 - b. Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
 - c. **Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.**
 - d. No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
17. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

 - a. No sobrecaliente el líquido.
 - b. Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
 - c. No use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
 - d. Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
 - e. Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
18. Limpie las ranuras de ventilación y filtros de grasa con frecuencia—no permita que la grasa se acumule en las ranuras de ventilación, rejillas de ventilación o filtros de grasa.

19. Tenga cuidado al limpiar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa. Los agentes de limpieza corrosivos como los limpiadores con lejía, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
20. Cuando esté cocinando alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
21. Este artefacto es adecuado para usarlo encima de una cocina a gas o eléctrica de 36" de ancho o menos.

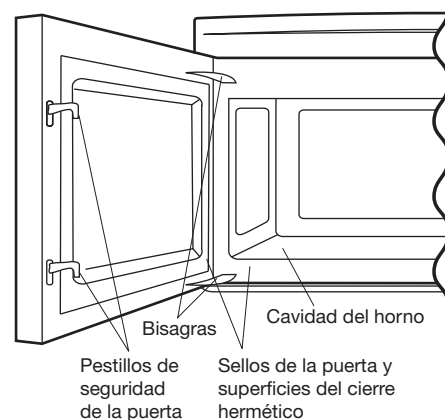
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Desembalaje y verificación de su horno

Abra la base de la caja de cartón, doble las tapas hacia atrás e incline el horno para que se apoye en la almohadilla de espuma de plástico. Levante la caja de cartón del horno y retire los materiales de empaque, PLANTILLAS DE PARED y DEL GABINETE SUPERIOR. GUARDE LA CAJA DE CARTÓN PARA UNA INSTALACIÓN MÁS FÁCIL.

1. Si hay una etiqueta adhesiva en la parte exterior de la puerta, retírela.
2. Verifique que haya una PLANTILLA DE PARED y una PLANTILLA DEL GABINETE SUPERIOR. Lea los anexos y GUARDE la Guía de uso y cuidado.

Revise que el horno no tenga daños como puertas torcidas o mal alineadas, sellos de puerta y superficies del cierre hermético dañados, bisagras y pestillos rotos o flojos y abolladuras en la cavidad o en la puerta. Si encuentra algún daño, no opere el horno y comuníquese con su distribuidor o PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX. Consulte las Instrucciones de instalación para más detalles.



Instrucciones para conexión a tierra

Este aparato se debe poner a tierra. Este horno está equipado con un cable que tiene un alambre y un enchufe con toma a tierra. Éste se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y reglamentos locales. En caso que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una vía de escape para la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

El uso inapropiado del enchufe con toma a tierra puede causar una descarga eléctrica.

Requisitos eléctricos

El horno está equipado con un enchufe con toma a tierra de tres clavijas. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE TIERRA DEL ENCHUFE. NO UTILICE EXTENSIONES DE CABLE.**

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

NOTAS:

1. Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consulte a un electricista calificado o al encargado de brindar el servicio.
2. Electrolux y el distribuidor no aceptan ninguna responsabilidad por los daños al horno o las lesiones personales causadas por no seguir los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

Interferencia en la radio o televisión

Si hay interferencia causada por el horno microondas en su radio o TV, revise que el horno tenga un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o TV del horno lo más que pueda o revise la posición y señal de la antena de recepción.

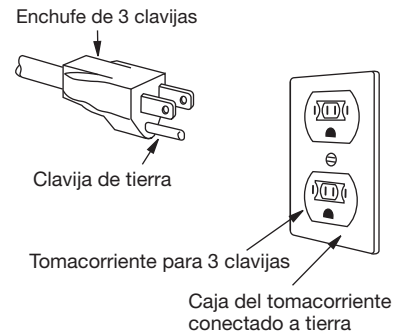
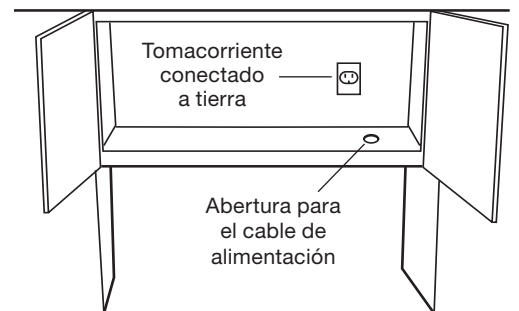


Figura 1



Sobre su horno

Esta Guía de uso y cuidado es valiosa: léala detalladamente y guárdela para futura referencia.

NUNCA use el horno sin el plato giratorio ni el soporte ni dé vuelta al plato giratorio para colocar un plato grande en el horno. El plato giratorio girará en sentido horario y antihorario.

SIEMPRE coloque alimentos dentro del horno durante su operación para que absorban la energía del microondas.

Al usar el horno con niveles de potencia por debajo del 100%, usted podría escuchar que el magnetrón se enciende y apaga. Es normal que la parte exterior del horno esté caliente al tacto cuando cocina o recalienta.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad ambiental y la humedad en la comida influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno. Generalmente, los alimentos cubiertos no producirán tanta condensación como los no cubiertos. No bloquee las ranuras de ventilación.

El uso del microondas se limita únicamente a la preparación de los alimentos. No debe usarse para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene una capacidad de 1200 vatios haciendo uso del Procedimiento de prueba IEC. Al seguir instrucciones de recetas o de productos envasados, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y aumente tiempo según corresponda.

Sobre la cocción por microondas

- Distribuya los alimentos con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Verifique el tiempo de cocción. Cocine durante el período de tiempo más corto indicado y aumente más si es necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos durante su cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, película plástica o una tapa. Las cubiertas evitan derrames y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra las áreas delgadas de carne o carne de ave con piezas pequeñas y planas de papel de aluminio para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas más gruesas se cocinen por completo.
- Mueva los alimentos de afuera hacia dentro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción en microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Los alimentos grandes como asados deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos como albóndigas a la mitad de la cocción desde la parte superior a la inferior y desde el centro del plato hacia el exterior.
- Agregue un tiempo adicional. Retire los alimentos del horno y muévalos, si es posible. Cubra durante el tiempo adicional lo que permitirá que los alimentos terminen de cocinarse sin excederse.
- Verifique la cocción. Verifique si hay señales que indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

Las señales de cocción completa incluyen:

- Todo el alimento emite vapor, no sólo los bordes.
- La base central del plato está muy caliente al tacto.
- Las uniones de los muslos del ave se mueven fácilmente.
- La carne y la carne de ave no presentan un color rosáceo.
- El pescado está opaco y puede separarlo fácilmente en láminas con un tenedor.

8 Información que debe conocer

Sobre seguridad

- Verifique que la cocción de los alimentos se realice de acuerdo a las temperaturas recomendadas del Departamento de Agricultura de los EE.UU.

Temperatura	Alimento
160°F	Para platos con cerdo fresco, carne molida, carne blanca de ave deshuesada, pescado, mariscos, huevos y alimentos preparados congelados.
165°F	Para sobras, comida refrigerada lista para recalentar y platos preparados y comida "lista" para llevar.
170°F	Carne blanca de ave.
180°F	Carne oscura de ave.

Para probar la cocción, introduzca un termómetro para carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa y el hueso. NUNCA deje el termómetro en los alimentos durante la cocción, a menos que sea aprobado para uso en microondas.

- SIEMPRE use una agarradera para prevenir quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con los alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transferirse a través de los utensilios causando quemaduras en la piel.

- Evite las quemaduras causadas por el vapor apartándolo de su rostro y manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y las bolsas especiales para cocinar en horno apartándolas de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
- NUNCA use la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para conservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias.
- Conserve limpia la cubierta de la guía de onda. Los residuos de comida pueden producir arcos eléctricos o incendios.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del horno para que los utensilios, su ropa o accesorios no toquen los pestillos de seguridad de la puerta.
- Mantenga el papel de aluminio que usa para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

Sobre los niños y el microondas

Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas bajo la supervisión cercana de un adulto. En caso de los niños entre 7 y 12 años la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación.

El niño debe alcanzar el horno de manera cómoda; en caso contrario, debe usar un banco firme.

No debe permitir que nadie se apoye o se cuelgue de la puerta del horno.

Los niños deben conocer todas las precauciones de seguridad: usar agarraderas, retirar las cubiertas

con cuidado, prestar mucha atención a los paquetes de bocadillos crujientes, ya que podrían estar muy calientes.

No asuma que un niño puede cocinar de todo sólo porque aprendió a cocinar un alimento.

Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Vea la página 26 para consultar la función de Bloqueo a prueba de niños.

Sobre los alimentos

Alimento	Lo que debe hacer	Lo que no debe hacer
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	<ul style="list-style-type: none"> Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una “explosión”. Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar huevos con cáscara. Recalentar huevos enteros. Tostar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas. Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para palomitas de maíz. 	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.
Alimentos para bebés	<ul style="list-style-type: none"> Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y caliéntelos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir. Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé. 	<ul style="list-style-type: none"> Calentar botellas desechables. Calentar las botellas con las tetinas puestas. Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.
General	<ul style="list-style-type: none"> Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar “erupciones”. Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen. 	<ul style="list-style-type: none"> Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida. Freír manteca. Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

Acerca de los utensilios y envolturas

No es necesario comprar utensilios nuevos. Usted puede usar la mayoría de artículos de su cocina en el Horno microondas sobre la estufa. Asegúrese de que los utensilios no toquen las paredes internas durante la cocción.

Use estos utensilios para una cocción y un recalentamiento seguros en el microondas:

- vitrocerámica (Pyroceram®), como Corningware®.
- Vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos resistentes al microondas
- platos de papel
- cerámica, cerámica de gres y porcelana
- fuentes (sin exceder el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.)

Estos artículos pueden ser usados para un corto tiempo de recalentamiento de alimentos con poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO UTILICE

- sartenes y utensilios para hornear de metal
- platos con borde metálico
- vidrio no resistente al calor
- plásticos que no resistan las microondas (recipiente de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas para conservar alimentos
- sujetadores de metal

Si desea verificar si un plato es seguro para uso en el microondas, coloque el plato vacío en el horno y hágalo funcionar durante 30 segundos en HIGH. Si el plato se calienta demasiado no debe ser usado.

Las siguientes envolturas son ideales:

- Las toallas de papeles son ideales para envolver los alimentos al recalentarlos y absorber la grasa al cocinar tocino.
- El papel encerado puede ser usado para cocinar y recalentar.
- La película plástica que está especialmente diseñada para uso en microondas puede usarse para la cocción y recalentamiento. NO deje que la película plástica toque los alimentos. Haga agujeros para que el vapor pueda salir.
- Las tapas que pueden usarse en el microondas son una buena opción ya que aíslan el calor de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocción en hornos son apropiadas para piezas grandes de carne o alimentos que necesitan ablandarse. NO use sujetadores de alambre. Recuerde perforar la bolsa para que pueda salir el vapor.

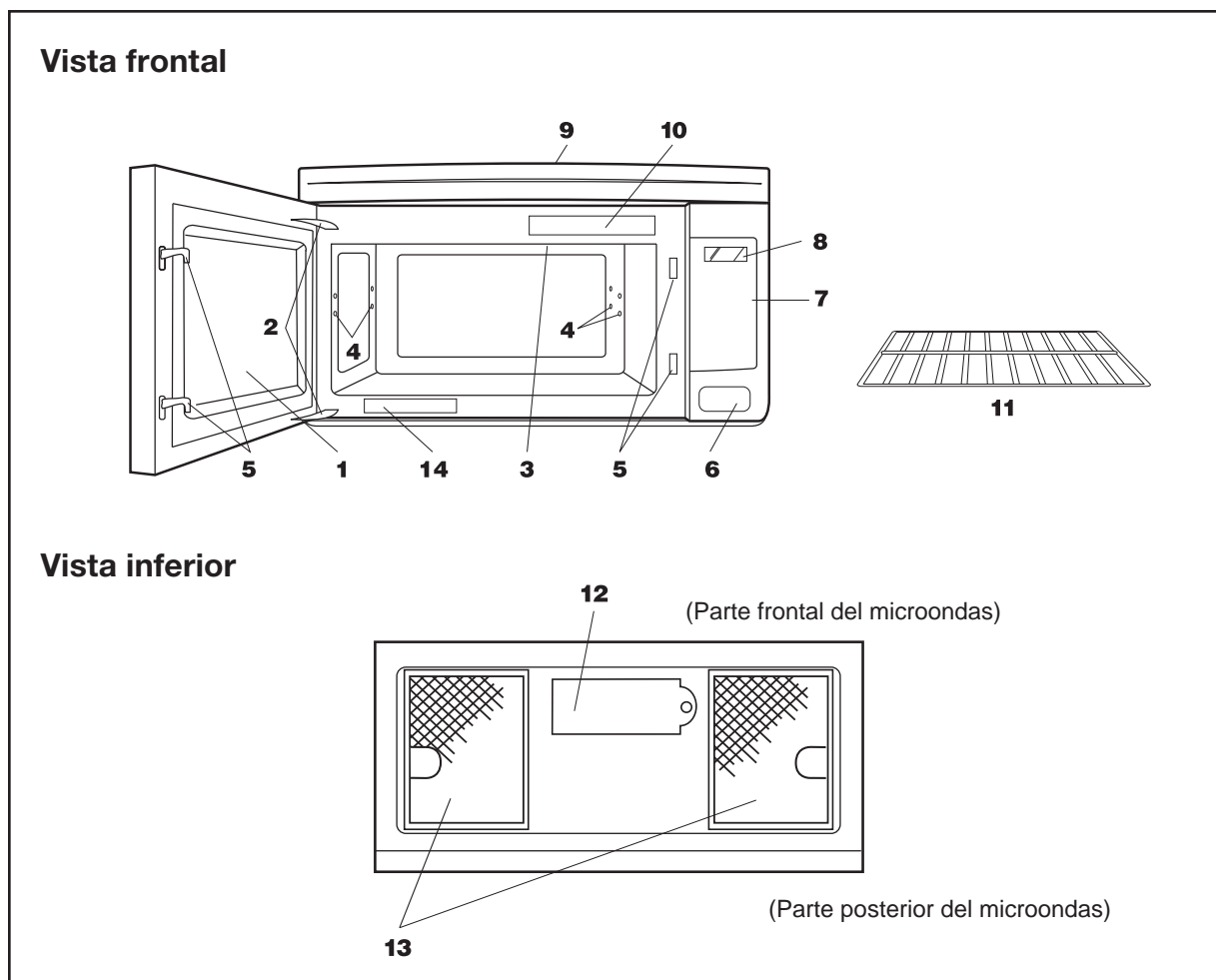
Cómo usar papel aluminio en el Horno microondas sobre la estufa:

- Los pedazos pequeños de papel aluminio colocados ligeramente sobre los alimentos pueden ser útiles para proteger áreas que se vayan a descongelar o cocinar rápidamente.
- El papel no debe estar a menos de una pulgada de la superficie del horno.

Si tiene preguntas acerca de los utensilios o envolturas, consulte un buen libro de cocina en microondas o siga las sugerencias de las recetas.

Accesorios

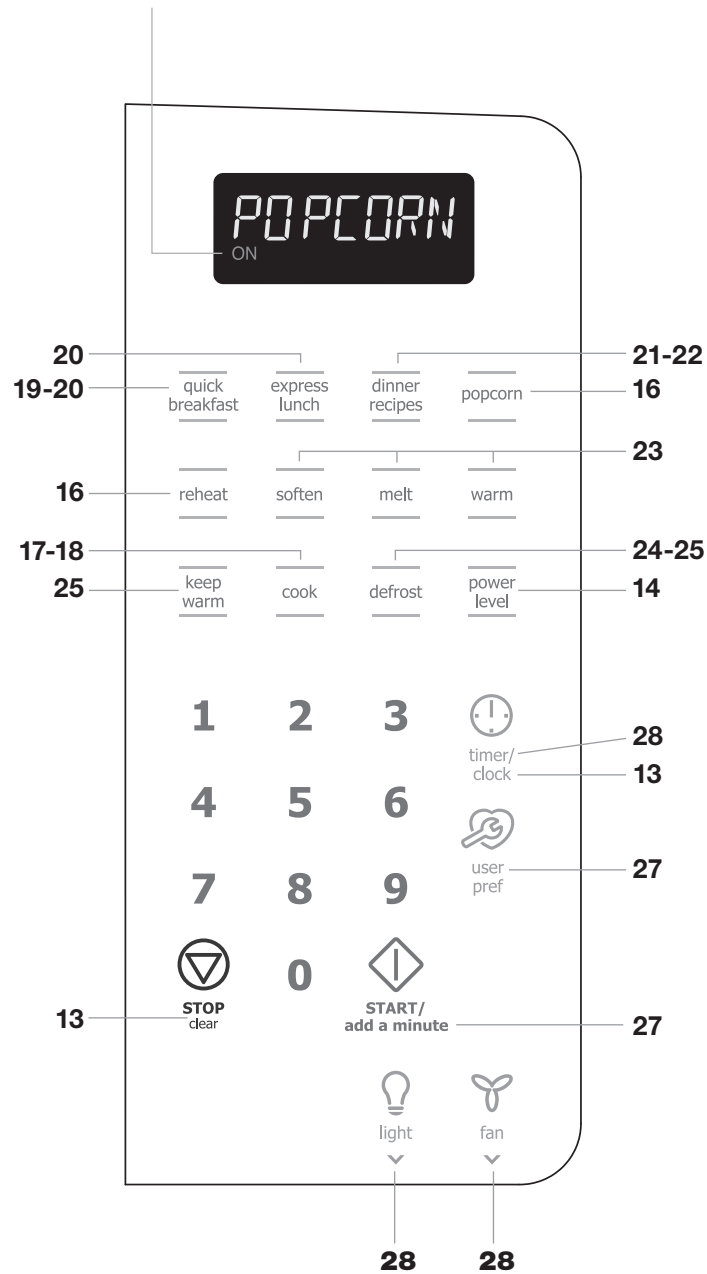
Existen muchos accesorios disponibles para microondas. Revise cuidadosamente antes de comprarlos para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro resistente a las microondas le ayudará a determinar la cocción correcta y asegurará que sus alimentos se han cocido a temperaturas seguras. Electrolux no es responsable de ningún daño al horno causado por los accesorios.



- 1 Puerta del microondas con ventana transparente
- 2 Bisagras
- 3 Luz del horno
Se encenderá cuando el horno esté en operación o al abrir la puerta del horno.
- 4 Bastidores de soporte para dos posiciones.
- 5 Pestillos de seguridad de la puerta
El horno no funcionará si la puerta no está bien cerrada.
- 6 Botón Push para abrir la puerta con un solo toque.
- 7 Panel de control
- 8 Pantalla de tiempo: pantalla interactiva digital, 99 minutos, 99 segundos
- 9 Ranuras de ventilación
- 10 Etiqueta de menú
- 11 Rejilla para dos niveles de cocción/recalentamiento
- 12 Cubierta de la bombilla
- 13 Filtros de grasa
- 14 Etiqueta de clasificación

12 Panel de control

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










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

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- Antes de usar este Horno microondas sobre la estufa, siga esos procedimientos:
 1. Conecte el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK [DISFRUTE DE SU HORNO PRESIONE CLEAR Y PRESIONE CLOCK]*.
 2. Presione el botón **STOP/clear**. : Aparecerá.
 3. Programe el reloj. Vea a continuación.

Para fijar la hora

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

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione timer/clock y el número 2.	 
2. Ingrese la hora correcta del día presionando los números en secuencia.	   
3. Presione nuevamente timer/clock .	

Este es un reloj de 12 horas. Si intenta ingresar una hora incorrecta en el reloj, la pantalla mostrará el mensaje *ERROR*. Presione el botón **STOP/clear** y restablezca el reloj.

- Si debe interrumpir el suministro de energía eléctrica del horno microondas, la pantalla se encenderá intermitentemente después de restablecer la energía. Si esto ocurre durante la cocción, se borrará el programa. También se borrará la fecha. Sólo presione el botón **STOP/clear** y restablezca el reloj para ingresar la hora correcta.

NOTA

El Horno microondas sobre la estufa puede programarse con la puerta abierta excepto para **START/add a minute** y **popcorn**.

Stop/clear



Presione el botón **STOP/clear** para:

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

Tiempo de cocción

El Horno microondas sobre la estufa puede ser programado para 99 minutos 99 segundos (99.99). Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aun si ambos son 0.

- Sponga que desea cocinar por 5 minutos al 100%.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingresar el tiempo de cocción.	
2. Presionar el botón START/add a minute .	




Para fijar el nivel de potencia

Existen once niveles de potencia predeterminados.

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

Presione el botón de nivel de potencia el número de veces necesario para alcanzar la potencia deseada	Porcentaje de potencia aprox.	Palabras comunes para los niveles de potencia
nivel de potencia x 1	100%	Alto
nivel de potencia x 2	90%	
nivel de potencia x 3	80%	
nivel de potencia x 4	70%	Mediano Alto
nivel de potencia x 5	60%	
nivel de potencia x 6	50%	Mediano
nivel de potencia x 7	40%	
nivel de potencia x 8	30%	Mediano Bajo/ Descongelar
nivel de potencia x 9	20%	
nivel de potencia x 10	10%	Bajo
nivel de potencia x 11	0%	

- Sponga que desea descongelar durante 5 minutos al 30%.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingresar el tiempo de descongelamiento.	
2. Presionar el botón power level ocho veces para ingresar el nivel de potencia de 30%.	
3. Presionar el botón START/add a minute .	

Al completar el tiempo de descongelamiento, se escuchará un tono largo y la palabra END aparecerá en la pantalla.

Uso de la rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar diversos alimentos a la vez. Existen dos posiciones disponibles para la rejilla. Seleccione la posición de la rejilla que maximice el espacio alrededor y entre los alimentos. Siga las instrucciones en el Sensor de recalentamiento para usar la rejilla para recalentar dos cacerolas removibles. De lo contrario, ajuste manualmente el tiempo y el nivel de potencia. Preste especial atención al progreso de la cocción/recalentamiento. Coloque los alimentos y cambie la posición de la rejilla en la parte inferior del horno por lo menos una vez durante la cocción o recalentamiento. Usar un nivel de potencia bajo le ayudará a obtener una mejor uniformidad de cocción/recalentamiento.

Evite:

- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no esté en uso.
- Preparar palomitas de maíz teniendo la rejilla en el horno microondas.
- Usar una fuente doradora en la rejilla.
- Usar características especiales con la rejilla, excepto Recalentamiento.
- Cocinar directamente sobre la rejilla—use utensilios para microondas.

Descongelamiento manual

Si los alimentos que desea descongelar no están incluidos en la Tabla de descongelamiento o se encuentran por encima o debajo de los límites en la columna Cantidad de la tabla (vea las páginas 24-25), usted debe descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento crudo o precocido usando el Nivel de potencia al 30%. Siga exactamente el procedimiento del paso 3 en Para fijar el nivel de potencia. Calcule el tiempo de descongelamiento y presione el botón **power level** ocho veces para una potencia del 30%.

Para alimentos crudos o congelados precocidos la regla general indica 4 minutos por libra. Por ejemplo,

descongele durante 4 minutos para una libra de salsa para espaguetis congelada.

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

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

Ajustes del sensor

El sensor es un dispositivo de semi-conducción que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al recalentar. El sensor ajusta los tiempos de cocción y el nivel de potencia para varios alimentos y cantidades.

Uso de ajustes del sensor:

1. Después de conectar el horno, espere 2 minutos antes de usar los ajustes del sensor.
2. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Remueva cualquier rastro de humedad con un paño seco o toalla de papel.
3. El horno funciona con alimentos a una temperatura de almacenamiento normal. Por ejemplo, las palomitas de maíz pueden estar a temperatura ambiente.
4. Cualquier selección de Ajuste del sensor puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 27.
5. Si la cantidad de alimentos es mayor o menor a la que indica la tabla, debe ser cocinada siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
6. Durante la primera parte de cualquier cocción o recalentamiento por sensor, en la pantalla aparecerá el nombre del alimento. No abra la puerta del horno ni presione el botón **STOP/clear** durante esta parte del ciclo. La medida del vapor será interrumpida. Si esto sucede, en la pantalla aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, presione el botón **STOP/clear** y cocine manualmente.

Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción

restante. Puede abrir la puerta cuando el tiempo de cocción restante aparezca en la pantalla. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.

7. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y aparecerá en la pantalla la hora correcta del día. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, el mensaje **ERROR** aparecerá en la pantalla y el horno se apagará.
8. Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
9. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón **user pref** cuando el indicador **HELP** se encienda en la pantalla.

Envoltura de alimentos:

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos. Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

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



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

Palomitas de maíz

Popcorn calculará automáticamente la potencia del microondas para las cantidades de palomitas de maíz mostradas en la tabla.

Use palomitas de maíz envasadas especialmente para uso en microondas. Pruebe con varias marcas para elegir la que prefiera. No intente cocinar los granos que no reventaron completamente.

Procedimiento




Paso	Presionar
Presione el botón popcorn una vez para Normal o Ligero (bolsa de 2.85 - 3.5 oz).	
Presione nuevamente el botón popcorn para Pequeño o Bocadito (bolsa de 1.2 -1.75 oz).	 x 2

Recalentamiento

Reheat le permite recalentar muchos de sus alimentos preferidos. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Sponga que desea recalentar lasaña.

Procedimiento

Paso	Presionar
Presione el botón reheat, el número 3 para platos <i>NO STIR</i> y luego presione el botón START/add a minute .	  

Cuando los alimentos emitan vapor, aparecerá en la pantalla un recordatorio del tiempo de recalentamiento restante. Al final, siga las instrucciones en la pantalla.

NOTA

Reheat y **popcorn** tienen opciones. Siga las instrucciones en la Pantalla interactiva para elegir la opción deseada.

Tabla de recalentamiento

Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Normal	4 - 36 oz	Coloque un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que va a recalentar. Aplane, si es posible. Cubra con una tapa, película plástica o papel encerado. Use envolturas como películas plásticas o tapas con grandes cantidades de alimentos con más densidad como estofados. Después de recalentar, revuelva bien, si es posible. Recubra y deje que permanezca de 2 a 3 minutos. Los alimentos deben estar muy calientes. Si no es así, continúe el calentamiento con una potencia y tiempo variables.
2. Revolviendo	cacerola de vidrio de 13 x 9 x 2"	Ideal para el recalentamiento de cacerolas que se puedan revolver, como macarrones y queso o estofados. Cubra con una película plástica con agujeros o con papel encerado. Coloque sobre el piso del horno. Presione el botón reheat , el número 2 y START/add a minute . A la señal, revuelva la cacerola y gire el plato. Presione el botón START/add a minute . Al final, revuelva y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.
3. Sin revolver	cacerola de vidrio de 13 x 9 x 2"	Ideal para el recalentamiento de cacerolas que no se puedan revolver como lasaña. Cubra con una película plástica con agujeros o con papel encerado. Coloque sobre el piso del horno. Presione el botón reheat , el número 3 y START/add a minute . A la señal, gire el plato. Presione el botón START/add a minute . Al final, revuelva y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.
4. Revolviendo, 2 niveles	cacerolas de vidrio de 2-13 x 9 x 2"	Ideal para el recalentamiento de cacerolas que se puedan revolver, como macarrones y queso o estofados. Cubra con una película plástica con agujeros o con papel encerado. Presione reheat , el número 4 y START/add a minute . A la señal, revuelva la cacerola y gire el plato. Presione el botón START/add a minute . Al final, revuelva y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.

Cocción

La cocción calculará automáticamente la potencia del microondas y el tiempo de cocción para los alimentos mostrados en la tabla a continuación. No es necesario que ingrese el peso o la cantidad del alimento.

- Suponga que desea cocinar una papa al horno.



Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón cook , el número 1 para Papas al horno.	
2. Al final, siga las instrucciones en la pantalla.	
3. Presione el botón START/add a minute .	

Tabla de cocción

Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Papas al horno	1 - 8 med.	Haga agujeros con un tenedor en diversos lugares. Coloque una toalla de papel en el plato giratorio. Después de la cocción, retire del horno y déjelas envueltas de 5 a 10 minutos.
2. Vegetales frescos suaves		Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Cubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Presione el botón cook y el número 2. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Brócoli	0.25 - 2 lb	
Coles de Bruselas	0.25 - 2 lb	
Repollo	0.25 - 2 lb	
Coliflor (flores pequeñas)	0.25 - 2 lb	
Coliflor (entera)	1 mediana	
Espinaca	0.25 - 1 lb	
Calabacín	0.25 - 2 lb	
Manzanas al horno	2-4 medianas	
3. Vegetales frescos duros		Coloque en una cacerola. Agregue 1-4 cucharadas de agua. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Presione el botón cook y el número 3. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Zanahorias en tajadas	0.25 - 1.5 lb	
Maíz	2-4 piezas	
Frijol verde	0.25 - 1.5 lb	
Calabaza		
- en tajadas	0.25 - 1.5 lb	
- en mitades	1-2	
4. Vegetales congelados	0.25 - 1.25 lb	No agregue agua. Cubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva y deje cubiertos por 3 minutos.
5. Platos de entrada congelados	1-2 (6-7 oz)	Use para congelar convenientemente los alimentos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, déjelos cubiertos de 1 a 3 minutos.

18 Ajustes del sensor

Tabla de cocción (cont.)

Alimento	Cantidad	Procedimiento															
6. Carne picada	0.25 - 2 lb	Use este ajuste para cocinar carne de res o de pavo picada como hamburguesas o en cacerolas para ser agregados a otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en la rejilla del microondas y recubra con papel encerado. Coloque la carne molida en una cacerola y cúbrala con papel encerado o una película plástica. Cuando el horno se detenga, voltee las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Vuelva a cubrir y presione START/add a minute . Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos.															
7. Arroz	1/2 - 2 tazas	Coloque el arroz en una cacerola honda y agregue una cantidad doble de agua. Recubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que absorba todo el líquido. <table border="1"><thead><tr><th>Arroz</th><th>Agua</th><th>Tamaño de la cacerola</th></tr></thead><tbody><tr><td>1/2 taza</td><td>1 taza</td><td>1.5 cuarto</td></tr><tr><td>1 taza</td><td>2 tazas</td><td>2 cuartos</td></tr><tr><td>1.5 tazas</td><td>3 tazas</td><td>2.5 ó 3 cuartos</td></tr><tr><td>2 tazas</td><td>4 tazas</td><td>3 cuartos o más</td></tr></tbody></table>	Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola	1/2 taza	1 taza	1.5 cuarto	1 taza	2 tazas	2 cuartos	1.5 tazas	3 tazas	2.5 ó 3 cuartos	2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más
Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola															
1/2 taza	1 taza	1.5 cuarto															
1 taza	2 tazas	2 cuartos															
1.5 tazas	3 tazas	2.5 ó 3 cuartos															
2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más															
8. Pescado, mariscos	0.25 - 2 lb	Colóquelo en forma de anillo en un plato de vidrio hondo (enrolle el filete ocultando los bordes). Cubra con una película plástica. Después de la cocción, deje reposar cubierto por 3 minutos.															
9. Pechuga de pollo	0.25 - 2 lb	Cubra con una película plástica con agujeros de ventilación. Cuando el horno se detenga, dé vuelta. Cubra cualquier área que se esté cocinando muy rápido con piezas de papel aluminio. Vuelva a cubrir y presione START/add a minute . Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos. El pollo debe estar a 160°F.															

Su horno cuenta con 3 botones convenientes para ayudarlo en la preparación de sus comidas. Hay algunos alimentos en Quick breakfast y en Express lunch que usan el sensor. Vea la información de Ajustes del sensor en la página 15. Para alimentos que no usan el sensor, siga las instrucciones en la pantalla interactiva para ingresar la cantidad.




NOTAS

- Se puede programar todas las características de Ajustes para comidas con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una o dos veces antes de presionar el botón **START/add a minute**. Vea la página 27.
- Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón **user pref** cuando el indicador **HELP** se encienda en la pantalla.
- En caso de que trate de ingresar una cantidad mayor o menor a la permitida, aparecerá en la pantalla un mensaje de error.
Una cantidad mayor o menor a la indicada en la tabla debe cocinarse siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
- El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.

Opción Quick breakfast

La opción Quick breakfast sirve para preparar alimentos comunes para el desayuno.

- Suponga que desea usar la opción Quick breakfast para preparar 2 porciones de cereal caliente.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón quick breakfast y el número 5 para cereal caliente.	
2. Si quiere preparar 2 porciones, presione el número 2.	
3. Presione el botón START/ add a minute .	

Después de la cocción, siga las instrucciones en la pantalla.

Tabla Quick breakfast

Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Bebida	1/2 - 2 tazas	Este ajuste es bueno para calentar una bebida fría a una mejor temperatura para beber. Presione el botón quick breakfast y el número 1 para bebida. Presione el número 1 para un aumento de 1/2 taza por toque y presione el botón START/add a minute . Revuelva después de calentar.
2. Rosquillas/ panecillos	1-10 unidades	Use este botón para calentar bollos, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Colóquelos en un plato: Cubra con toalla de papel. Para bollos o panecillos refrigerados, puede ser necesario duplicar la cantidad ingresada para asegurar la temperatura adecuada para servir. Por ejemplo, ingrese una cantidad de 2 para un panecillo refrigerado. Para calentar bollos y panecillos frescos, presione el botón quick breakfast y presione el número 2 para bollos y panecillos. Después ingrese la cantidad deseada y presione el botón START/add a minute .
3. Desayuno congelado*	1 ó 2 (3-6 oz)	Este ajuste funciona bien para desayuno congelado aperitivos, panqueques, waffles, burritos etc. Siga las instrucciones del fabricante sobre cómo preparar para cocción en microondas. Deje reposar por 1 ó 2 minutos después de la cocción.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.



Tabla Quick breakfast (cont.)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
4. Huevos revueltos	1-8 huevos	Por cada huevo, use 1 cucharita de mantequilla o margarina y una cucharita de leche. Coloque la mantequilla o la margarina en un plato, midiendo que la taza o cacerola sea lo suficientemente grande para que los huevos se expandan. Mezcle los huevos con la leche. Vierta sobre la mantequilla o margarina en el plato. Coloque en el horno y programe. Cuando escuche las señales audibles, revuelva la mezcla de huevos moviendo la parte cocida hacia el centro del plato y la parte no cocida hacia afuera. Después de la cocción, revuelva y deje reposar, cubra hasta que esté listo. Observe que los huevos no estarán totalmente cocidos cuando los saque del horno.
5. Cereal caliente	1-6 porciones	Utilice cereal en empaques individuales o a granel en la variedad que prefiera: avena, salvado, crema de trigo, harina o Wheatena. Siga las instrucciones del empaque para la cantidad correcta de agua o leche. Para evitar derrames, es muy importante elegir un recipiente grande porque la cocción de cereal con microondas causa la ebullición. Cuando el horno se detenga, revuelva y presione START/add a minute . Después de la cocción, revuelva y deje reposar, cubierto, por 2 minutos.

Opción Express lunch

¡La opción Express lunch es para cocinar/calentar alimentos que requieren poco tiempo!

- Imagine que desea usar la opción Express lunch para calentar 2 tazones de sopa.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón express lunch y el número 5 para sopa.	
2. Presionar el botón START/add a minute .	

Después de la cocción, siga las instrucciones en la pantalla.

Tabla Express lunch



Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Pollo Croquetas de pollo	0.3 - 1 lb	Coloque las croquetas de pollo congeladas sobre un plato tendido dejando espacio entre cada una. No es necesario cubrirlas.
2. Bocaditos congelados*	1 ó 2 (3-8 oz)	Use con palomitas de maíz, palitos de queso, aperitivos, alas de pollo, etc. Retire del empaque exterior. Siga las instrucciones del empaque para saber cómo envolver o cubrir. Tenga cuidado al retirar del horno ya que los bocaditos pueden estar muy calientes.
3. Pizza	1-6 rebanadas	Use para pizza congelada para microondas. Retire del empaque y desenvuelva. Siga las instrucciones del empaque para usar el empaque o el disco plateado para bocadillos crujientes.
4. Hot dogs* en enrollados	1-6	Coloque el hot dog en el panecillo. Envuelva cada uno con toalla o servilleta de papel.
5. Sopa*	1-8 tazas	Coloque en un tazón o cacerola. Cubra con una tapa o película plástica. Al final, revuelva, vuelva a cubrir y deje reposar de 1 a 3 minutos.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

Opción Dinner recipes

La opción Dinner recipes cocinará cualquier cena que figure en la tabla con solo seguir las instrucciones en la pantalla interactiva y en Recipe Card. Siga los ingredientes e instrucciones de Recipe Card.

- Suponga que desea usar Dinner recipes para cocinar Arroz amarillo y pollo.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón dinner recipes y el número 1 para Arroz amarillo y pollo.	
2. Para las instrucciones, vea el recetario.	
3. Presione el botón START/add a minute .	

Dinner recipes (receta para 6 porciones)

1. ARROZ AMARILLO Y POLLO

En una cacerola de tres cuartos, coloque:

- 1 paquete (5-8 onzas) de arroz amarillo mezclado con un sobrecito de sazonador
- 2 tazas de caldo de pollo

Revuelva bien y cubra. Presione el botón **dinner recipes**, el número 1 y presione **START/add a minute**.

Cuando se detenga, revuelva bien y agregue:

- 1 taza de arvejas congeladas
- 1 pimiento rojo picado en cubitos
- 1 1/4 libras de chuletas de pollo deshuesadas, cortadas en tiras delgadas

Vuelva a cubrir. Presione el botón **START/add a minute**.

Cuando termine, adorne con perejil.

2. ROLLO DE CARNE ADOBADO

Mezcle bien:

- 1 1/2 libras de carne molida sin grasa
- 1/2 taza de migas de pan suave
- 1/2 taza de vino tinto
- 1 huevo, batido
- 2 cucharitas de cebolla picada
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de mostaza en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de caldo de carne instantáneo
- 2 cucharas de pimiento verde picado

Coloque en una bandeja de vidrio de 9 x 5 pulgadas. Presione **dinner recipes**, número 2 y presione **START/add a minute**.

Si desea, esparza sobre la parte superior del rollo de carne 1/2 taza de salsa de tomate durante los últimos 2 minutos del tiempo de cocción.

Al final, retire del horno, cubra con papel aluminio y deje reposar de 3 a 5 minutos antes de servir.

Dinner recipes (receta para 6 porciones) (cont.)

3. CARNE DE CERDO AL HORNO CON HIERBAS

Combinar en un plato pequeño:

- 1 cucharada de mantequilla derretida
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de hojas secas de mejorana molidas
- 1/2 cucharadita de hojas secas de orégano molidas
- 1/2 cucharadita de pimienta

Revolver bien. Unte sobre:

- 1 (3 libras) de lomo de cerdo deshuesado, corte del centro

Coloque el lomo en una cacerola de 13 x 9 x 2 pulgadas. Cubra con una película plástica con agujeros de ventilación.

Presione **dinner recipes**, número 3 y presione **START/add a minute**.

4. PASTA CON CREMA DE MARISCOS

Coloque en una cacerola de 3 cuartos:

- 8 - 9 onzas de tortellini fresco
- 2 tazas de agua

Revuelva bien y cubra. Presione **dinner recipes**, número 4 y presione **START/add a minute**.

Cuando se detenga, revuelva bien y agregue:

- 1 jarra (17 onzas) de salsa a lo Alfredo o 1 3/4 tazas de salsa queso blanco término medio
- 1 1/4 libras de mariscos crudos mixtos, frescos o descongelados (camarones, vieiras, pulpa de cangrejo)
- 3 tazas de vegetales frescos y mixtos (champiñones en rodajas, zanahorias cortadas en juliana, frijol verde)

Vuelva a cubrir. Presione el botón **START/add a minute**.

Al final, adorne con:

- 1/3 taza de queso parmesano rallado

5. MEZCLA VEGETARIANA ORZO

En una cacerola de tres cuartos, coloque:

- 1 taza de orzo u otra pasta de tamaño pequeño
- 3 1/2 tazas de caldo de vegetales o pollo
- 1/4 taza de salsa pesto (fresca o rehidratada)
- 1/2 taza de trozos pequeños de tomates deshidratados
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharada de sazón italiano

Revuelva bien y cubra. Presione **dinner recipes**, número 5 y presione **START/add a minute**.

Cuando se detenga, revuelva bien y agregue:

- 3 tazas de pimientos verdes, rojos, naranjas o amarillos picados
- 1 cebolla, en rodajas delgadas
- 1 lata (14 onzas) de corazones de alcachofa, deshidratados y cortados en cuartos
- 1 lata (3 onzas) de aceitunas verdes, sin carozo, deshidratadas y cortadas en mitades

Vuelva a cubrir. Presione el botón **START/add a minute**.



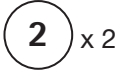
Al final, revuelva y adorne con:

- 1/2 taza de queso Parmesano fresco rallado
- 1/4 taza de piñones

Programada calculará automáticamente el tiempo de calentamiento y el nivel de potencia de microondas correcto para fundir, ablandar y calentar los alimentos mostrados en la tabla.

- Suponga que quiere fundir 1 barra de chocolate.

Procedimiento	
Paso	Presionar

1. Presione el botón **melt** una vez. 
2. Seleccione el alimento deseado presionando el botón de número. Ej: Presione el número 2 para chocolate. 
3. Continúe presionando el mismo botón de número para seleccionar la cantidad. Ej: Presione el número 2 más veces para 1 barra. 

Procedimiento	
Paso	Presionar

4. Presione el botón **START/ add a minute**.

**START/
add a minute**

NOTAS

1. Para derretir, suavizar o calentar otros alimentos o alimentos que no figuren en la Tabla Programada, use la operación manual.
2. Programada puede ser programado con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 27.








Tabla Programada

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Soften (Suaves)		NO CUBRIR.
1. Helados	1 pinta	Después de presionar soften , presione el número 1 dos veces para 1 pinta.
2. Queso crema	1/2 galón	Después de presionar soften , presione el número 1 tres veces para 1/2 galón.
	3 oz	Después de presionar soften , presione el número 2 dos veces para 3 onzas.
	8 onzas	Después de presionar soften , presione el número 2 tres veces para 8 onzas.
Melt (Fundir)		Use una taza medidora de Pyrex. Cubra con una película plástica.
1. Mantequilla	2 cucharadas	Después de presionar melt , presione el número 1 dos veces para 2 cucharadas.
2. Chocolate	1/2 taza	Después de presionar melt , presione el número 1 tres veces para 1/2 taza.
	1 taza de hojuelas	Después de presionar melt , presione el número 2 dos veces para una taza de hojuelas.
	1 barra	Después de presionar melt , presione el número 2 tres veces para 1 cuadrado.
Warm (Entibiar)		Use una taza medidora de Pyrex. NO CUBRIR.
1. Jarabe	1/4 taza	Después de presionar warm , presione el número 1 dos veces para 1/4 de taza.
2. Glaseado para postres	1/2 taza	Después de presionar warm , presione el número 1 tres veces para 1/2 taza.
	1/4 taza	Después de presionar warm , presione el número 2 dos veces para 1/4 de taza.
	1/2 taza	Después de presionar warm , presione el número 2 tres veces para 1/2 taza.

Descongelar

Defrost descongela automáticamente todos los alimentos que figuran en la tabla Defrost a continuación.

- Sponga que quiere descongelar un bistec de 2.0 libras.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón defrost y el número 2 para bistec.	 
2. Ingrese el peso presionando los botones número 2 y 0. Ej: 2.0 lb de bistec.	 
3. Presione el botón START/add a minute . El horno se detendrá para que pueda revisar la comida.	
4. Después de la primera etapa, abra la puerta. De vuelta al bistec y cubra las porciones calientes. Cierre la puerta. Presione el botón START/add a minute .	
5. Después de la segunda etapa, abra la puerta. Cubra todas las porciones tibias. Cierre la puerta. Presione el botón START/add a minute .	

Después que termina el ciclo defrost, deje reposar cubierto.

NOTAS

1. Para descongelar otro alimento o alimentos con mayor o menor peso de los permitidos en la tabla Defrost, use el botón time y la potencia al 30%. Vea Manual defrost en la página 15.
2. Defrost puede ser programado con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una o dos veces antes de presionar el botón **START/add a minute**.
3. Presione el botón **user pref** cuando se encienda en la pantalla el indicador **HELP** con una sugerencia.
4. Si intenta ingresar mayor o menor cantidad que la indicada en la tabla a continuación, la pantalla mostrará un mensaje de error.
5. Revise los alimentos a la señal del horno. Después de la etapa final, todavía puede haber pequeñas secciones congeladas. Deje reposar para que continúe el descongelamiento. No descongele hasta que se derritan todos los cristales de hielo.
6. Cubrir los alimentos previene que ocurra la cocción antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use pequeñas tiras de papel aluminio para cubrir los bordes y las secciones más delgadas del alimento.

Tabla de descongelamiento

Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Carne picada	.5 - 2 lb	Retire cualquier pieza descongelada después de cada etapa. Deje reposar, cubierto de 5 a 10 minutos.
2. Bistec/chuletas	.5 - 3 lb	Después de cada etapa, reacomode y si hubiera alguna porción tibia o descongelada, protéjala con piezas pequeñas y planas de papel aluminio. Retira las porciones de carne o pescada que estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierto, de 10 a 20 minutos.
3. Rosquillas/ panecillos	1 - 10	Use este botón para descongelar bollos, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. Piezas más grandes deben ser consideradas como 2 o 3 de tamaño regular. Colóquelos en un plato: cubra con toalla de papel.

Tabla de descongelamiento (cont.)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
4. Carne de ave deshuesada	.5 - 2 lb	Use pechuga de pollo o pavo deshuesada. Después de cada etapa, si hay porciones tibias o descongeladas, reacomode o retire. Deje reposar, cubierto de 5 a 10 minutos.
5. Carne de ave con hueso	.5 - 3 lb	Acomode las piezas con las porciones con más carne hacia afuera del plato de vidrio o de la rejilla del microondas. Después de cada etapa, si hay porciones tibias o descongeladas, reacomode o retire. Deje reposar, cubierto, de 5 a 15 minutos.

Conservar caliente

Keep warm permite mantener la comida caliente durante 30 minutos.

Uso directo

- Suponga que quiere mantener una taza de sopa caliente por 30 minutos.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón keep warm .	keep warm
2. Ingrese el tiempo deseado.	3 0 0 0
3. Presione el botón START/add a minute .	START/ add a minute

El horno empezará a funcionar. La pantalla mostrará 30.00 en conteo regresivo. **KEEP WARM** aparecerá en pantalla durante el conteo regresivo.

Usted puede programar Keep warm con cocción manual para mantener los alimentos calientes después de la cocción.

Con cocción manual

- Suponga que quiere cocinar una taza de sopa por 2 minutos al 70% y mantener la sopa caliente por 15 minutos.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingrese el tiempo de cocción.	2 0 0
2. Presione el botón power level 4 veces para una potencia al 70%.	power level x 4
3. Presione el botón keep warm .	keep warm
4. Ingrese el tiempo deseado presionando los botones de números 1, 5, 0 y 0 para 15 minutos.	1 5 0 0
5. Presione el botón START/add a minute .	START/ add a minute

El horno empezará a funcionar. Al completar el tiempo de cocción, escuchará un tono largo y empezará la función Keep warm. **KEEP WARM** aparecerá en la pantalla cada 10 segundos con un conteo regresivo para 15 minutos.

NOTA

Keep warm no se puede programar con otras características especiales.

User pref

User pref le ofrece 4 características que facilitan el uso de su horno ya que la pantalla interactiva le brinda instrucciones específicas.

1. CHILD LOCK

La característica Child Lock evita la operación no deseada del horno de parte de niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee. Para ajustar, presione **user pref**, el número 1 y luego presione el botón **START/add a minute**. Si presiona un botón, **CHILD LOCK ON** aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, presione el botón **user pref** y **STOP/clear**.

2. ELIMINACIÓN DE LA SEÑAL AUDIBLE







Si usted desea operar su horno sin señales audibles, presione **user pref**, el número 2 y **STOP/clear**.







Para cancelar y restaurar la señal audible, presione **user pref**, el número 2 y **START/add a minute**.

3. AUTO START

Si desea programar su horno para empezar a cocinar automáticamente en un momento determinado del día, siga este procedimiento:

- Suponga que quiere empezar a cocinar un estofado por 20 minutos al 50% a las 4:30. Antes de hacer el ajuste, compruebe que el reloj está indicando la hora correcta del día.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón user pref .	
2. Presione el botón del número 3.	
3. Ingrese la hora de inicio.	  
4. Presione el botón timer/clock .	

Procedimiento	
Paso	Presionar
5. Ingrese el tiempo de cocción.	   
6. Presione el botón power level seis veces para una potencia al 50%.	 x 6
7. Presione el botón START/add a minute .	

NOTAS

1. Auto Start puede utilizarse para cocción manual si se ha programado el reloj.
2. Si se abre la puerta del horno después de programar Auto Start, es necesario presionar el botón **START/add a minute** para que la hora de Auto Start aparezca en la pantalla de lectura, con el fin de que el horno empiece automáticamente la cocción programada a la hora elegida de Auto Start.
3. Asegúrese de elegir alimentos que puedan dejarse en el horno con seguridad hasta que se cumpla la hora programada para Auto Start. La bellota o calabaza moscada son por lo general una buena elección.
4. Si desea saber la hora del día, presione simplemente el botón **timer/clock**. Siempre que presione el botón **timer/clock**, la hora del día aparecerá en pantalla.

4. SELECCIÓN DEL IDIOMA

El horno cuenta con ajustes en inglés y en las unidades-libras acostumbradas en los Estados Unidos. Para cambiar, presione **user pref** y el número 4. Continúe presionando el número 4 hasta que selecciona su elección de la tabla siguiente. Luego, presione el botón **START/add a minute**.



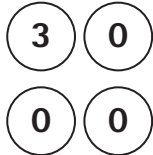


Número	Idioma	Pantalla
Una vez	Inglés	ENGLISH
Dos veces	Español	ESPANOL

Cocción en múltiples secuencias

Su horno puede programarse para 4 secuencias de cocción automática, cambiando automáticamente de un ajuste de nivel de potencia a otro.

A veces, las instrucciones de cocción le indican empezar en un nivel de potencia y luego cambiar a un nivel de potencia diferente. Su horno puede hacerlo automáticamente.

- Suponga que desea cocinar un bife asado por 5 minutos al 100 % y luego continuar la cocción por 30 minutos al 50%.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingrese el tiempo de cocción.	
2. Presione el botón power level una vez para una potencia al 100%.	
3. Ingrese el segundo tiempo de cocción.	
4. Presione el botón power level 6 veces para una potencia al 50%.	
5. Presione el botón START/add a minute .	

NOTAS

1. Si presiona el botón **power level** en la pantalla aparecerá *HIGH*.
2. Si selecciona 100% como secuencia final, no es necesario presionar el botón **power level**.
3. Se puede programar Keep Warm aún si se han ajustado las 4 secuencias de cocción.

Mayor o menor ajuste de tiempo


Si descubre que prefiere alguna de las opciones Sensor Settings, Meal Settings, Quick Settings o Defrost ligeramente más fuertes, presione una vez el botón **power level** después de presionar los botones de su elección o antes de presionar el botón **START/add a minute**. La pantalla mostrará *MORE*.

Si descubre que prefiere alguna de las opciones Sensor Settings, Meal Settings, Quick Settings o Defrost ligeramente menos fuertes, presione dos veces el botón **power level** después de presionar los botones de su elección o antes de presionar el botón **START/add a minute**. La pantalla mostrará *LESS*.

Agregar un minuto

Add a minute le permite cocinar por un minuto al 100% simplemente presionando el botón **START/add a minute**. También puede extender el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto presionando repetidamente el botón **START/add a minute** durante la cocción manual.

- Suponga que usted desea calentar una taza de sopa por un minuto.

Procedimiento	
Paso	Presionar
Presione el botón START/add a minute .	

NOTAS







1. Para utilizar **add a minute**, add a minute, presione el botón dentro de los 3 minutos posteriores a la cocción, cierre la puerta, presione el botón **STOP/clear** o hágalo durante la cocción.
2. Add a minute no puede utilizarse con funciones especiales.

Help

Cada ajuste cuenta con una sugerencia de cocción. Si desea verificarlo, presione **user pref** cuando **HELP** esté encendido en la pantalla interactiva para estas y otras sugerencias de operación manual.

Temporizador

- Supongamos que usted desea cronometrar una llamada telefónica de larga distancia de 3 minutos.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione timer/clock y el número 1.	 
2. Ingrese el tiempo.	  
3. Presione timer/clock . El temporizador hará una cuenta regresiva. Para cancelar el temporizador, presione una vez el botón STOP/clear .	

NOTA

El **temporizador** opera como un temporizador de cocina y no puede usarse cuando el horno está operando.

Modo de demostración

Para realizar una demostración, presione **timer/clock**, el número 0 y luego el botón **START/add a minute** y manténgalo presionado por tres segundos. **DEMO ON** aparecerá en la pantalla. Ahora puede demostrar las operaciones de cocción y las características especiales específicas sin potencia en el horno. Por ejemplo, presione el botón **add a minute** y la pantalla mostrará un conteo regresivo rápido hasta **END**.

Para cancelar, presione **timer/clock**, el número 0 y el botón **STOP/clear**. Si le resulta más fácil, desconecte el horno del tomacorriente eléctrico y vuelva a conectarlo.

Luz

Presione el botón **light** una vez para alto, dos veces para bajo y tres veces para apagarlo.

Ventilador

El ventilador se activará automáticamente cuando aumente el calor en las unidades de la superficie de la estufa o en las hornillas. Esto protege al horno microondas sobre la estufa del aumento excesivo de temperatura. El ventilador permanecerá encendido hasta que la temperatura disminuya. No se puede apagar manualmente durante este tiempo.

Para otros usos, presione el botón **fan** una vez para alto, dos veces para bajo y tres veces para apagarlo.

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

Exterior

La superficie exterior cuenta con un revestimiento de acero y plástico. Limpie el exterior con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No use ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

Puerta

Retire cualquier salpicadura o derrame de la ventana por ambos lados con un paño suave húmedo. Las partes de metal son más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo. Evite el uso de limpiadores con atomizadores o ásperos, ya que pueden manchar, vetear u opacar la superficie de la puerta.

Panel de control táctil

Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente solo con agua. Seque con un paño suave. No restriegue ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y presione el botón **STOP/clear**.

Interior

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies internas; por lo tanto, las salpicaduras o derrames no se hornean ni endurecen. Para limpiar las superficies internas, limpie con un paño suave y húmedo con agua tibia. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ÁSPEROS O ESPONJILLAS DE FREGAR.** Para una suciedad más intensa, utilice bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague cuidadosamente con agua caliente. La rejilla se puede limpiar con agua caliente jabonosa, se enjuaga y se seca.

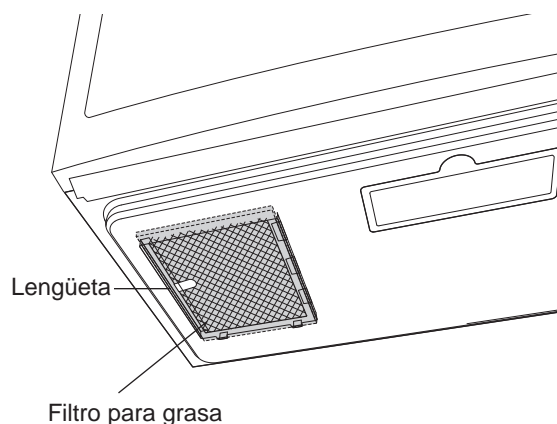
Eliminación de olores

Ocasionalmente, el olor de la cocción puede permanecer en el horno. Para retirarlo, mezcle 1 taza de agua, el jugo de un limón y su cáscara rallada y varios clavos enteros en una taza de medida de vidrio con capacidad para dos tazas. Hierva por varios minutos utilizando la potencia al 100%. Deje reposar en el horno hasta que enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

Filtros para grasa

Los filtros deberán limpiarse por lo menos una vez al mes. Nunca opere el ventilador o el horno sin los filtros en su lugar.

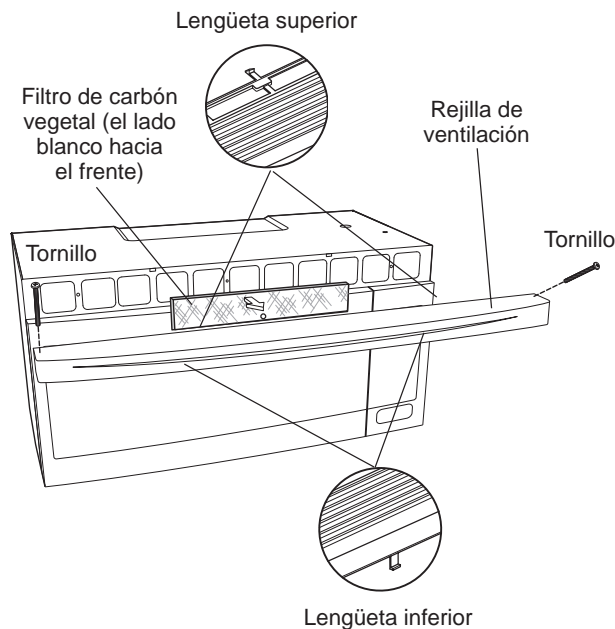
1. Jale ligeramente la lengüeta hacia el centro del horno y retire el filtro. Repita la operación para el otro filtro.
2. Remoje los filtros en un lavatorio o recipiente lleno de agua caliente y detergente. **NO use amoníaco o ninguna sustancia alcalina; éstas reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.**
3. Agite y restriegue con una escobilla para retirar la suciedad incrustada.
4. Enjuague cuidadosamente y sacuda para secar.
5. Reemplace colocando el filtro nuevamente en la abertura.



Filtro de carbón vegetal

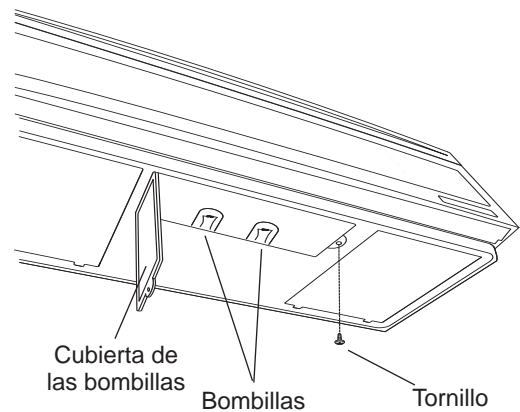
El Filtro de carbón vegetal que fue instalado en su Horno microondas sobre la estufa, se utiliza para una instalación sin ventilación, recirculada. El filtro de carbón vegetal debe ser reemplazado cada 6 a 12 meses, según el uso.

1. Desconecte la energía del Horno microondas sobre la estufa en el panel del interruptor de circuito o desconectándolo.
2. Retire los dos tornillos de montaje de la rejilla de ventilación y presione cuidadosamente la lengüeta en cada extremo de la rejilla de ventilación para desmontarla. (Vea la ilustración.)
3. Retire la rejilla de ventilación de la unidad.
4. Cambie el filtro de carbón vegetal.
5. Cuidadosamente, presione la rejilla de ventilación en su lugar (enganchando las lengüetas inferiores y superiores) y reemplace los tornillos retirados en el paso 2.



Bombillas

1. Para reemplazar las bombillas, primero desconecte la energía del horno en el panel del interruptor de circuito o desenchufándolo.
2. Para retirar la tapa, retire el tornillo de la tapa de las bombillas. (Vea la ilustración.)
3. Reemplace las bombillas con bombillas de vatiaje equivalente disponibles con el personal de servicio autorizado o el distribuidor de partes de Electrolux. Las bombillas también están disponibles en la mayoría de ferreterías o tiendas de productos para iluminación. **NO UTILICE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 30 VATIOS.**
4. Cierre la cubierta de la bombilla y asegúrela con el tornillo retirado en el paso 2.



PRECAUCIÓN

La cubierta de la bombilla puede calentarse bastante. No toque el vidrio cuando la luz esté encendida.

Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio:

Coloque en el horno una taza de agua en una taza medidora de vidrio y cierre la puerta firmemente.

Opere el horno por un minuto en HIGH 100%.

- | | | | |
|---|---|---------|---------|
| A | ¿Se enciende la luz del horno? | SI ____ | NO ____ |
| B | ¿Funciona el ventilador de enfriamiento?
(Coloque su mano sobre el lado izquierdo de la rejilla de ventilación.) | SI ____ | NO ____ |
| C | ¿El agua que está en el horno está caliente? | SI ____ | NO ____ |

Si “NO” es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, sírvase verificar el tomacorriente eléctrico, la caja de fusibles y/o el interruptor del circuito. Si están funcionando correctamente, **COMUNÍQUESE CON SU CENTRO AUTORIZADO DE SERVICIO ELECTROLUX MÁS CERCANO.**

Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona no calificada”.

NOTA

Si el tiempo que aparece en la pantalla está haciendo cuenta regresiva rápidamente, verifique el Modo de demostración en la página 28 y cancele.

Voltaje de línea CA:	Capacidad UL & CSA, monofásico de 120V, 60Hz, solo CA
Energía de CA requerida:	Capacidad UL & CSA, 1400 vatios, 12.0 amperios
Potencia de salida:*	1200 vatios
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones externas:	29 29/32"(ancho) x 17 1/16"(alto) x 16 5/32"(profundidad)
Dimensiones de la cavidad:	22 9/16"(ancho) x 10 9/16"(alto) x 15"(profundidad)
Capacidad del horno:	2.1 pies ³
Peso:	aproximadamente 54.5 lb

* Método estandarizado de la Comisión electrotécnica internacional para la lectura de la potencia de salida en vatios. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

Cumple con las normas establecidas por:

FCC - Comisión federal de comunicaciones autorizada.

DHHS - Cumple con la norma del Departamento de salud y servicios humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.



- Este símbolo en la placa de identificación determina que el producto tiene la certificación de Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en EE.UU. o Canadá.

Garantía del Horno microondas sobre la estufa

Su Horno microondas sobre la estufa está protegido por la presente garantía

	Período de garantía	Realizaremos lo siguiente a través de nuestros centros de servicio autorizados:	El consumidor será responsable de lo siguiente:
GARANTÍA POR UN AÑO COMPLETO	Un año desde la fecha de compra original.	Pagar todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier parte de este electrodoméstico que demuestre tener materiales de fabricación defectuosa.	Los costos de la visita de servicio que están enumerados bajo RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR.*
GARANTÍA ILIMITADA (Aplicable al Estado de Alaska)	Períodos de tiempo enumerados anteriormente.	Se aplican todas las disposiciones de las garantías completas mencionadas anteriormente y las exclusiones que se enumeran a continuación.	Los costos del transporte del técnico a la casa y cualquier costo relacionado con el recojo y entrega del electrodoméstico requerido debido al servicio.

En los Estados Unidos de América, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, Inc. No autorizamos a nadie para cambiar o agregar nada a cualquiera de nuestras obligaciones bajo la presente garantía. Nuestras obligaciones por reparación y partes bajo la presente garantía deberán estar realizadas por nosotros o por un centro de servicio autorizado de Electrolux Home Products North America. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp.

*RESPONSABILIDADES USUALES DEL CONSUMIDOR

Esta garantía cubre solo los productos de uso ordinario y el consumidor es responsable por los artículos que se enumeran a continuación:

1. Uso adecuado del electrodoméstico de acuerdo a las instrucciones proporcionadas con el producto.
2. Una adecuada instalación por parte de un centro de servicio autorizado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el electrodoméstico y de acuerdo con los todos los códigos de instalaciones sanitarias, eléctricas y/ de gas.
3. Una adecuada conexión al suministro de energía a tierra de suficiente voltaje, reemplazo de fusibles quemados, reparación de conexiones sueltas o defectos en las instalaciones eléctricas de la casa.
4. Gastos por volver el electrodoméstico accesible para reparación, como retiro de bordes, alacenas, estantes, etc., los cuales no formaban parte del electrodoméstico cuando fue despachado de la fábrica.
5. Daños al acabado después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas y/o tubos fluorescentes (en los modelos con estas características).

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. DAÑOS RESULTANTES O ACCIDENTALES COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y DAÑOS ACCIDENTALES COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA.
NOTA: Algunos estados no aceptan la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes; entonces, es posible que esta limitación o exclusión no se aplique en su caso particular.
2. Las visitas de servicio que no están relacionadas con un funcionamiento defectuoso o defectos en la fabricación o en los materiales o para electrodomésticos que no tienen un uso doméstico común. El consumidor pagará por dichas visitas de reparación.
3. Los daños causados por servicios realizados por centros de servicio que no sean Electrolux Home Products North America o sus centros de servicio autorizados; el uso de partes que no sean las partes originales de Electrolux Home Products obtenidas de personas que no sean dichos centros de servicio; o causas externas como abuso, uso inadecuado, suministro de energía incorrecto o circunstancias fuera de control.
4. Productos con números de serie originales que han sido retirados o alterados y que no pueden ser fácilmente determinados.

SI NECESITA SERVICIO

Guarde su comprobante de venta; el boleto de la entrega o cualquier otro registro de pago apropiado. La fecha del comprobante establece el período de garantía en el caso de requerir de servicio. Si se realiza un servicio, es aconsejable obtener y guardar todos los comprobantes. Esta garantía escrita le brinda derechos legales específicos. Usted también puede contar con otros derechos que varían de estado a estado. El servicio bajo la presente garantía deberá obtenerse contactando a Electrolux Home Products:

USA
1-800-944-9044
Electrolux Home Products
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
1-866-294-9911
Electrolux Home Products
North America
802, boul. L'ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Esta garantía solo se aplica en los 50 estados de E.E.U.U., Puerto Rico y Canadá. Las características o especificaciones del producto tal como se describen o ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso. Todas las garantías son hechas por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, Inc. En Canadá, su artefacto está garantizado por Electrolux Canada Corp.