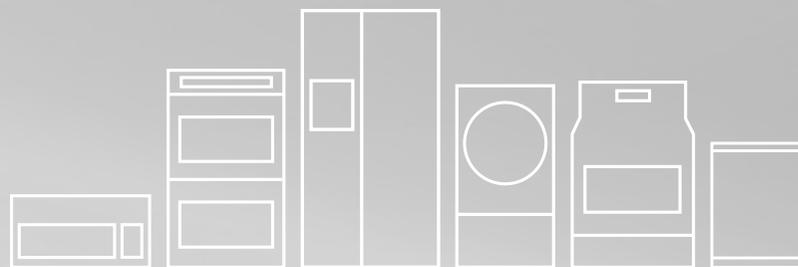


# FRIGIDAIRE

Todo sobre el

# Uso y Cuidado

de su Horno de Microondas



## TABLA DE CONTENIDOS

BIENVENIDO Y FELICITACIONES.....	2	COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	12
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD .....	3	CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES .....	16
NOMBRES DE LAS PIEZAS.....	8	LIMPIEZA Y CUIDADO .....	19
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO .....	9	VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO .....	20
FUNCIONAMIENTO MANUAL .....	9	ESPECIFICACIONES.....	20
COCCIÓN CON SENSOR.....	10	INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA .....	21

## BIENVENIDO Y FELICITACIONES

### Si tiene preguntas llame al:

**1-800-944-9044**  
(Estados Unidos)

**1-800-265-8352**  
(Canadá)

Por favor adjunte el recibo de  
ventas junto a este manual  
para referencia futura.

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

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

### **POR FAVOR LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE**

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

**Por favor registre su modelo y números de serie más abajo para referencia futura.**

Numero de modelo: \_\_\_\_\_

Numero de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

### **¿NECESITA AYUDA?**

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

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

#### **Lea este manual.**

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

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

#### **Ahorre tiempo y dinero.**

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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

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

- (A) No intente operar** este horno microondas con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a energía de microondas. Es importante no anular o alterar los interbloqueos de seguridad.
- (B) No coloque** ningún objeto entre la cara delantera del horno microondas y la puerta ni permita acumular suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- (C) No opere** el horno microondas si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno microondas cierre apropiadamente y que no haya daño a la: (1) puerta (encorvada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- (D) El horno microondas no** debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no pertenece al personal de servicio calificado apropiadamente.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## Definiciones

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

### **⚠ ALERTA**

Este símbolo ayudará a alertarle sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales serias, incluso la muerte o daños a la propiedad.

### **⚠ PRECAUCION**

Este símbolo ayudará a alertarle sobre situaciones que pueden causar heridas corporales o daños a la propiedad.

## LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR

Cuando use aparatos eléctricos precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

### **⚠ ALERTA**

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

- Leer todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
  - Leer y seguir las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 2.
  - Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente en un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA ELÉCTRICA"** en la página 4.
  - Instalar o colocar este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
  - Algunos productos tales como huevos con cascarón y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no de deben calentarse en este horno microondas.
  - Utilice este electrodoméstico sólo para el uso intencionado que se describe en este manual. No usar vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
  - Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
  - No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
  - Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Centro de servicio autorizado de Electrolux más cercano para su análisis técnico, reparación o ajuste.
  - No cubrir ni bloquear ningún orificio del electrodoméstico.
  - No almacenar ni utilizar este electrodoméstico al aire libre. No utilizar este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
  - No sumergir el cable o el enchufe en agua.
  - Mantener alejado el cable de superficies calientes.
  - No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentra ubicado.
- Ver las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 19.
  - Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
    - No cocinar en exceso los alimentos. Supervisar cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.
    - Retirar los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
    - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantener cerrada la puerta del horno microondas, apagar el horno microondas y desconectar el cable de suministro de energía o cortar la energía desde el panel de fusibles o cortacircuitos.**
    - No utilizar la cavidad para propósitos de almacenamiento. No dejar productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
  - Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**
  - Para reducir el riesgo de lesiones personales:
    - No sobrecalentar el líquido.
    - Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
    - No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
    - Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
    - Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
  - Si el horno microondas es instalado como montaje empotrado, seguir las siguientes instrucciones:
    - No montar la unidad sobre un lavamanos o fregadero.
    - No almacenar ningún artículo directamente sobre la superficie del electrodoméstico cuando se encuentra en funcionamiento.
  - Si la lámpara del horno microondas falla o deja de funcionar, llamar a un **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX**.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

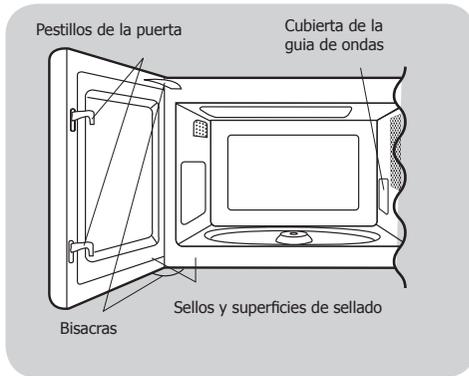
# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## DESEMPAQUE Y EXAMEN DE SU HORNO MICROONDAS

### Quitar:

- Todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno microondas; sin embargo, **NO QUITAR LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, ubicada a en la pared derecha de la cavidad. Leer las indicaciones de las cubiertas y **GUARDAR** el Manual de uso y cuidado.
- La calcomanía de características, si la hay, del exterior de la puerta.

Revisar el horno microondas de existir algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no operar el horno microondas y comunicarse con su distribuidor o **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX**.



## CÓMO ESCOGER LA MEJOR UBICACIÓN PARA SU HORNO MICROONDAS SOBRE EL ESTANTE

Usted usará su horno microondas frecuentemente, es por esto que se recomienda planificar su ubicación para fácil acceso y uso. Es recomendable, de ser posible, dejar espacio en el estante en por lo menos uno de los lados del horno microondas. Dejar por lo menos 2 pulg. (5.08 cm.) en los lados, parte superior y trasera del horno microondas para que el aire pueda circular.

**Para Instalación de un horno de pared, por favor refiérase a sus instrucciones de instalación.**

## INSTRUCCIONES DE MISE À LA TERRE

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

### **ALERTA**

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

### Requerimientos Eléctricos

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

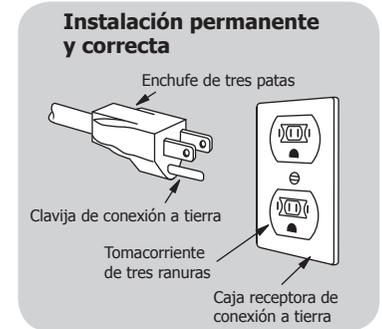
Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, CA (Corriente Alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

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

### Extensión

Si es necesario usar una extensión, use sólo una extensión con cable para 3 patas y con una clavija de tres patas también así como con un receptáculo de 3 patas. El rango de la extensión deberá ser CA 115-120 volts, 15 amperios o más.

Tenga cuidado de no enredar el cable sobre la mesa de manera que los niños pequeños lo puedan jalar accidentalmente.



### **NOTAS**

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## Declaración de Interferencia en la Frecuencia de Radio por la Comisión Federal de Comunicaciones (Solamente en EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza una energía de frecuencia ISM y si no es instalado y utilizado correctamente, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante, podría ocasionar interferencia en la recepción de radio y de televisión. Ha sido probado y se encontró que cumple con los límites establecidos para un equipo ISM de acuerdo a la parte 18 de las leyes de la FCC, las cuales están diseñadas para otorgar protección contra dicha interferencia en una instalación doméstica.

Sin embargo, no está garantizado que no se presente interferencia en una instalación en particular. Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o de televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, el usuario está obligado a corregir dicha interferencia llevando a cabo una o más de las siguientes operaciones:

- Cambie de orientación la antena receptora de radio o de la televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas lejos del receptor.
- Conecte el horno de microondas a una toma de corriente diferente de tal modo que el horno y el receptor se encuentren en diferentes circuitos.

El fabricante no se hace responsable por la interferencia de radio y de televisión ocasionada por realizar modificaciones no autorizadas en el horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

## ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es de mucho valor: leer cuidadosamente y siempre guardar para referencia.

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

**NUNCA** utilizar el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltear la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas. La bandeja giratoria girará tanto en sentido horario como en sentido anti-horario. Ver la página 18 para una lista completa de instrucciones.

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

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

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

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

Todos los hornos microondas están clasificados utilizando el Procedimiento de pruebas IEC, como de 1200 W, excepto el modelo CPM0209 y CGMO205 el cual es 1100 W. Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verificar los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongar el tiempo de ser necesario.

## INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

- Arreglar los alimentos cuidadosamente. Colocar las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigilar el tiempo de cocción. Cocinar durante el período más corto de tiempo indicado y prolongar el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en demasía y severamente pueden quemarse o encenderse.
- Cubrir los alimentos mientras se cocinan. Consultar la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubrir con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revolver los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltear los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponer alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumentar el tiempo de reposo. Retirar los alimentos del horno microondas y revolver, de ser posible. Cubrir durante el tiempo de reposo, permitiendo que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verificar que se ha completado la cocción. Buscar los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.
- Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:
  - El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
  - La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
  - Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
  - La carne y el pollo no están rosados.
  - El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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

## INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

### Usar los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:

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

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

- madera, cestos de mimbre.

### NO USAR:

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

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

### Las siguientes cubiertas son ideales:

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## Cómo usar papel aluminio en su horno microondas:

- porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
- el papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana a 2.54 cm. (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

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

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

## INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto a su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación.

Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto al momento que el niño use el electrodoméstico.

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

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

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

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 16 para la característica de Bloqueo de seguridad.

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

TEMPERATURA	ALIMENTOS
145°F (63°C)	Pescado
160°F (71°C)	Para cerdo fresco, carne molida, pollo sin hueso, pescado, mariscos, platos con huevo y alimentos preparados congelados.
165°F (74°C)	Para comida recalentada, comida refrigerada lista para recalentar, deli y comida fresca para llevar.
170°F (77°C)	Carne blanca de pollo.
175°F (79°C)	Carne oscura de pollo.

### NOTA

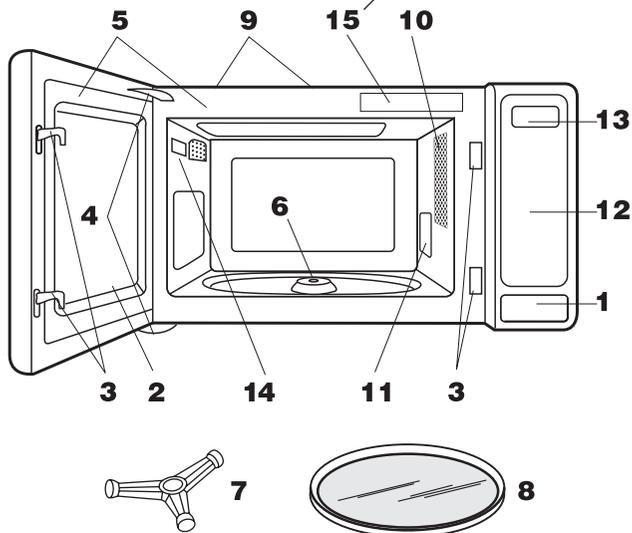
No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

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

- Usar SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Prevenir quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levantar lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abrir cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
- Permanecer cerca del horno mientras esté en uso y verificar el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
- NUNCA usar la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccionar, almacenar y manejar los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantener la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
- Tener cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.

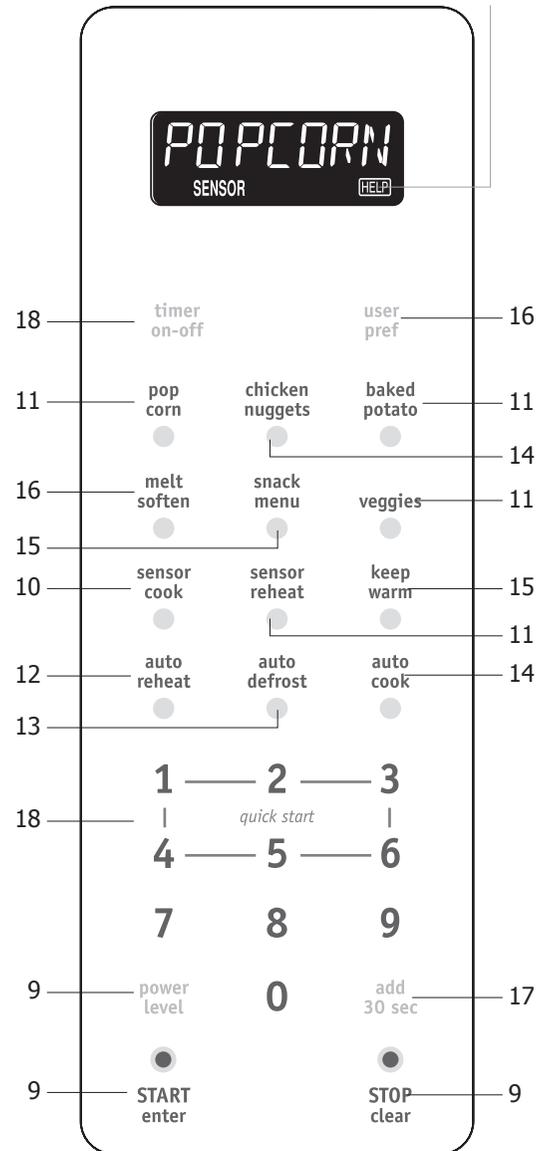
# NOMBRES DE LAS PIEZAS Y PANEL DE CONTROL

sensor cook	auto cook	auto reheat	auto defrost	snack menu	melt/soften
1 Frozen Entrees 2 Ground Meat 3 Rice 4 Chicken Breast 5 Fish/seafood	1 Pizza 2 Hot Dogs 3 Beverage	1 Fresh Rolls/Muffins 2 Frozen Rolls/Muffins 3 Pasta	1 Ground Meat 2 Steaks/Chops/Fish 3 Chicken Pieces 4 Roast 5 Casserole 6 Soup	1 Hand-held Snacks 3-4 oz 2 Hand-held Snacks 5-6 oz 3 Frozen Kid's Meal	1 Butter 2 Chocolate 3 Ice Cream 4 Cream Cheese



- 1 Botón de apertura de puerta.  
Oprimir el botón para abrir la puerta.
- 2 Puerta del horno con ventana transparente
- 3 Pestillos de la puerta
- 4 El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada. Bisagras de la puerta
- 5 Sellos de puerta y superficies de sellado
- 6 Eje motor para la bandeja giratoria
- 7 Soporte base para bandeja giratoria desmontable  
Colocar cuidadosamente el apoyo de la bandeja giratoria en el centro del piso del horno microondas.
- 8 Bandeja giratoria desmontable  
Colocar la bandeja giratoria en el soporte de la misma de manera segura. La bandeja giratoria rotará en sentido de las manecillas del reloj o en dirección contraria. Quitar únicamente para propósitos de limpieza.
- 9 Aperturas de ventilación (parte trasera)
- 10 Lámpara del horno  
Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.
- 11 Cubierta de la guía de ondas: **NO QUITAR.**
- 12 Panel de control "Auto-Touch"
- 13 Pantalla de reloj: 99 minutos, 99 segundos
- 14 Etiqueta de clasificación
- 15 Etiqueta del menú

La Pantalla interactiva de 7 dígitos muestra pasos de operación e indica consejos de cocina. Cuando se ilumina la palabra **HELP** (Ayuda) en la pantalla, presione el botón **user pref** para leer un consejo específico el cual le ayudará



El número a un lado de la ilustración del panel de control indica la página donde puede encontrar una descripción de la función e información para su uso.

## NOTA

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

# ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Antes de poner a funcionar su nuevo horno microondas, asegúrese de leer y entender este Manual de uso y cuidado completamente.
- Antes de poder utilizar el horno microondas, seguir el siguiente procedimiento:
  1. Enchufar el horno microondas. Cerrar la puerta. La pantalla del horno microondas mostrará *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR*.
  2. Presione el botón **STOP/clear**. Aparecerán los dos puntos : .
  3. Ajustar el reloj. Vea a USER PREFERENCE en la página 17.
- Si se interrumpe el suministro de energía eléctrica hacia el horno microondas, la pantalla mostrará intermitentemente *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR* después de restaurarse la energía. Si esto ocurre durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Simplemente pulsar **STOP/clear** y reajustar el reloj según la hora del día.

## NOTA

su horno microondas puede programarse con la puerta abierta excepto para las funciones **START/enter**, **SENSOR COOKING**, **SENSOR REHEAT**, **INSTANT SENSOR**, **AUTO DEFROST** y **ADD 30 SEC**.

## STOP/CLEAR (PARAR/ANNULATION)

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

1. Borrar si usted ha cometido un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Parar el horno microondas temporalmente durante la cocción.
4. Regresar la hora del día a la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar dos veces.

## FUNCIONAMIENTO MANUAL

### COCCIÓN POR TIEMPO

Su horno microondas puede programarse para 99 minutos y 99 segundos (99.99). Ingresar siempre los segundos después de los minutos, aún si ambos son ceros.

- Suponer que desea cocinar durante 5 minutos al 100% de potencia.

Paso	Pulse
1. Ingresar el tiempo de cocción <b>5,0,0</b> .	
2. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

### RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Hay 11 niveles de potencia preajustados. Al utilizar niveles de potencia inferiores se incrementa el tiempo de cocción, lo cual es recomendable para alimentos tales como queso, leche y cocción lenta y larga de carnes. Consultar el libro de cocina o recetas para obtener recomendaciones específicas.

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

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

Paso	Pulse
1. Ingresar el tiempo de descongelación <b>5,0,0</b> .	
2. Presione el botón <b>power level</b> 8 veces o manter presionado hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en pantalla.	
3. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

Cuando se ha completado el tiempo de descongelamiento, sonará un tono largo y la palabra *FIN* aparecerá en la pantalla.

### DESCONGELAMIENTO MANUAL

Si los alimentos que desea descongelar no están enumerados en la TABLA DEFROST (Descongelamiento) o está sobre o por debajo de los límites en la columna de Cantidad en las tablas antes mencionadas, usted necesitará descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento congelado, ya sea crudo o previamente cocido, usando la función **power level** al 30%. Seguir el procedimiento exacto de 3 pasos que se encuentra bajo la sección PARA AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA. Estimar el tiempo de descongelamiento y presionar el botón **power level** ocho veces para usar el 30% de potencia.

Ya sea para alimentos crudos o alimentos previamente cocinados la regla general es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongelar 4 minutos para 1 libra de salsa de spaghetti congelada.

Siempre parar el horno microondas periódicamente para retirar o separar las porciones que ya están descongeladas. Si el alimento no está descongelado al final del tiempo estimado de descongelamiento, programar el horno en incrementos de 1 minuto a un nivel de potencia (**power level**) del 30% hasta que esté completamente descongelado.

Cuando use recipientes de plástico del congelador, descongelar sólo lo suficiente para retirar del plástico y poder colocar en un recipiente para microondas adecuado.

# COCCIÓN CON SENSOR

## SENSOR COOKING (COCCIÓN DE SENSOR)

El sensor de Electrolux es un dispositivo semiconductor que detecta el vapor (humedad) generado por los alimentos a medida que estos se calientan. El sensor ajusta los tiempos de cocción y el nivel de potencia para los diferentes alimentos y cantidades.

### Para utilizar los ajustes del sensor:

1. Después que el horno está enchufado, esperar 2 minutos antes de utilizar la función SENSOR COOKING.
2. Asegurar que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno están secos. Eliminar cualquier cantidad de humedad con un trapo seco o toalla de papel.
3. El horno microondas funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, las palomitas de maíz es un alimento que permanece a temperatura ambiente.
4. Cualquier selección SENSOR COOKING puede programarse con la función AJUSTE DE MAYOR O MENOR TIEMPO. Ver la página 18.
5. Si se trata de una porción mayor o menor de alimentos que la cantidad que aparece en la tabla, deberá cocinarse siguiendo las instrucciones de cualquier libro de cocina para horno microondas.
6. Durante la primera parte de SENSOR COOKING, aparecerá el nombre de la comida en la pantalla. No abrir la puerta del horno ni pulsar **STOP/clear** durante esta parte del ciclo de cocción, ya que se interrumpirá la medición del vapor. Si este es el caso, aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, pulse el botón **STOP/clear** y cocine manualmente.  
Cuando el sensor detecta el vapor generado por la comida, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción restante. Se puede abrir la puerta cuando aparezca en la pantalla el tiempo de cocción restante. En ese momento podrá revolver o sazonar la comida según lo 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. Siga las instrucciones.
8. Revisar la temperatura de la comida después de su cocción. Si necesita tiempo adicional, continúe con el sistema de cocción manual.

9. La función INSTANT SENSOR y SENSOR REHEAT puede ser ingresada únicamente dentro de los 3 minutos después de haber iniciado la cocción, al abrir o cerrar la puerta o al presione el botón **STOP/clear**.
10. Hay un consejo propio para cada alimento. Presione el botón **user pref** cuando se ilumine el indicador HELP en la pantalla.

### Cómo cubrir los alimentos:

Algunos alimentos presentan mejores resultados si se les cubre. Usar la cubierta recomendada en la Tabla de la función SENSOR COOKING.

1. Tapa de cacerola.
2. Envoltura plástica: usar envoltura plástica recomendada para cocción en horno microondas. Cubrir el plato sin apretar; dejar aproximadamente 1.25 cm. (1/2) pulgada sin cubrir para permitir que el vapor escape. La envoltura plástica no debe tocar los alimentos.
3. Papel encerado: cubrir el plato completamente, doblar el exceso de papel debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel encerado, usar dos pedazos del papel, con una superposición de por lo menos 2.5 cm. para cubrirlo.

Tener cuidado al retirar cualquier tipo de cubierta, dejando que el vapor escape en dirección contraria al lugar donde se encuentra.

### EJEMPLO:

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

- Suponga que desea cocinar entradas congeladas.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón <b>sensor cook</b> número <b>1</b> para entradas congeladas.	
2. Pulse el botón <b>START/enter</b> .	

Quando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá lo que queda del tiempo de recalentamiento.

## TABLA DE LA FUNCIÓN SENSOR COOKING (COCCIÓN DE SENSOR)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Frozen Entrees (Entradas Congeladas)	6 - 17 onzas	Usar este botón para alimentos preparados congelados. Dará resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. Retirar la cubierta del empaque y seguir las instrucciones del paquete para cubrir o envolver. Después de terminar su cocción, dejar reposar, cubierto de 1 a 3 minutos.
2. Ground Meat (Carne molida)	0,25 - 2,0 lb	Usar esta función para cocinar carne molida o pavo a modo de hamburguesa o en una cacerola para agregar otros ingredientes. Colocar las hamburguesas en una rejilla diseñada específicamente para microondas y cubrir con papel encerado. Cuando el horno microondas se detenga, voltear las hamburguesas o revolver la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Recubrir y pulsar <b>START/enter</b> . Cuando ha finalizado la cocción, dejar reposar cubierto de 2 a 3 minutos.
3. Rice (Arroz)	,5 - 2,0 tazas	Colocar el arroz dentro de una cacerola profunda y añadir doble cantidad de agua. Cubrir con una tapa o envoltura plástica. Cuando la cocción haya finalizado, revolver, cubrir y dejar reposar de 3 a 5 minutos o hasta que se haya absorbido todo el líquido.

Arroz	Aqua	Tamaño del plato para cacerola
,5 taza	1 taza	1,5 cuarto
1 taza	2 tazas	2 cuartos
1,5 tazas	3 tazas	2,5 o 3 cuartos
2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más

## TABLA DE LA FUNCIÓN SENSOR COOKING (COCCIÓN DE SENSOR)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
4. Chicken Breast (Pechuga de pollo)	0,5 - 2,0 lb	Cubrir con una envoltura de plástico ventilada. Cuando el horno microondas se detenga, voltear. Cubrir con pedazos pequeños de papel de aluminio las áreas que se están cocinando muy rápido. Volver a cubrir y presione el botón <b>START/enter</b> . Después de la cocción, dejar reposar, cubierto por 3 a 5 minutos. El pollo estará a una temperatura de 160 °F (71.1 °C).
5. Fish Seafood (Pescado/ Mariscos)	0,25 - 2,0 lb	Arreglar en forma de anillo alrededor de un plato de vidrio poco profundo (enrollar el filete con los bordes por debajo). Cubrir con envoltura plástica. Cuando la cocción haya finalizado, dejar reposar, cubierto, durante 1 a 3 minutos.

## INSTANT SENSOR (SENSOR INSTANTÁNEO)

INSTANT SENSOR botón le permite cocinar o recalentar muchos de sus alimentos favoritos tan sólo con pulsar un solo botón.

- Suponer que quiere cocinar una baked potato (patatas asadas).

Paso	Pulse
------	-------

Presione el botón **baked potato**. El horno microondas iniciará automáticamente.



## TABLA SENSOR INSTANTÁNEO

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Baked Potato (Patatas asadas)	1 - 8 med.	Perforar la tapa. Colocar sobre la bandeja giratoria cubierta con toalla de papel. Después de la cocción, sacar del horno, envolver en papel de aluminio y dejar reposar de 5 a 10 minutos.
Popcorn (Palomitas de Maíz)	1 paquete 1,5 - 3,5 onzas	Usar palomitas de maíz empacadas para horno microondas únicamente. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. No intentar cocer los granos de maíz que no reventaron. Presione el botón <b>popcorn</b> .
Veggies (Verduras)	0,25 - 2,0 lb 0,25 - 2,0 lb 0,25 - 1,25 lb	Presione el <b>veggies</b> una vez para verduras suaves. Presione el <b>veggies</b> dos veces para verduras duras. Presione el <b>veggies</b> tres veces para verduras congeladas.

## SENSOR REHEAT (SENSOR RECALENTAMIENTO)

Usted puede recalentamiento muchos alimentos tan sólo con pulsar un botón. Usted no necesita calcular el tiempo de cocción o el nivel de potencia.

Paso	Pulse
------	-------

Presione el botón **sensor reheat** y después de 2 segundos, el horno microondas iniciará automáticamente.



Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá lo que queda del tiempo de cocinar/recalentamiento.

## TABLA SENSOR RECALENTAMIENTO

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Sensor Reheat (Sensor Recalentamiento)	4-36 onzas	Colocar los alimentos en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que se va a recalentar. De ser posible, aplanar lo que va a recalentar. Cubrir la comida con una tapa, envoltura plástica o papel encerado. Con mayores cantidades de comidas más densas como estofados, usar envoltura plástica o cubiertas. Después de recalentar, revolver bien, de ser posible. Los alimentos deben estar muy calientes. Después de revolver, volver a tapar y dejar reposar de 2 a 3 minutos. De no ser así, continúe calentándolos con graduaciones de energía y tiempo variable.

# COCCIÓN AUTOMÁTICA

## AUTO REHEAT (AUTOMÁTICO RECALENTAMIENTO)

AUTO REHEAT le permite cocinar o recalentar muchos de sus alimentos favoritos tan sólo con pulsar un solo botón.

- Suponer que quiere recalentar dos panecillos o panecillos dulces frescos.

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>auto reheat</b> .	
2. Presione el botón <b>auto reheat</b> una vez para bollos o panecillos frescos. Presione el botón número <b>2</b> para dos bollos o panecillos.	
3. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

## NOTAS

1. La función AUTO REHEAT puede programarse con la función de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18
2. El resultado final dependerá de las condiciones de los alimentos (por ejemplo, temperatura inicial, forma, calidad). Después de cocinar, revisar la temperatura de los alimentos; si necesitan mayor tiempo de cocción, continuar con la opción manual.

## TABLA AUTO REHEAT (AUTOMÁTICO RECALENTAMIENTO)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Fresh Rolls (Panecillos frescos)	1 - 10 piezas	Usar este botón para calentar panecillos "rolls", panecillos dulces "muffins", bizcochos, bollos etc. Artículos mayores deberán considerarse como de tamaño regular como 2 ó 3. Arreglar en el plato: cubrir con una toalla de papel. Para panecillos o panecillos dulces, ingresar la cantidad de 2 por cada panecillo dulce congelado. Presione el botón número <b>1</b> para aumentar la cantidad y presione <b>START/enter</b> .
2. Frozen Rolls (Panecillos congelados)	1 - 10 piezas	Usar este botón para calentar panecillos "rolls", panecillos dulces "muffins", bizcochos, bollos etc. Artículos mayores deberán considerarse como de tamaño regular como 2 ó 3. Arreglar en el plato: cubrir con una toalla de papel. Presione el botón número <b>2</b> para aumentar la cantidad y presione <b>START/enter</b> .
3. Pasta	1,0 - 6,0 tazas	Para pastas a temperatura ambiente, use la opción LESS. La pasta sin salsa duplica la cantidad del ajuste. Por ejemplo, mida dos tazas de fideos cocidos y programe para 1 taza. Cubra con una tapa o película plástica. Presione reheat pasta para seleccionar el número de tazas. Luego de cocinar, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.

## AUTO DEFROST (AUTOMÁTICO DESCONGELAMIENTO)

La función AUTO DEFROST descongela automáticamente todos alimentos de la TABLA AUTO DEFROST que se muestra más abajo.

- Suponer que desea descongelar un bistec de 2,0 lb.

Paso	Pulse
1. Presione el botón AUTO DEFROST y el número <b>2</b> para bistec.	 <b>2</b>
2. Ingrese el peso presionando los botones número <b>2</b> y <b>0</b> . Ej: 2.0 lb de bistec.	<b>2</b> <b>0</b>
3. Presione el botón <b>START/enter</b> . 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 <b>START/enter</b> .	
5. Después de la segunda etapa, abra la puerta. Cubra todas las porciones tibias. Cierre la puerta. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

Después que termina el ciclo defrost, deje reposar cubierto.

## NOTAS

1. Al intentar marcar una cantidad mayor o menor que las indicadas en la tabla más abajo, aparecerá en la pantalla el mensaje *ERROR*.
2. La función AUTO DEFROST puede programarse con la función de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18.
3. Para descongelar otros alimentos o para alimentos que están por encima o por debajo de los pesos permitidos en la TABLA AUTO DEFROST usar el tiempo y el 30% de potencia. Ver la función Manual Defrost (Descongelamiento manual en la pág. 9).
4. Usted puede escoger ingresar el peso en décimas de libra. Este procedimiento será más fácil en casos de pesos mayores, como de 3 lb., debido a que requiere de menos pulsaciones. Para programar, entrar deseado de número de alimento y entrar en peso. Por ejemplo: pulsar **Steaks/Chops/Fish** luego el 3 y 0 para un peso de tres libras, o pulsar **Steaks/Chops/Fish** luego el 2 y 2 para un peso de 2,2 lb.
5. Presione el botón **user pref** cuando se encienda en la pantalla el indicador HELP con una sugerencia.
6. 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.
7. 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 AUTO DEFROST (AUTOMÁTICO DESCONGELAMIENTO)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Ground Meat (Carne molida)	0,5 - 3,0 lb	Después de cada paso, retirar las piezas que se hayan descongelado. Dejar reposar, cubiertas, de 5 a 10 minutos.
2. Steaks/Chops/Fish (Bistec/Chuleta/Pescado)	0,5 - 4,0 lb	Después de cada paso, volver a arreglar las piezas o retirar las que se hayan calentado o estén descongeladas. Dejar reposar, cubiertas, de 10 a 20 minutos.
3. Chicken Pieces (Aves - Presas)	0,5 - 3,0 lb	Después de cada etapa, si hay porciones calientes o descongeladas, volver a arreglar o quitar. Dejar reposar, cubierto por 10 a 20 minutos.
4. Roast (Asado)	2,0 - 4,0 lb	Empiece a descongelar con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dé vuelta al asado y cubra las porciones calientes con papel aluminio. Deje reposar, cubierto, de 30 a 60 minutos.
5. Casserole (Caserola)	2 - 6 tasas	Después de oír la señal audible, revuelva si es posible. Al final, revuelva bien y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.
6. Soup (Sopa)	1 - 6 tasas	Después de oír la señal audible, revuelva si es posible. Al final, revuelva bien y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.

# COCCIÓN AUTOMÁTICA

## AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA)

Los ajustes de AUTO COOK calcularán automáticamente el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia del microondas para los alimentos que se muestran en las siguientes tablas.

- Suponga que desea cocinar 1 rebanada de pizza..

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>auto cook</b> una vez para pizza.	
2. Ingrese el cantidad.	
3. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

**CONSEJOS:** La comida puede ser cubierta con papel encerado o plástico ventilado. Las temperaturas de los alimentos cubiertos de plástico tienden a ser ligeramente superiores a las cubiertas con papel encerado.

## NOTAS

1. Más o menos la cantidad de alimentos que figuran en la tabla debe ser cocinado con arreglo a las directrices en cualquier libro de cocina de microondas. Presione el botón **power level** una o dos veces antes de presionar el botón **START/enter**.
2. La función AUTO COOK puede programarse con la función de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18.
3. 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.
4. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón **user pref** cuando el indicador HELP se encienda en la pantalla.

## TABLA AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Pizza	1 - 6 rebanadas	Use este ajuste para recalentar sobras de pizza refrigeradas, 1 rebanada es aproximadamente 1/8 de una pizza de 12 pulgadas o 1/12 de una pizza de 16 pulgadas. Si es posible, coloque en papel toalla en la rejilla del microondas. Presione el botón <b>auto cook</b> y el número <b>1</b> . Ingrese el número de rebanadas. Presione el botón <b>START/enter</b> .
2. Hot Dogs	1 - 6	Coloque el hot dog en un panecillo. Envuelva cada uno con toalla o servilleta de papel. Presione el botón <b>auto cook</b> y el número <b>2</b> . Ingrese el cantidad para hot dogs y presione el botón <b>START/enter</b> .
3. Beverage (Bebida)	0,5 - 2,0 tazas	Este ajuste es bueno para volver una bebida que se ha enfriado a una temperatura de beber más adecuada. Revolver muy bien el líquido antes y después de recalentar para evitar una "erupción". Presione el botón <b>auto cook</b> y el número <b>3</b> una vez para un aumento de 0,5 de taza por presión.

## CHICKEN NUGGETS (NUGGETS DE POLLO)

- Suponga que desea calentar 0,3 libras o 0,3 kilogramos de nuggets de pollo con snacks.

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>chicken nugget</b> .	
2. Introduzca la cantidad pulsando el número <b>3</b> .	
3. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

## NOTA

Al calentar 1.0 libras de nuggets de pollo, pulse el número **1** y **0** en el paso 2.

## TABLA PARA CHICKEN NUGGETS (NUGGETS DE POLLO)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Chicken Nuggets (Nuggets de pollo)	0,3 - 1,0 lb	Coloque las croquetas de pollo congeladas en un plato plano, dejando espacio entre cada uno cubra los alimentos con papel toalla. Presione el botón <b>chicken nugget</b> . Después de cocinar, abra la puerta, reacomode, cierre la puerta y presione <b>START/enter</b> . Deje reposar, cubierto, de 1 a 3 minutos.

## FUNCIÓN KEEP WARM (MATENER CALIENTE)

La función KEEP WARM le permite mantener calientes sus alimentos hasta por un plazo de 30 minutos.

### USO DIRECTO

- Suponer que desea mantener caliente una taza de sopa por 15 minutos.

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>keep warm</b> .	
2. Ingresar el tiempo <b>1,5,0,0</b> .	
3. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

El horno microondas iniciará su funcionamiento. La pantalla mostrará 15.00 (minutos) y el conteo regresivo. Se mostrará *MANTE-NER CALIEN-TE* en la pantalla durante el conteo regresivo. Usted puede programar la función KEEP WARM con la función de cocción manual para mantener los alimentos calientes continuamente después de su cocción.

### CON LA FUNCIÓN DE COCCIÓN MANUAL

- Suponer que desea cocinar una taza de sopa por 2 minutos al 70% de potencia y mantener la sopa caliente por el plazo de 15 minutos.

## SNACK MENU (BOCADO MENÚ)

SNACK MENU calcula automáticamente el tiempo de calentamiento correcto y nivel de potencia de microondas para los alimentos se muestra en el cuadro.

- Suponer que usted quiere cocinar un 3 onzas una vez la mano sostuvo los bocados.

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>snack menu</b> .	

## TABLA SNACK MENU

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Hand-held Snack (la mano sostuvo los bocados)	3 - 4 onzas	Presione el botón <b>snack menu</b> y <b>1</b> para La mano sostuvo los bocados. Presione el botón <b>START/enter</b> .
2. Hand-held Snack (la mano sostuvo los bocados)	5 - 6 onzas	Presione el botón <b>snack menu</b> y <b>2</b> para La mano sostuvo los bocados. Presione el botón <b>START/enter</b> .
3. Frozen Kid's Meal (congelada la comidas de niños)	6 - 8 onzas	Presione el botón <b>snack menu</b> y <b>3</b> para congelada la comidas de niños. Presione el botón <b>START/enter</b> .

Paso	Pulse
1. Ingresar el tiempo de cocción <b>2,0,0</b> .	
2. Presione el botón <b>power level</b> 4 veces para el 70% de potencia.	
3. Presione el botón <b>keep warm</b> .	
4. Ingresar el tiempo <b>1,5,0,0</b> .	
5. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

Se iniciará la operación. Cuando se complete la cocción, se escuchará una señal auditiva larga y se iniciará la función KEEP WARM. La pantalla iniciará el conteo regresivo por 15 minutos y se mostrará el mensaje *MANTE-NER CALIEN-TE* durante el conteo.

### NOTA

la función KEEP WARM no puede programarse con la función CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES.

2. Presione el botón **1** para 3 - 4 onzas la mano sostuvo los bocados.



3. Presione el botón **START/enter**.



### NOTA

La función SNACK MENU puede programarse con la función de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18.

# COCCIÓN AUTOMÁTICA

## MELT/SOFTEN (FUNDIR/SUAVES)

La función MELT/SOFTEN calculará automáticamente el tiempo de calentamiento y el nivel de potencia del microondas adecuados para ablandar y derretir los alimentos que se muestran en la tabla.

- Suponga que usted quiere ablandar 2 cucharones de mantequilla.

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>melt/soften</b> una vez para mantequilla.	 <b>1</b>

2. Presione el botón **1** para 2 cucharadas. **1**

3. Presione el botón **START/enter**.

**START**  
enter

### NOTA

1. La función MELT/SOFTEN puede programarse con la función de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 18.
2. Para ablandar o derretir otro alimento o alimentos que no figuren en la TABLA MELT/SOFTEN, use la operación manual.

## TABLA MELT/SOFTEN

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
<b>MELT (FUNDIR)</b>		
1. Mantequilla	2 cucharadas 1/2 taza	Después de presionar <b>melt/soften</b> , presione el número <b>1</b> una vez para 2 cucharadas Después de presionar <b>melt/soften</b> , presione el número <b>1</b> dos veces para 1/2 taza
2. Chocolate	1 taza de hojuelas 1 barra	Después de presionar <b>melt/soften</b> , presione el número <b>2</b> una vez para 1 taza de hojuelas Después de presionar <b>melt/soften</b> , presione el número <b>2</b> dos veces para una 1 barra
<b>SOFTEN (SUAVES)</b>		
3. Helados	1 pinta 1/2 galón	Después de presionar <b>melt/soften</b> , presione el número <b>3</b> una vez para 1 pinta Después de presionar <b>melt/soften</b> , presione el número <b>3</b> dos veces para 1/2 galón
4. Queso crema	3 oz. 8 oz.	Después de presionar <b>melt/soften</b> , presione el número <b>4</b> una vez para 3 oz. Después de presionar <b>melt/soften</b> , presione el número <b>4</b> dos veces para 8 oz.

# CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

## USER PREF

La función USER PREF consta de 5 funciones diferentes que le facilitarán el uso de su horno microondas, mediante la visualización de instrucciones específicas de cocción en la pantalla interactiva.

### 1. Seguro de bloqueo

La función Seguro de bloqueo evita que el horno sea operado por personas que no deben hacerlo, tales como niños pequeños. Usted puede ajustar el horno microondas para bloquear o desactivar el panel de control. Para poner, presione el botón **user pref**, el número **1** y **START/enter**. Debe un botón es apretado, **BLOQUEO** en la pantalla. Para cancelar, pulsar los botones **user pref** y **START/enter**.

### 2. Eliminación de la señal sonora

Si desea que el horno opere sin señales sonoras, pulsar los botones **user pref**, el número **2** y **STOP/clear**. Para cancelar y restaurar la señal sonora, pulsar los botones **user pref**, el número **2** y **START/enter**.

### 3. Inicio automático

Si desea programar su horno microondas para que empiece a cocinar automáticamente a una hora específica del día, siga este procedimiento:

- Suponer que desea empezar a cocinar un guiso al 50% de potencia durante 40 minutos a las 4:30. Antes de programar, revisar que el reloj muestra la hora apropiada del día.

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>user pref</b> y <b>3</b> .	 <b>3</b>
2. Ingrese la hora de inicio. <b>4,3,0</b>	<b>4</b> <b>3</b> <b>0</b>
3. Presione el botón <b>START/enter</b> .	<b>START</b> enter
4. Ingrese el tiempo de cocinero. <b>4,0,0,0</b> .	<b>4</b> <b>0</b> <b>0</b> <b>0</b>
5. Presione el botón <b>power level</b> 6 veces para una potencia al 50%.	 x 6
6. Presione el botón <b>START/enter</b> o <b>power level</b> .	<b>START</b> enter

# CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

## NOTAS

1. La función de Inicio automático puede utilizarse para cocción manual si se ajusta el reloj.
2. Si la puerta del horno se abre después de programar el Inicio automático es necesario presione el botón **Start/enter** para que aparezca la hora de Inicio automático en la pantalla, de forma que el horno empiece a funcionar automáticamente según lo programado a la hora de Inicio automático seleccionada.
3. Elegir alimentos que esté seguro pueden dejarse de manera segura en el horno hasta la hora de Inicio automático. Las calabazas y zapallos son generalmente una buena elección.

## 4. Selección de Idioma/Peso

El horno microondas viene programado en idioma inglés y bajo el sistema normativo de unidades de medida en libras de los Estados Unidos. Para cambiar estos ajustes, presione el botón **user pref** y el número **4**. Pulsar el número **4** hasta que su elección sea seleccionada de la mesa abajo. Presione el botón **START/enter**.

Presione el botón <b>user pref</b> , número <b>4</b>	Idioma	Unidades
una vez	Inglés	LB
dos veces	Inglés	KG
tres veces	Español	LB
cuatro veces	Español	KG
cinco veces	Francés	LB
seis veces	Francés	KG

## 5. Para fijar la hora

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

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>user pref</b> y el número <b>5</b> .	 
2. Ingrese la hora de inicio <b>1, 2, 3, 0</b>	   
3. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

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.

## HELP (AYUDA - INDICADOR EN PANTALLA)

Cuando se encienda el indicador HELP en la pantalla, presione el botón **Help** para ver consejos de funcionamiento y cocción.

## COCCIÓN EN SECUENCIAS MULTIPLES

Le four peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

- Suponer que desea preparar rosbif durante 5 minutos al 100% y luego continuar al 50% durante 30 minutos.

Paso	Pulse
1. Primero marcar el tiempo de cocción. Luego presione el botón <b>power level</b> una vez para el 100%.	 
2. Luego marcar el segundo tiempo de cocción. Presione el botón <b>power level</b> 6 veces para el 50%.	  x 6
3. Presione el botón <b>START/enter</b> .	

## NOTAS

1. Si se pulsa el botón **power level**, se mostrará la palabra ALTO.
2. Si se selecciona el 100% para la secuencia final, no es necesario presione el botón **power level**.

## ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEGUNDOS)

ADD 30 SEC/QUICK START le permite cocinar por 30 segundos a un 100% con sólo pulsar el añadir 30 segundos almohadilla. También puede ampliar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando repetidamente el **add 30 sec** durante la almohadilla manual de cocina.

## NOTAS

1. Para usar la función **add 30 sec**, presione el botón dentro del plazo de tres minutos después de cocinar, cerrando la puerta, pulsando el botón **STOP/clear** o durante la cocción.
2. La función ADD 30 SEC no puede utilizarse con los programas de cocción SENSOR COOKING o AUTO COOKING.

# CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

## QUICK START (INICIO RÁPIDO)

QUICK START (Inicio rápido) es un método de acceso directo para programar un tiempo de 1-6 minutos en un nivel de potencia de 10.

- Suponga que quiere calentar una taza de sopa por dos minutos.

Paso	Pulse
1. Presione el botón 2.	

El horno se iniciará inmediatamente la señal y luego se apague automáticamente cuando haya terminado.

### NOTA

Para usar la función **quick start**, presione el botón dentro del plazo de tres minutos después de cocinar, cerrando la puerta, pulsando el botón **STOP/clear** o durante la cocción.

## MODO DE DEMOSTRACIÓN

Para iniciar la demostración, pulsar los botones **user pref**, el número **5** y el número **0**, mantener presionados durante 3 segundos. La palabra **MODULO ON ACTIVA- DO** aparecerá en la pantalla. Ahora es posible demostrar las operaciones de cocción y funciones especiales específicas sin que el horno esté encendido. Por ejemplo, si pulsa **STOP/clear** y **add 30 sec** aparecerá en la pantalla **.30** y marcará de manera regresiva hasta **FIN**.

Para cancelar, presione el botón **user pref** el número **5** y el número **0** y **STOP/clear**. Para un método más fácil, desenchufar el horno y volver a conectar, luego ajustar el reloj.

## AJUSTE DE MAYOR O MENOR TIEMPO

Si descubre que usted prefiere cualquiera de los ajustes **SENSOR COOKING**, **AUTO DEFROST** o **SENSOR REHEAT** levemente **más** cocidos, presione el botón **power level** una vez después de pulsar su selección de botones. La pantalla mostrará **MORE**.

Para levemente menos cocido, presione el botón **power level** dos veces después de pulsar su selección de botones. La pantalla mostrará **LESS**.

## TIMER ON/OFF (CRONÓMETRO)

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

Paso	Pulse
1. Presione el botón <b>timer on/off</b> .	
2. Ingresar el tiempo pulsando las teclas de número <b>3,0,0</b> .	
3. Presione el botón <b>timer on/off</b> . El cronómetro iniciará la cuenta regresiva. Para cancelar el temporizador, presione una vez el botón <b>STOP/clear</b> .	

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

## EXTERIOR

La superficie exterior es de metal y plástico revestido. Limpiar el exterior usando agua y jabón; enjuagar y secar con un trapo suave. No usar ningún tipo de limpiador casero o abrasivo.

## PUERTA

Limpiar el cristal por ambos lados con un paño húmedo para remover rastros de salpicaduras y derrames. El mantenimiento de los componentes metálicos resultará más fácil si se limpian a menudo con un paño húmedo. Evitar usar aerosoles y otros limpiadores fuertes que puedan manchar, rayar o empañar la superficie de la puerta.

## ACERO INOXIDABLE EASY CARE™ (ALGUNOS MODELOS)

El acabado de su horno microondas puede estar fabricado con acero inoxidable Easy Care™ (algunos modelos). Limpie el acero inoxidable con agua tibia jabonosa usando una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio y seco. NO utilice NINGÚN limpiador comercial como limpiadores para acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiador que contenga abrasivos, cloruro, cloro o amoníaco. Se recomienda utilizar jabón suave para platos y agua o una solución de media unidad de agua y media unidad de vinagre.

## PANEL DE CONTROL AUTOMÁTICO

Se debe tener mucho cuidado al limpiar el panel de control. Si éste se ensucia, abrir la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpiar con un paño húmedo usando agua solamente. Secar con un trapo suave. No lo restregar ni usar ningún tipo de limpiador químico. Cerrar la puerta y presione el botón **STOP/clear**.

## INTERIOR

La limpieza del interior del horno es fácil ya que en las superficies del interior se genera poco calor y, por lo tanto, las salpicaduras y los derrames no se endurecen. Para limpiar las superficies interiores pasar un trapo suave con agua tibia. NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS NI RESTREGADORES. Para las manchas más pesadas usar bicarbonato de sodio o un jabón suave; luego enjuagar bien con agua caliente.

## CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta protectora de la Guía de ondas está ubicada en el techo de la cavidad del horno microondas. Esta requiere de cuidado especial ya que está hecha de mica. Mantener limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar el buen funcionamiento del horno microondas. Limpiar con mucho cuidado usando un paño húmedo para quitar salpicaduras de comida inmediatamente después de que ocurran en la superficie de la cubierta. Las salpicaduras que dejen acumularse pueden calentarse hasta producir humo y posiblemente encender fuego. NO QUITAR LA CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS.

## ELIMINACIÓN DE OLORES INDESEABLES

De vez en cuando se puede concentrar un olor a comida dentro del horno microondas. Para eliminarlo, combine en un medidor de cristal de dos tazas: una taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de un limón y varios clavos de olor. Hervir esta mezcla varios minutos usando un nivel de potencia del 100%. Deje reposar esta mezcla en el horno hasta que se enfríe. Luego pasar un trapo suave al interior del horno.

## BANDEJA GIRATORIA/BASE

La bandeja giratoria y su base se pueden sacar del horno para limpiar con mayor facilidad. Lávelos con agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles se pueden limpiar con un limpiador suave y una esponja metálica tal como decrito más arriba. También se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico. Póngalo en la parrilla superior del lavaplatos. La caja del motor de la bandeja giratoria no está sellada, por lo cual los líquidos que se derramen y el exceso de agua deben limpiarse de inmediato.

# VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

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

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura. Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al 100%.

Verificar si:

- A Se enciende la luz del horno SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
- B Funciona el ventilador SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
(Colocar su mano sobre las aperturas de ventilación traseras.)
- C Gira la bandeja SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
(Es normal que la bandeja gire en cualquier dirección.)
- D El agua en el horno está caliente. SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**Si la respuesta es "NO" a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.**

**Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.**

## NOTA

Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 18 y cancelar.

# ESPECIFICACIONES

## FPMO209KF, CPMO209KF, FGMO205KF, CGMO205KF, FGMO205KB, FGMO205KW

Voltaje Línea CA:	Clasificación UL : Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente. (FPMO209, FGMO205) Clasificación CSA : Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente. (CPMO209, CGMO205)
Potencia CA Requerida:	Clasificación UL : 1700W 14,2 A. (FPMO209, FGMO205) Clasificación CSA : 1500W 13,0 A. (CPMO209, CGMO205)
Potencia de Salida* :	UL - FPMO209, FGMO205: 1200W CUL - CPMO209, CGMO205: 1100W
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones exteriores :	24"(Ancho) x 13-3/8"(Alt.) x 19-1/8"(Prof.)
Dimensiones de la cavidad :	17-3/8"(Ancho) x 10-1/2"(Alt.) x 18-5/8"(Prof.)
Capacidad del horno microondas** :	2,0 pies <sup>3</sup>
Uniformidad de cocción :	Sistema de bandeja giratoria
Peso:	46 libras Aprox.

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

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

Cumple los estándares establecidos por:

**FCC** – Autorizado por la Federal Communications Commission.

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

**NHW** – Departamento de Salud y Bienestar Nacional del Canadá.



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



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

Este horno microondas está listado por la Asociación de Normas Canadiense según lo certificado (CPMO209, CGMO205).

# INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

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

## **Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:**

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

## **RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES**

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

## **Si tiene que solicitar servicio técnico**

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

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

## **EE. UU.**

**1.800.944.9044**

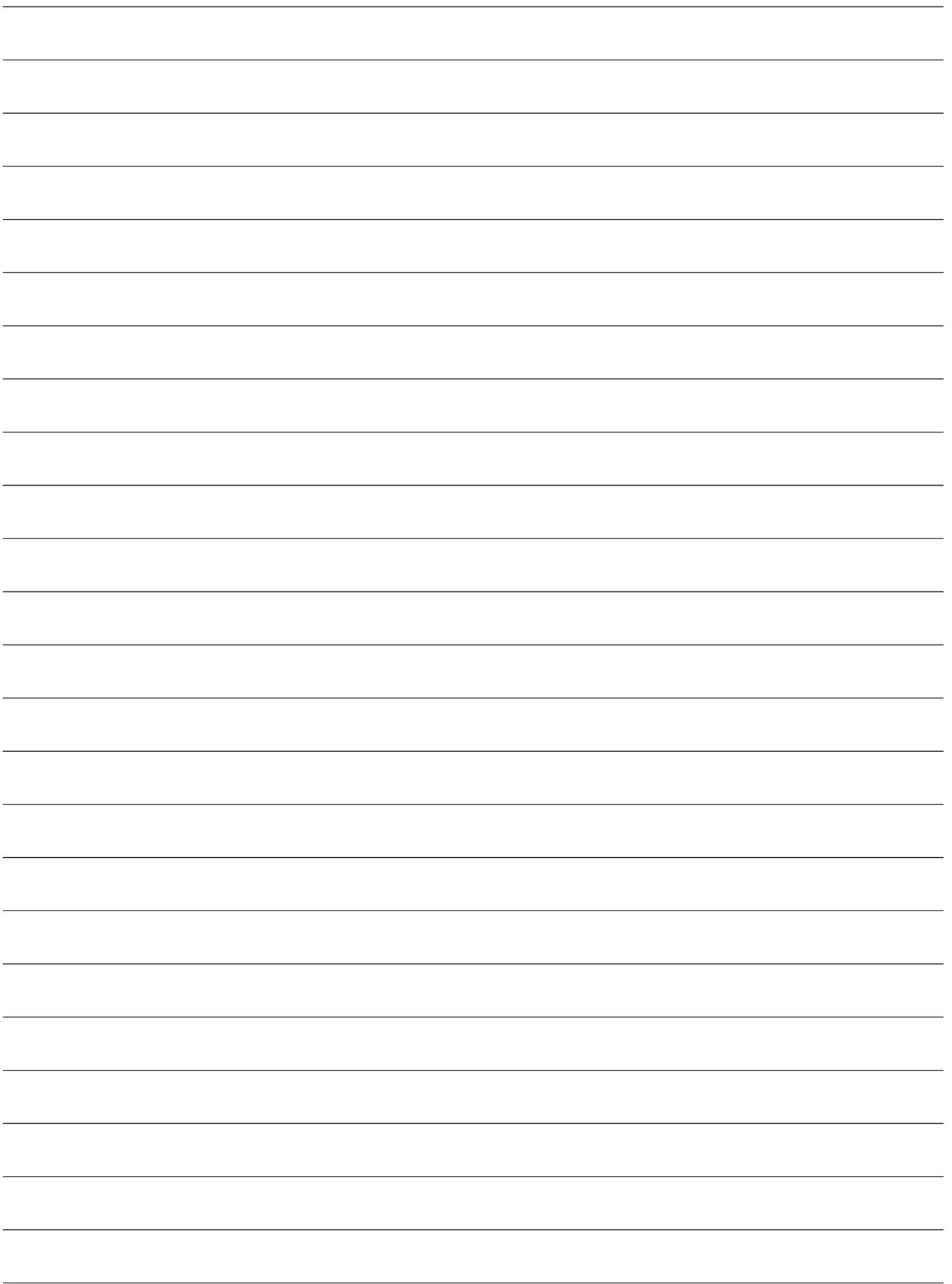
Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907



## **Canada**

**1.800.265.8352**

Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5V 3E4





**FRIGIDAIRE**

TINSLB006MRR0