

# Manuel d'exploitation

## INSTRUCTIONS D'EXPLOITATION DU CAPTEUR

La fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) vous permet de faire cuire la plupart de vos aliments favoris sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance. L'écran indique la période de détection initiale en analysant le nom de l'aliment. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur détecte une certaine quantité d'humidité provenant de l'aliment, il indique au four le temps de cuisson restant. Le cadran affiche le temps de cuisson restant. Pour des résultats optimaux lors de la cuisson par capteur, suivez ces recommandations:

1. L'aliment cuisiné avec le système de capteur doit être à température normale de stockage.
2. La plupart des aliments doivent toujours être recouverts d'un film plastique utilisable en four à micro-ondes, de papier paraffiné ou d'un couvercle.
3. Les aliments doivent toujours être couverts lâchement avec un film plastique utilisable en four à micro-ondes, du papier paraffiné ou un couvercle.
4. N'ouvrez pas la porte ou n'appuyez pas sur le bouton **STOP/CLEAR** (STOP/ANNULER) pendant la détection. Lorsque la détection est terminée, le four émet un bip et le temps de cuisson restant apparaît dans le cadran d'affichage. Vous pouvez alors ouvrir la porte pour mélanger, retourner ou repositionner les aliments.

### IMPORTANT:

Lors de l'utilisation de la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), le four doit refroidir pendant 5 minutes entre chaque cycle, sinon, la cuisson ne s'effectuera pas correctement.

## SENSOR COOKING GUIDE (GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR)

Des récipients et couvercles adaptés permettent d'assurer de bons résultats pour la cuisson par capteur.

1. Utilisez toujours des récipients pour four à micro-ondes et couvrez-les à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé.
2. N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiques. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, faisant ainsi trop cuire les aliments.
3. Adapter la quantité à la taille du récipient. Pour des résultats optimaux, remplissez le récipient au moins à moitié.
4. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

## ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME (AUGMENTER OU REDUIRE LE TEMPS DE CUISSON)

En utilisant les boutons **MORE (PLUS)** ou **LESS (MOINS)**, vous pouvez modifier tous les réglages de cuisson par capteur et de temps de cuisson, pour faire cuire les aliments pendant plus ou moins longtemps.

## POPCORN (POP-CORN)

La fonction POPCORN (POP-CORN) vous permet de préparer du pop-corn préemballé spécial micro-ondes. Ne chauffez qu'un seul paquet à la fois. Pour des résultats optimaux, utilisez des sachets de pop-corn frais.

**Exemple: Pour faire du pop-corn.**

Popcorn

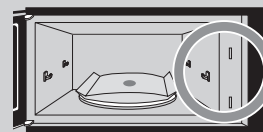
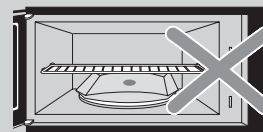
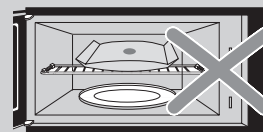
Appuyez sur le bouton **POPCORN (POP-CORN)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

- Quantités recommandées: 80 à 100 g.

## ⚠ ATTENTION

- **NE LAISSEZ PAS** le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites du pop-corn.
- Lorsque vous faites du pop-corn en paquets préemballés, **retirez la grille du four**; ne placez pas le sachet de pop-corn spécial micro-ondes sur ou sous la grille.



## PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)

La fonction PIZZA SLICE (PART DE PIZZA) vous permet de réchauffer une ou plusieurs parts de pizza sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance.

**Exemple: T** Pour réchauffer 2 parts de pizza.

Pizza Slice

Appuyez sur le bouton **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

- Quantités recommandées: 1 à 4 parts.

### REMARQUE:

Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou réchauffés avec la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), achevez la cuisson à l'aide des fonctions Power level (Niveau de puissance) et Cooking time (Temps de cuisson). **N'UTILISEZ PLUS** la touche Sensor (Cuisson par capteur).

# Manuel d'exploitation

## BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

La fonction **BAKED POTATO** (POMME DE TERRE AU FOUR) vous permet de cuire au four une ou plusieurs pommes de terre sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance.

### REMARQUES:

- Le temps de cuisson est basé sur un calibre de pomme de terre d'environ 250 g.
- Utilisez les touches **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** si vous cuisez des pommes de terre plus grosses ou plus petites.
- Avant la cuisson, piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Si la pomme de terre n'est pas complètement cuite, utilisez la fonction **Cooking Time** (Temps de cuisson). **N'UTILISEZ PAS** la touche **BAKED POTATO** (Pomme de terre au four) pour achever la cuisson.

Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

**Exemple: Pour cuire 2 pommes de terre.**

Baked  
Potato

Appuyez sur le bouton **BAKED POTATO (POMME DE TERRE CUITE)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Quantités recommandées: 1 à 6 pommes de terre.

## VEGETABLES (LEGUMES)

La fonction **VEGETABLES** (LEGUMES) a des puissances de cuisson prédéfinies pour 2 catégories: **Frais, Surgelés.**

**Exemple: Pour cuire des légumes surgelés.**

Vegetables

1. Appuyez sur le bouton **VEGETABLES (LEGUMES)**.

2

2. Choisissez la catégorie.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Numéro du bouton
Frais	1
Surgelés	2

## COOK (CUISSON)

La touche **COOK** (Cuisson) vous permet de réchauffer des plats préparés spécial micro-ondes sans devoir programmer le temps et la puissance de cuisson. La fonction **COOK** propose quatre catégories d'aliments prédéfinies:

**Boissons, Plat surgelé, Petit-déjeuner surgelé, Blancs de poulet.**

**Exemple: Pour cuire un petit-déjeuner surgelé.**

Cook

1. Appuyez sur le bouton **COOK (CUISSON)**.

3

2. Choisissez la catégorie.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Numéro du bouton
Boissons	1
Plat surgelé	2
Petit déjeuner surgelé	3
Blancs de poulet	4

### Quantités recommandées

Boissons	230 g
Plat surgelé	230 à 400 g.
Petit déjeuner surgelé	115 à 230 g.
Blancs de poulet	230 à 680 g.

## REHEAT (RECHAUFFAGE)

La touche **REHEAT** (Réchauffage) vous permet de réchauffer des aliments sans devoir programmer le temps et la puissance de cuisson. La fonction **REHEAT** (Réchauffage) propose trois catégories prédéfinies: **Assiette repas, Plat en sauce et pâtes.**

**Exemple: Pour réchauffer un plat en sauce.**

Reheat

1. Appuyez sur le bouton **REHEAT (RECHAUFFAGE)**.

2

2. Choisissez la catégorie.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Numéro du bouton
Assiette repas	1
Plat en sauce	2
pâtes	3

### Quantités recommandées

Assiette repas	1 portion
Plat en sauce	1 à 4 portions
pâtes	1 à 4 portions

# Manuel d'exploitation

## TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR

CATEGORIE		INSTRUCTIONS	QUANTITE
Pop-corn		Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	80 à 100 g, 1 sachet.
Pommes de terre		Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche <b>More (Plus) (9)</b> lorsque vous cuisez de grosses pommes de terre.	1 à 6 pommes de terre
LEGUMES	Légumes frais	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche <b>More (Plus) (9)</b> lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
	Légumes surgelés	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche <b>More (Plus) (9)</b> lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
Part de pizza		Placez 1 à 4 parts de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez le bouton <b>More (Plus) (9)</b> afin d'augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.	1 à 4 parts
CUISSON	Boissons	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients ; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Remarque: Temps de réchauffage basés sur une tasse de 230 g. Les boissons réchauffées avec cette fonction peuvent être très chaudes. Manipulez le récipient avec précaution.	230 g
	Plat surgelé	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	230 à 400 g
	Petit déjeuner surgelé	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couvercle et temps de repos). Observez ce bouton pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, les crêpes, les gaufres. etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	115 à 230 g
	Blancs de poulet	Placez les blancs de poulet sur une assiette utilisable en four à micro-ondes et couvrez avec un film plastique. Définissez la température de cuisson interne sur 76,6 °C. Laissez reposer 5 minutes. Pour des blancs de poulet de plus grande taille, appuyez sur le bouton <b>More (Plus) (9)</b> pour augmenter le temps de cuisson. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	8 to 16 oz.

## TABLEAU DE RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR

CATEGORIE		INSTRUCTIONS	QUANTITE
Assiette repas		Utilisez uniquement des aliments précuits réfrigérés. Couvrez l'assiette à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l'assiette. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction SENSOR REHEAT (RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. N'utilisez pas la touche <b>Reheat (Réchauffage)</b> pour poursuivre la cuisson. Ingrédients - 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g avec os) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)	1 portion (1 assiette)
Plat en sauce		Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction SENSOR REHEAT (RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir. Ingrédients	1 à 4 portions
Pasta		- Plats préparés à réchauffer (Exemples: ragoût de bœuf, lasagnes) - Spaghetti et ravioli en conserves, aliments réfrigérés.	

### Remarques:

Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

# Manuel d'exploitation

## AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)

Le four dispose d'options de décongélation prédéfinies. La fonction décongélation vous propose la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés, car le four règle automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids entré. Pour encore plus de confort, la fonction AUTO DEFROST (Décongélation automatique) émet un bip qui vous rappelle de vérifier ou de retourner les aliments pendant le cycle de décongélation.

Après avoir appuyé une fois sur le bouton **AUTO DEFROST** (DECONGELATION AUTOMATIQUE), sélectionnez le poids des aliments. Fourchette de poids disponible: 45 g à 2,725 kg.

**Exemple: Pour décongeler 545 g de viande.**

Auto  
Defrost

1. Appuyez sur le bouton **AUTO DEFROST** (DECONGELATION AUTOMATIQUE).

Less  
1 2

2. Entrez le poids.

Enter  
Start

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START** (ENTRÉE/DEPART).

### REMARQUES:

- Après avoir appuyé sur **ENTER/START** (ENTRÉE/DEPART), le cadran décompte le temps de décongélation. Le four émet deux bip pendant le cycle de décongélation. Ouvrez alors la porte du four et retournez les aliments si nécessaire. Retirez toutes les parts décongelées, puis remettez les parts surgelés dans le four et appuyez sur **ENTER/START** (ENTRÉE/DEPART) pour reprendre le cycle de décongélation.
- **Le four ne s'arrête pas pendant le BIP, sauf si vous ouvrez la porte.**

## GUIDE DE DECONGELATION

Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Plat	Quantité recommandée	Procédure
Rôti de bœuf, porc	1,1 à 2,725 kg	Placez le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer 15 à 30 minutes en couvrant.
Steaks, côtelettes, poisson	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Viande hachée	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.
Poulet entier	1,1 à 2,725 kg	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur, en couvrant.
Morceaux de poulet	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.

## CONSEILS DE DECONGELATION

- Lors de l'utilisation de la fonction **AUTO DEFROST** (DECONGELATION AUTOMATIQUE), le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (poids de l'aliment moins le récipient).
- Utilisez la fonction **AUTO DEFROST** (DECONGELATION AUTOMATIQUE) uniquement pour des aliments crus. La fonction **AUTO DEFROST** (DECONGELATION AUTOMATIQUE) donne d'excellents résultats lorsque les aliments à décongeler sont au minimum à -18 °C (sortis directement d'un vrai réfrigérateur). Si les aliments ont été

stockés dans un réfrigérateur-congélateur ne maintenant pas la température à -15 °C au moins, programmez toujours un poids inférieur (pour une durée de décongélation moins longue), afin d'éviter de cuire les aliments.

- Si les aliments restent en dehors du congélateur pendant au plus 20 minutes, entrez un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires et peu profonds décongèlent plus vite qu'un morceau épais.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les morceaux détachés décongèlent plus facilement.
- Couvrez certaines parties des aliments avec de petits morceaux de papier s'ils commencent à être chauds.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les aliments comme les ailes et des cuisses de poulet ou des queues de poisson, mais le papier ne doit pas toucher l'intérieur du four. Le papier aluminium peut créer des arcs électriques susceptibles d'endommager le revêtement du four.

## 1 POUND DEFROST (DECONGELATION 450 G)

La fonction **1 POUND DEFROST** (DECONGELATION 450 G) permet de décongeler rapidement 450 g d'aliments surgelés. Le four règle automatiquement le temps de décongélation.

**Exemple: Pour décongeler 450 g de bœuf haché.**

1 Pound  
Defrost

1. Appuyez sur le bouton **1 POUND DEFROST** (DECONGELATION 450 G).

Enter  
Start

2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START** (ENTRÉE/DEPART).

# Manuel d'exploitation

## GRILLE

### ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages matériels:

- N'utilisez pas la grille pour faire du pop-corn.
- Lorsque vous utilisez la grille, celle-ci doit reposer sur quatre supports en plastique.
- Utilisez la grille uniquement lorsque vous faites cuire des aliments en position grille.
- Ne faites rien cuire en laissant la grille dans le four.

La grille vous offre davantage d'espace pour faire cuire dans plus d'un récipient en même temps.

#### **Pour utiliser la grille:**

1. Placez la grille sur les quatre supports en plastique.
  - La grille **NE DOIT PAS** toucher les parois métalliques ou le fond du four à micro-ondes.
2. Placez des quantités équivalentes d'aliments **AU-DESSUS ET EN DESSOUS** de la grille.
  - La quantité d'aliments doit être approximativement la même pour équilibrer l'énergie de la cuisson.

#### **IMPORTANT:**

- **NE RANGEZ PAS** et **N'UTILISEZ PAS** la clayette en métal dans ce four, sauf si vous cuisez plusieurs plats en même temps ou si c'est indiqué dans la recette.
- Cela pourrait endommager le four.

# Manuel d'exploitation

## GUIDE DE CUISSON

### Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

Plat	Temps de cuisson	Niveau de puissance	Instructions
<b>Rôti de bœuf sans os (jusqu'à 1,8 kg)</b>	15 à 24 min./kg à 63 °C (saignant)	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
	18 à 27 min par livre à 71 °C (à point)		
	14 à 31 min./kg à 76 °C (bien cuit)		
<b>Porc avec ou sans os (jusqu'à 1,8 kg)</b>	24 à 33 min./kg à 76 °C (bien cuit)	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

- Vous pouvez vous attendre à une augmentation de température durant le temps de repos.

Plat	Retirer du four	Après un temps de repos (10 min.)	
<b>Bœuf</b>	<b>Saignant</b>	57,22 °C	62,78 °C
	<b>A point</b>	65,56 °C	71,11 °C
	<b>Bien cuit</b>	71,11 °C	76,67 °C
<b>Porc</b>	<b>A point</b>	65,56 °C	71,11 °C
	<b>Bien cuit</b>	71,11 °C	76,67 °C
<b>Volaille</b>	<b>Très cuit</b>	76,67 °C	82,22 °C
	<b>Peu cuit</b>	71,11 °C	76,67 °C

### Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
<b>Poulet entier</b> jusqu'à 1,8 kg	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Sur la grille, placez le côté blancs du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.
<b>Morceaux de poulet</b> jusqu'à 1,8 kg	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.

# Manuel d'exploitation

## Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou du papier absorbant pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
<b>Steaks</b> Jusqu'à 700 g	Temps de cuisson: 13 à 22 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
<b>Filets</b> Jusqu'à 700 g	Temps de cuisson: 7 à 15 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
<b>Crevettes</b> Jusqu'à 700 g	Temps de cuisson: 7 à 12 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

## Guide de cuisson des œufs

- **Ne faites jamais** cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

## Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ  $\frac{1}{4}$  verre d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

# Ustensiles de cuisine

## GUIDE DES USTENSILES POUR MICRO-ONDES

A UTILISER	A NE PAS UTILISER
<p><b>VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour les chaleurs élevées):</b> Plats polyvalents, moules à pain, plats à tarte, moules à gâteau, verres mesureurs, casseroles et bols sans bordure métallique.</p> <p><b>PORCELAINE:</b> Bols, tasses, plats de service et assiette sans bordure métallique.</p> <p><b>PLASTIQUE:</b> Film en plastique (comme couvercle): posez le film en plastique lâchement sur le plat et appuyez sur les bords. Film en plastique percé, en remontant légèrement un bord pour laisser s'échapper l'excédent de vapeur. Le plat doit être assez profond pour que le film en plastique ne touche pas les aliments. Lorsque les aliments chauffent, ils peuvent faire fondre le film en plastique à chaque point de contact. Utilisez des plats et tasses en plastique, des récipients de congélation semi-rigides et des sachets en plastique uniquement pour des temps de cuisson réduits. <b>Utilisez-les avec soin car le plastique peut ramollir au contact des aliments chauds.</b></p> <p><b>PAPIER:</b> Papier absorbant, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en carton sans bordure ou dessin métallique. Vérifiez sur l'étiquette du fabricant que le produit s'utilise dans un four à micro-ondes.</p>	<p><b>USTENSILES METALLIQUES:</b> Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre le aliments et entraîne une cuisson irrégulière. Evitez donc les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent créer des arcs électriques susceptibles d'endommager votre four à micro-ondes.</p> <p><b>DECORATION METALLIQUE:</b> Vaisselle avec bordure ou bande métallique, cocottes, etc. La bordure métallique empêche la cuisson normale et peut endommager le four.</p> <p><b>PAPIER ALUMINIUM:</b> Evitez les grandes feuilles de papier aluminium car elles gênent la cuisson et peuvent créer des arcs électriques dangereux. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de volaille. Laissez TOUT papier aluminium au moins à 2,5 cm des parois et de la porte du four.</p> <p><b>BOIS:</b> Les bols et planches en bois peuvent sécher et se fendre ou craquer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les corbeilles réagissent de la même façon.</p> <p><b>USTENSILES COUVERTS ENTIEREMENT:</b> Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des ustensiles couverts. Percez les sachets en plastique de légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Des sachets complètement fermés pourraient exploser.</p> <p><b>PAPIER KRAFT:</b> Evitez d'utiliser des sachets en papier kraft. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler.</p> <p><b>USTENSILES DEFECTUEUX OU ABIMES:</b> Un ustensile fêlé, défectueux ou abîmé peut casser dans le four.</p> <p><b>LIENS METALLIQUES DE FERMETURE:</b> Retirez les liens métalliques de fermeture des sachets en papier ou en plastique. Ils chauffent et pourraient entraîner un incendie.</p>

# Entretien et nettoyage

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour plus d'efficacité et de sécurité, nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four. Veillez tout spécialement à ce que le panneau intérieur de la porte et la face avant du four ne soient pas souillés par de la graisse ou des aliments.

### **N'utilisez jamais de poudre ou de tampons nettoyeurs agressifs.**

Essuyez l'intérieur et l'extérieur du micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de l'évacuation, avec un chiffon doux et une solution détergente douce et chaude (et non brûlante). Puis rincez et séchez en essuyant. Utilisez un nettoyant pour chrome et lustrez les surfaces en chrome, en métal et en aluminium. Essuyez immédiatement les projections avec du papier absorbant humide, notamment après avoir cuisiné du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus souvent si nécessaire.

Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.

- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance Maximum pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus

immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

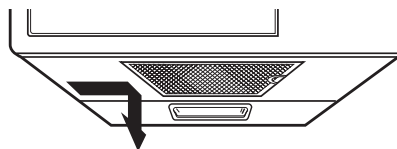
## NETTOYAGE DU FILTRE A GRAISSE

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

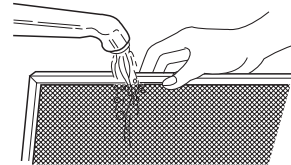
### **ATTENTION**

**Afin d'écartier tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites pas fonctionner la ventilation du four sans les filtres.**

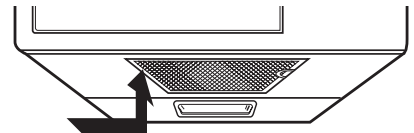
1. Pour retirer le filtre à graisse, faites-le glisser sur le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez-le de l'autre côté. Le filtre tombe.



2. Trempez le filtre à graisse dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Rincez-le abondamment et secouez-le pour le sécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque ; ne mettez pas le filtre au lave-vaisselle. L'aluminium risque de noircir.**



3. Pour remettre le filtre en place, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le centre du four pour le verrouiller.

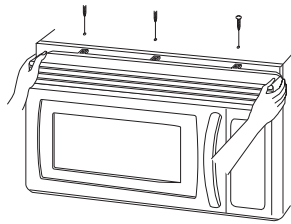


## REEMPLACEMENT DU FILTRE A CHARBON

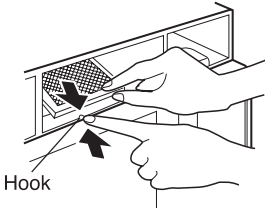
Si votre four est ventilé à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, voire plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un filtre à charbon neuf, contactez le service pièces détachées du centre de service agréé le plus proche de chez vous ou appelez le 1-800-688-9900 aux États-Unis 1-800-688-2002 au Canada.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les deux vis de fixation de la grille de ventilation (3 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.

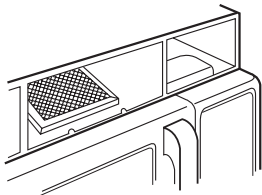
# Entretien et nettoyage



5. Retirez le filtre usagé.



6. Insérez un nouveau filtre à charbon. Le filtre doit reposer avec l'angle indiqué.



7. Remplacez la grille et les 3 vis, puis fermez la porte. Rétablissez l'alimentation secteur et réglez l'horloge.

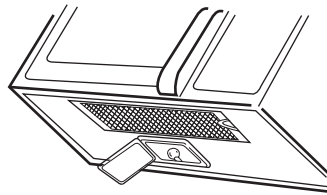
FILTRE A CHARBON,  
REFERENCE 8310P008-60

## REPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DE NUIT/DE LA ZONE DE CUISSON

### ⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule.

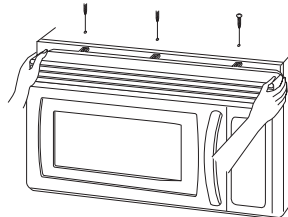
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Retirez les vis de fixation de la protection de l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.



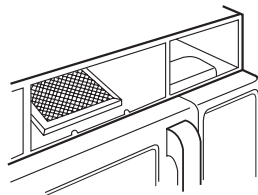
4. Remplacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
5. Rétablissez l'alimentation secteur.

## REPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DU FOUR

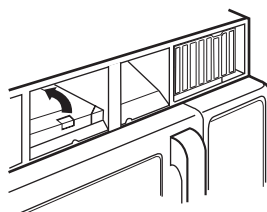
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de fixation du couvercle de la ventilation (3 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5. Retirez le filtre à charbon actif si l'appareil en est équipé.



6. Maintenez enfoncé le fermoir central tout en soulevant la languette au niveau du coin gauche. Retirez le couvercle. Retirez l'ampoule en la faisant tourner doucement.



7. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.
8. Remplacez le support de l'ampoule.
9. Remplacez la grille et les 3 vis. Rétablissez l'alimentation secteur.

## EN OPTION

### Kits de finition

**UXA3036BDB - NOIR**  
**UXA3036BDW - BLANC**  
**UXA3036BDS - INOXIDABLE**  
**ACIER**

Lorsque vous remplacez une hotte de 36", le kit de finition remplit la largeur restante pour donner un fini d'apparence intégrée.

Pour une installation entre armoires uniquement ; ne convient pas pour une installation sur le côté d'une armoire.

Chaque kit contient deux panneaux de finition de 3" de large.

# Dépannage

## GUIDE DE DEPANNAGE

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

### Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

### L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

### Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message:  
**PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY.  
(TOUCHEZ L'HORLOGE ET REGLEZ L'HEURE.)**
- Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

### Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères.  
L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

### Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

### Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

### L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

#### Remarque:

***Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se réglera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.***

**Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème,  
contactez notre service d'assistance:  
(1-800-688-9900)**

# Garantie

## Garantie

### Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'oeuvre

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

### Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

## Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes:
  - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
  - c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
  - d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
  - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour:
  - a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

## Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services LLC à l'adresse suivante: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services LLC.

**Remarques:** Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème:

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
- b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
- c. Nom et adresse du détaillant avec la date l'appareil acheté ;
- d. Description détaillée du problème observé;
- e. Preuve d'achat (facture de vente).

# Horno de microondas para instalar sobre la estufa

## Guía de uso y cuidado

Modelo AMV5164BA/BC

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 50

Precauciones para evitar la posible exposición a  
energía de microondas excesiva . . . . . 52

Obtener los mejores resultados de cocción. . . . . 54

Características. . . . . 55

Manual de instrucciones. . . . . 57

Utensilios para cocinar. . . . . 68

Cuidado y limpieza . . . . . 69

Solución de problemas. . . . . 71

Garantía . . . . . 72

Conserve las instrucciones para consultas futuras.  
Asegúrese de que esta Guía de uso y cuidado se conserve con el horno.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Instalador: Conserve esta guía con el electrodoméstico.  
Consumidor: Lea y conserve esta Guía de uso y cuidado para consultas futuras.  
Conserve el recibo de venta y/o la cuenta cancelada como prueba de compra.  
Número de modelo \_\_\_\_\_  
Número de serie \_\_\_\_\_  
Fecha de compra \_\_\_\_\_

En nuestro esfuerzo permanente por mejorar la calidad y el desempeño de nuestros electrodomésticos, puede ser necesario efectuar cambios al electrodoméstico sin analizar esta guía.

Si tiene preguntas, escríbanos (incluya su número de modelo y un número telefónico) o llame a:

Maytag Services<sup>LLC</sup>  
Attn: CAIR® Center  
P.O. Box 2370  
Cleveland, TN 37320-2370  
1-800-688-9900 EE.UU.  
1-866-688-2002 Canadá  
1-800-688-2080 (TTY de EE.UU para personas con deficiencias auditivas o del habla)  
(Lun.-Vie., 8 a.m.-8 p.m. Hora del Este)  
Internet: <http://www.amana.com>

## Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta Guía de uso y cuidado no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Debe actuar con sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice el mantenimiento o ponga en funcionamiento el microondas. Comuníquese siempre con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprende.

## Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

### PELIGRO

**PELIGRO** – Riesgos inminentes que **CAUSARÁN** lesiones físicas graves o la muerte.

### ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas graves o la muerte.

### PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN** – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas leves.

### PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, cumpla lo siguiente:

1. **No** fría en grasa abundante en el horno. La grasa podría recalentarse y se peligrosa de manipular.
2. **No** cocine ni recaliente huevos con cáscara o con yema entera utilizando energía de microondas. Podría acumular presión y estallar. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de la cocción.
3. Perfore la piel de las papas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando se perfora la piel, el vapor sale de manera uniforme.
4. **No** ponga en funcionamiento el horno si carga o alimentos dentro.
5. Utilice sólo las palomitas de maíz que vienen en paquetes diseñados y rotulados para uso en el microondas. El tiempo de cocción varía según el vatiaje del horno. **No** siga calentando después de que las palomitas de maíz dejaron de estallar. De lo contrario se chamuscarán o quemarán. **No** descuide el microondas.
6. **No** utilice termómetros de cocción comunes en el horno.  
La mayoría de los termómetro de cocción contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daño al horno.
7. **No** utilice utensilios de metal en el horno.
8. Nunca utilice papel, plástico u otro material combustible que no esté destinado a la cocción.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otro material combustible, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. **No** utilice toallas de papel que contengan nailon u otras fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calentadas podrían derretirse y hacer que el papel se incendiara.
11. **No** caliente recipientes sellados ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompiera. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de la cocción.
12. Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con su médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

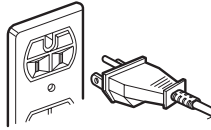
# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## ⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o la muerte, este horno debe conectarse a tierra y el enchufe no debe alterarse.

## Instrucciones de conexión a tierra



**El horno DEBE estar conectado a tierra.** La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica en caso de que haya un cortocircuito. Este horno está equipado con un cable que tiene un conductor a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte las instrucciones de instalación.

Consulte a un electricista o centro de servicio calificado si no comprende bien las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda respecto de si el horno está conectado a tierra correctamente.

**No utilice un cable prolongador.** Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 Hz separado con los valores eléctricos nominales mostrados en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, quizás sea necesario un aumento en los tiempos de cocción y pueden saltar los fusibles.

El microondas funciona con la corriente normal doméstica, 110-120V.

## Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE.UU. solamente)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, y si no se instala y se utiliza correctamente, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para Equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente distinto para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva

- A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.
- B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- C. **NO** ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se ocasionen daños a:
  - 1. la puerta (doblada),
  - 2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
  - 3. las juntas de la puerta y las superficies de sellado.
- D. El horno no debe ser regulado o reparado por ninguna persona excepto el personal de servicio debidamente calificado.

### **ADVERTENCIA**

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

1. **No** caliente el líquido demasiado.
2. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
3. **No** utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
5. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## ⚠️ ADVERTENCIA

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios o lesiones físicas o exposición a energía de microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de utilizar el horno.
2. **LEA Y SIGA** las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA” en la página 52.
3. Instale o coloque este horno **SÓLO** de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
4. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y **NO DEBEN CALENTARSE** en este horno.
5. Utilice este horno **SÓLO** para el propósito para el que se diseñó como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISIÓN ESTRICTA** cuando lo utilizan **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS**.
7. Consulte las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección Cuidado y Limpieza.
8. Los frascos de alimentos de bebé deben abrirse para calentarse y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo, para evitar quemaduras.
9. **NO** utilice este horno para propósitos comerciales. Está fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** ponga en funcionamiento este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona bien, o si sufrió algún daño o se cayó.
12. Este horno, incluyendo el cable de alimentación, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar el horno. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otras aberturas del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** utilice este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
15. **NO** sumerja el cable o el enchufe en agua.
16. Mantenga el cable **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
17. **NO** deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la mesada.
18. Limpie la campana de ventilación con frecuencia.
19. **NO** permita que se acumule la grasa en la campana o los filtros.
20. Tenga cuidado cuando limpie los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar los filtros.
21. Cuando flambee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
22. Este horno puede utilizarse sobre estufas a gas o eléctricas de 36 pulgadas o menos de ancho.

## ⚠️ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de incendio en la parte interior del horno:

- a. **NO** cocine demasiado la comida. Preste atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
- b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
- c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno **CERRADA**, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor.
- d. **NO** use la parte interna del horno para almacenamiento. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocción o alimentos en la parte interna del horno cuando no se utiliza.

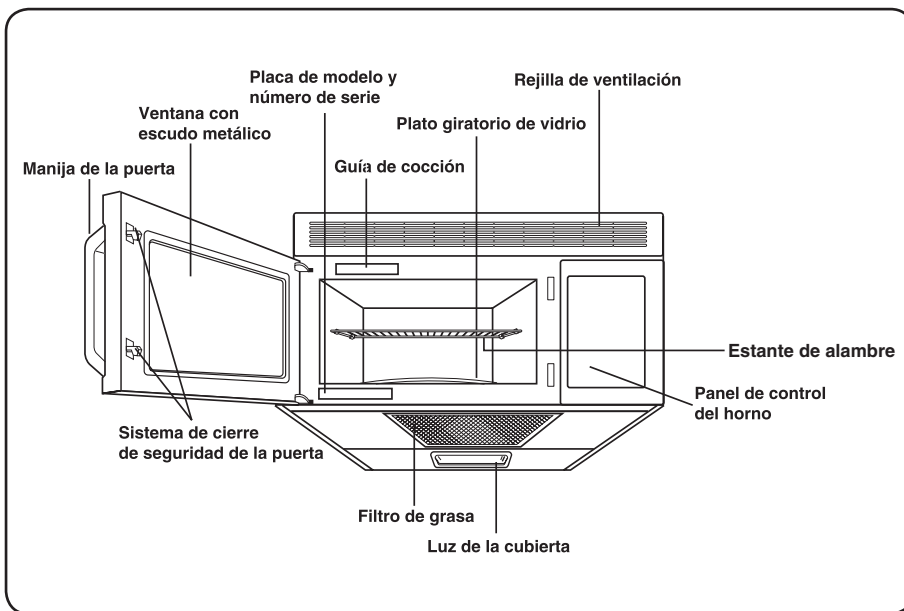
# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# Obtener los mejores resultados de cocción

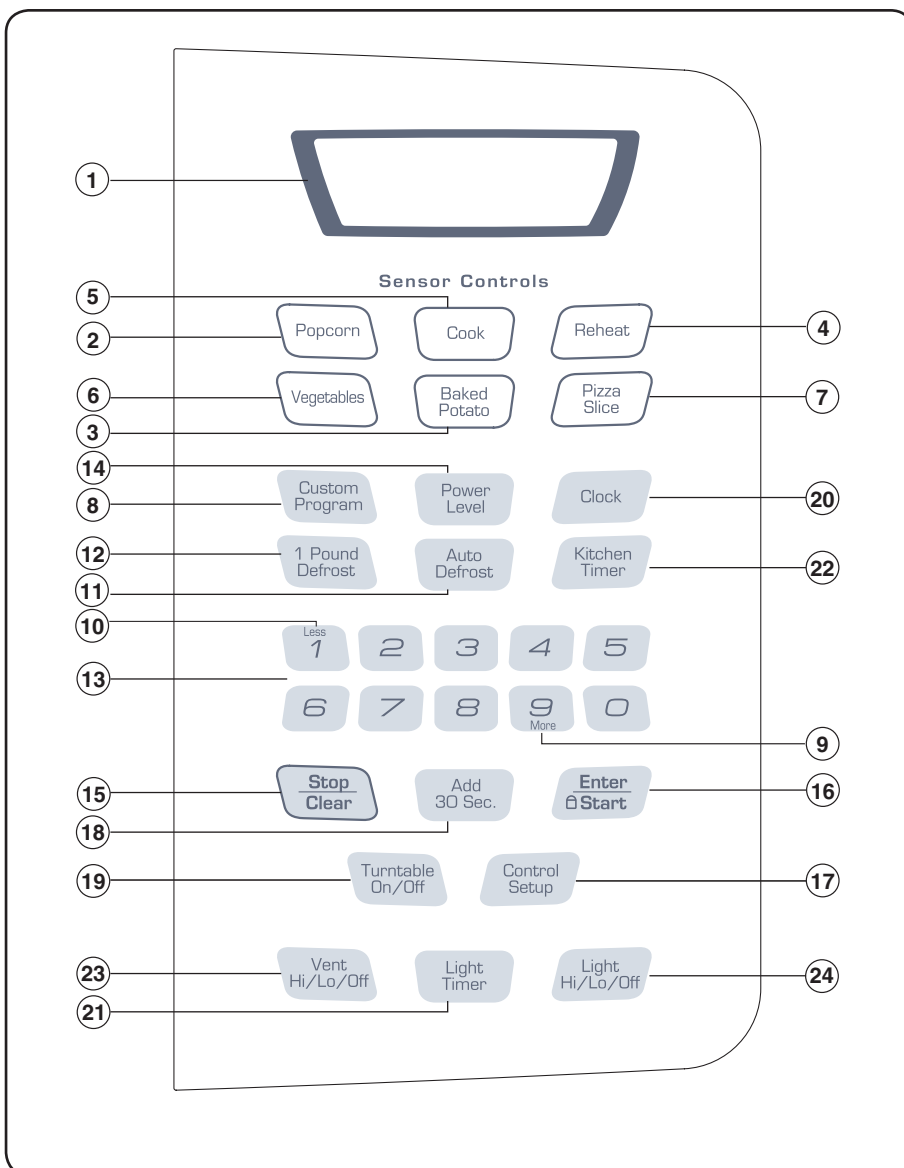
Para obtener los mejores resultados de su horno de microondas, lea y siga las pautas a continuación.

- **Temperatura de almacenamiento:** Los alimentos que se sacan del freezer o refrigerador tardan más tiempo en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.
- **Tamaño:** Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los de mayor tamaño, los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja. Para una cocción uniforme, reduzca la potencia cuando cocina trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural:** Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía del microondas se ve atraída por las moléculas de agua.
- **Revuelva:** los alimentos tales como guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor en forma pareja y acelerar la cocción. No es necesario revolver constantemente.
- **Dé vuelta:** los alimentos tales como las chuletas de cerdo, las papas al horno, las carnes asadas o la coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción para exponer todos los lados por igual a la energía de microondas.
- **Coloque** las áreas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato.
- **Acomode** los alimentos de formas desparejas, tales como las presas de pollo o los filetes de salmón con las partes más gruesas hacia la parte externa del plato.
- **Proteja** con pedazos pequeños de papel de aluminio las partes de los alimentos que puedan cocinarse más rápidamente, tales como las puntas de las alas o los extremos de las patas de las aves.
- **Deje reposar:** Después de retirar el alimento del microondas, cúbralo con papel de aluminio o la tapa del recipiente y déjelo reposar para que se termine de cocinar en el centro y para evitar que los bordes externos se cocinen demasiado. La cantidad del tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie del alimento.
- **Envolver en papel de cera o en una toalla de papel:** Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan horneado previamente deben envolverse antes de calentarlos en el microondas para evitar que se sequen.

# Características



ESPECIFICACIONES DEL HORNO	
Alimentación eléctrica	120 VCA, 60 Hz
Potencia de entrada	1650 W (EE.UU.)
	1500 W (Canadá)
Potencia de cocción	1000 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2450 MHz
Potencia nominal	14,5 A (EE.UU.)
	13 A (Canadá)
Dimensiones exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	759 x 419 x 387 mm
Capacidad interior	1,6 pies cúbicos
Peso neto	45,9 lbs.



# Características

## CARACTERÍSTICAS

- 1. DISPLAY (PANTALLA):** La pantalla incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
- 2. POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ):** Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las palomitas de maíz. Consulte la página 61 para obtener más información.
- 3. BAKED POTATO (PAPA AL HORNO):** Oprima esta tecla para cocinar papas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las papas. Consulte la página 62 para obtener más información.
- 4. REHEAT (RECALENTAMIENTO):** Oprima esta tecla para recalentar un plato de comida, guisos y pastas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad proveniente de la comida. Consulte la página 62 para obtener más información.
- 5. COOK (COCCIÓN):** Oprima esta tecla para cocinar bebidas, comidas congeladas, desayunos congelados, pechugas de pollo. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad proveniente de la comida. Consulte la página 62 para obtener más información.
- 6. VEGETABLES (VERDURAS):** Oprima esta tecla para cocinar verduras frescas o congeladas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las verduras. Consulte la página 62 para obtener más información.
- 7. PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA):** Oprima esta tecla para recalentar la pizza. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte. Consulte la página 61 para obtener más información.
- 8. CUSTOM PROGRAM (PROGRAMA PERSONALIZADO):** Oprima esta tecla para recuperar una instrucción de cocción previamente programada en la memoria. Consulte la página 58 para obtener más información.
- 9. MORE (MÁS):** Oprima esta tecla para agregar más tiempo de cocción. Consulte la página 59 para obtener más información.
- 10. LESS (MENOS):** Oprima esta tecla para restar tiempo de cocción. Consulte la página 59 para obtener más información.
- 11. AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO):** Oprima esta tecla para descongelar alimentos según el peso. Consulte la página 64 para obtener más información.
- 12. RAPID DEFROST (DESCONGELAMIENTO RÁPIDO):** Esta tecla ofrece un descongelamiento RÁPIDO para 1,0 libra de alimentos congelados. Consulte la página 64 para obtener más información.
- 13. NÚMERO:** Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades o los pesos.
- 14. POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA):** Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
- 15. STOP/CLEAR (APAGAR/ANULAR):** Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.
- 16. ENTER/START (INGRESAR/COMENZAR):** Oprima esta tecla para iniciar una función. Si abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, cierre la puerta y oprima la tecla ENTER/START (INGRESAR/COMENZAR) nuevamente.
- 17. CONTROL SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTROLES):** Oprima esta tecla para modificar las configuraciones predeterminadas del horno. Consulte la página 57 para obtener más información.
- 18. ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG):** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%. Consulte la página 58 para obtener más información.
- 19. TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/DESACTIVADO):** Oprima esta tecla para desactivar el plato giratorio. Aparecerá la palabra "OFF" (desactivado) en la pantalla. Consulte la página 57 para obtener más información.
- 20. CLOCK (RELOJ):** Oprima esta tecla para ingresar la hora del día. Consulte la página 57 para obtener más información.
- 21. LIGHT TIMER (TEMPORIZADOR DE LA LUZ):** Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la luz. Consulte la página 58 para obtener más información.
- 22. KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA):** Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la cocina. Consulte la página 57 para obtener más información.
- 23. VENT HI/LO/OFF (VENTILACIÓN ALTA/BAJA/APAGADA):** Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador. Consulte la página 57 para obtener más información.
- 24. LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/BAJA/APAGADA):** Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta. Consulte la página 58 para obtener más información.

### NOTA:

- TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/DESACTIVADO) no está disponible en los modos cocción con sensor y descongelamiento.

# Manual de instrucciones

## CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS

Esta sección los conocimientos básicos que debe conocer para manejar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de utilizarlo.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales no utilice recipientes de barro cocido, papel de aluminio, utensilios de metal ni con adornos de metal en el horno.

## CLOCK (RELOJ)

**Ejemplo: Para poner el reloj a las 8:00 AM.**

- Clock
- 8 0 0
- Enter  
Start
- Less  
1
- Enter  
Start
1. Oprima la tecla **CLOCK**.
  2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.
  3. Oprima la tecla **ENTER/START**.
  4. Oprima **1** para AM.
  5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

### NOTA:

- Siga los pasos 1-3 anteriores en el modo de reloj de 24 horas.

## KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)

Puede utilizar su horno de microondas como temporizador. Utilice el Temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

**Ejemplo: Para programar 3 minutos.**

Kitchen  
Timer

3 0 0

Enter  
Start

1. Oprima la tecla **KITCHEN TIMER**.
2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.
3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo, escuchará señales sonoras y aparecerá la palabra **END (FIN)**.

## CONTROL SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTROLES)

Puede modificar los valores predeterminados.

Consulte la siguiente tabla para obtener más información.

Nro	Función	Nro	Función
1	Modo de peso seleccionado	1	Lbs.
		2	Kg.
2	Control de señal sonora ON/OFF (activada/desactivada)	1	Sonido ON (activado)
		2	Sonido OFF (desactivado)
3	Control de pantalla de reloj	1	12HR
		2	24HR
4	Pantalla	1	Velocidad lenta
		2	Velocidad normal
		3	Velocidad rápida
5	Señal de recordatorio de final	1	ON (activada)
		2	OFF (desactivada)
6	Modo Demo	1	ON (activada)
		2	OFF (desactivada)
7	Hora de verano	1	ON (activada)
		2	OFF (desactivada)

**Ejemplo: Para cambiar el modo de peso (de Lbs. a Kg.).**

Control  
Setup

Less  
1

2

1. Oprima la tecla **CONTROL SETUP**.
2. Oprima la tecla numérica **1**.
3. Oprima la tecla numérica **2**.

## VENT HI/LO/OFF (VENTILATION FORTE/FAIBLE/ARRET)

La ventilación quita el vapor de agua y otros vapores de la superficie de cocción. La ventilación funcionará a baja velocidad siempre que el horno esté encendido.

Vent  
Hi/Lo/Off

Para accionar la ventilación en forma manual: Oprima la tecla **VENT** una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad o tres veces para apagar el ventilador.

### NOTA:

- Si la temperatura sube demasiado alrededor del horno de microondas, el ventilador de la campana de ventilación se encenderá automáticamente en LOW (baja) para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías. Cuando esto sucede, no se puede apagar la ventilación.

## TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/DESACTIVADO)

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio activado. Puede desactivarse para platos grandes.

Turntable  
On/Off

Presione **TURNTABLE ON/OFF** para activar o desactivar el plato giratorio.

### NOTAS:

- Esta opción no está disponible en los modos cocción con sensor y descongelamiento.
- **A veces el plato giratorio puede estar demasiado caliente.** Tenga cuidado cuando toque el plato giratorio durante y después de la cocción.
- **No ponga en funcionamiento el horno vacío.**

# Manual de instrucciones

## CHILD LOCK (BLOQUEO PARA NIÑOS)

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie accidentalmente o sea utilizado por niños.

La función Child Lock también es útil cuando se limpia el panel de control. Child Lock evita la programación accidental cuando se limpia el panel de control.

**Ejemplo: Para configurar el bloqueo para niños.**

Enter  
Start

Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/START** durante más de 3 segundos. En la pantalla se leerá **CHILD LOCK ON (Bloqueo para niños activado)** y se escucharán dos señales sonoras.

**Ejemplo: Para cancelar el bloqueo para niños.**

Enter  
Start

Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/START** durante más de 3 segundos. Desaparecerá la palabra **LOCKED (Bloqueado)** y se escucharán dos señales sonoras.

## LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/BAJA/APAGADA)

**Ejemplo: Para configurar el bloqueo para niños.**

Light  
Hi/Lo/Off

Oprima la tecla **LIGHT HI/LO/OFF** una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna, o tres veces para apagar la luz.

## ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG.)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas sin la necesidad de oprimir la tecla **ENTER/START**.

**Ejemplo: Para programar AGREGAR 30 SEG para añadir 2 minutos.**

Add  
30 Sec.

Oprima la tecla **ADD 30 SEC**. 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

## LIGHT TIMER (TEMPORIZADOR DE LA LUZ)

Puede programar la **LUZ** para que se encienda y se apague automáticamente en cualquier momento. La luz se enciende a la misma hora cada día hasta que se reinicia.

**Ejemplo: Se enciende a las 2:00 AM, se apaga a las 7:00 AM.**

**Modo de reloj de 12 horas.**

Light  
Timer

2 0 0

Enter  
Start

Less  
1

Enter  
Start

7 0 0

Enter  
Start

2

Enter  
Start

1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.

2. Ingrese la hora a la que desea que se encienda la LUZ.

3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

4. Oprima 1 para AM.

5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

6. Ingrese la hora a la que desea que se apague la LUZ.

7. Oprima la tecla **ENTER/START**.

8. Oprima 2 para PM.

9. Oprima la tecla **ENTER/START**.

**Modo de reloj de 24 horas.**

Light  
Timer

2 0 0

Enter  
Start

Less  
1 More

9 0 0

Enter  
Start

1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.

2. Ingrese la hora a la que desea que se encienda la LUZ.

3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

4. Ingrese la hora a la que desea que se apague la LUZ.

5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

**Ejemplo: Pour annuler le LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE).**

Light  
Timer

1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.

0

2. Oprima la tecla 0.

**NOTA:**

- Si desea cancelar el **LIGHT TIMER** en funcionamiento, oprima la tecla 0.

## CUSTOM PROGRAM (PROGRAMA PERSONALIZADO)

CUSTOM PROGRAM le permite recuperar una instrucción de cocción previamente incorporada a la memoria y comenzar a cocinar rápidamente.

**Ejemplo: Para cocinar durante 2 minutos a una potencia del 70%.**

Custom  
Program

2 0 0

Power  
Level

7

Enter  
Start

1. Oprima la tecla **CUSTOM PROGRAM**.

2. Ingrese el tiempo de cocción.

3. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

4. Ingrese en nivel de potencia.

5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

**Ejemplo: Para recuperar el programa personalizado.**

Custom  
Program

Enter  
Start

1. Oprima la tecla **CUSTOM PROGRAM**.

2. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

# Manual de instrucciones

## MORE/LESS (MÁS/MENOS)

Los botones **More/Less** le permiten ajustar los tiempos de cocción preconfigurados. Sólo funcionan en los modos Sensor Reheat (recalentamiento con sensor), Sensor cooking (cocción con sensor) (excepto para Bebidas), Add 30 sec. (agregar 30 seg), Custom Cook (cocción personalizada) o Time Cook (cocción por tiempo). Utilice el botón **More/Less** sólo después de haber comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.



More

1. Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **MORE (9)** (Más).



Less

2. Para REDUCIR más tiempo de un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **LESS (1)** (Menos).

## COCINAR CON NIVELES DE POTENCIA ALTOS

**Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 8 minutos 30 segundos a una potencia del 100%.**

8 3 0

1. Ingrese el tiempo de cocción.



2. Oprima la tecla **ENTER/START.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END.**

## COCINAR CON NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

La cocción con el nivel de potencia HIGH no siempre le brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, tales como las carnes asadas, los alimentos horneados o los flanes. Su horno tiene 9 ajustes de potencia además de HIGH.

**Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 7 minutos 30 segundos a una potencia del 70%.**

7 3 0

Power  
Level



Enter  
Start

1. Ingrese el tiempo de cocción.
2. Oprima la tecla **POWER LEVEL.**
3. Ingrese en nivel de potencia.
4. Oprima la tecla **ENTER/START.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END.**

Para conocer los niveles de potencia consulte la guía de cocción en la página 60.

### IMPORTANTE:

- NO almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
- Podría causar daños en el horno.

## COCINAR CON MÁS DE UN CICLO DE COCCIÓN

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren un nivel de potencia durante un tiempo y otro nivel de potencia durante otro tiempo. Su horno puede configurarse para pasar de uno a otro automáticamente, durante tres ciclos como máximo si el primer ciclo de calentamiento es el de descongelamiento.

**Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 3 minutos a una potencia del 90% y luego a una potencia del 70% durante 7 minutos 30 segundos.**

3 0 0

Power  
Level



More

7 3 0

Power  
Level



Enter  
Start

1. Ingrese el primer tiempo de cocción.
2. Oprima la tecla **POWER LEVEL.**
3. Ingrese en nivel de potencia.
4. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
5. Oprima la tecla **POWER LEVEL.**
6. Ingrese en nivel de potencia.
7. Oprima la tecla **ENTER/START.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END.**

# Manual de instrucciones

## GUÍA DE COCCIÓN PARA NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

Los 9 niveles de potencia además del HIGH le permiten elegir el nivel de potencia más adecuado para los alimentos que cocina. A continuación se enumeran los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor a cada nivel y la potencia del microondas que utiliza.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA DEL MICROONDAS	USO
10 High (alto)	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervir agua.</li><li>• Cocinar carne molida.</li><li>• Hacer dulces.</li><li>• Cocinar frutas y verduras frescas.</li><li>• Cocinar pescado y carne de ave.</li><li>• Precalentar una bandeja doradora.</li><li>• Recalentar bebidas.</li><li>• Rebanadas de tocino.</li></ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar rebanadas de carne rápidamente.</li><li>• Saltear cebollas, apio y pimiento verde.</li></ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Todo tipo de recalentamiento.</li><li>• Cocinar huevos revueltos.</li></ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar panes y productos a base de cereales.</li><li>• Cocinar platos con queso, ternera.</li><li>• Cocinar tortas, muffins, brownies, magdalenas.</li></ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar pasta.</li></ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar carnes, pollo entero.</li><li>• Cocinar budines.</li><li>• Cocinar pollos enteros, pavo, costillas, costillas asadas, solomillo asado.</li></ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar cortes de carne menos tiernos.</li><li>• Recalentar comidas rápidas congeladas.</li></ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descongelar carne de res, de ave y mariscos.</li><li>• Cocinar pequeñas cantidades de alimentos.</li><li>• Terminar de cocinar guiso, estofado y algunas salsas.</li></ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ablandar mantequilla y queso crema.</li><li>• Calentar pequeñas cantidades de alimentos.</li></ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ablandar helado.</li><li>• Leudar masa con levadura.</li></ul>

# Manual de instrucciones

## INSTRUCCIONES DEL SENSOR

La Cocción con Sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia. La pantalla indicará el período de detección desplazando el nombre del alimento. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, indicará al horno cuánto más tiempo cocinar. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener mejores resultados al cocinar con Sensor, siga estas recomendaciones:

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. El plato giratorio de vidrio y la parte externa del recipiente deben estar secos para asegurar mejores resultados de cocción.
3. La mayoría de los alimentos deben cubrirse siempre, sin apretar, con un envoltorio plástico para microondas, papel de cera o una tapa.
4. No abra la puerta ni toque la tecla **STOP/CLEAR** durante el tiempo de detección. Cuando haya transcurrido el tiempo de detección, se escuchará una señal sonora y aparecerá el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar la comida.

### IMPORTANTE:

Antes de volver a utilizar la cocción con sensor, se debe dejar enfriar el horno durante 5 minutos para que los alimentos se cocinen correctamente.

## GUÍA DE COCCIÓN CON SENSOR

Los recipientes y las cubiertas adecuadas ayudan a garantizar buenos resultados de cocción con Sensor.

1. Siempre utilice recipientes para microondas y cúbralos con sus tapas o con un envoltorio plástico con ventilación.
2. **Nunca** utilice cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que salga el vapor y hacer que la comida se pase.
3. Ajuste la cantidad al tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que la parte externa del recipiente de cocción y la parte interna del microondas estén secas antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor de agua pueden engañar al sensor.

## AGREGAR O RESTAR TIEMPO DE COCCIÓN

Utilizando las teclas **MORE(9)** o **LESS(1)** se pueden ajustar todas las configuraciones de cocción con sensor y cocción con temporizador para un mayor o menor tiempo.

## POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

La tecla POPCORN le permite preparar en el microondas palomitas de maíz envasadas comercialmente. Prepare sólo un paquete a la vez. Para obtener mejores resultados, utilice bolsas nuevas de palomitas de maíz.

**Ejemplo: Para preparar palomitas de maíz.**

Popcorn

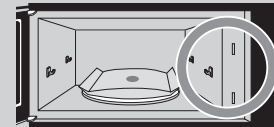
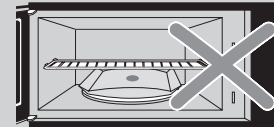
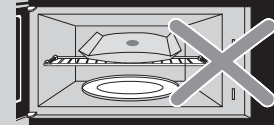
Oprima la tecla **POPCORN**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

- Cantidades recomendadas: 3,0-3,5 ozs.

## ⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** descuide el microondas mientras prepara palomitas de maíz.
- Cuando cocine palomitas de maíz envasadas comercialmente, **quite el estante del horno** ; No coloque la bolsa de palomitas de maíz para microondas sobre la rejilla o debajo de la misma.



## PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA)

Recalentar pizza con la función PIZZA SLICE le permite recalentar una o varias rebanadas de pizza sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

**Ejemplo: Para recalentar 2 rebanadas de pizza.**

Pizza Slice

Oprima la tecla **PIZZA SLICE**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

- Cantidades recomendadas: 1-4 rebanadas.

### NOTA:

Si la comida no está bien cocinada o recalentada cuando se utiliza la función sensor, utilice el nivel de potencia y el tiempo de cocción. **NO** siga utilizando la tecla sensor.

# Manual de instrucciones

## BAKED POTATO (PAPA AL HORNO)

La tecla **BAKED POTATO** le permite hornear una o varias papas sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

### NOTAS:

- El tiempo de cocción está basado en una papa de 8-10 oz.
- Utilice la tecla **More (Más)(9)/ Less (Menos)(1)** cuando cocine papas más grandes o más pequeñas.
- Antes de hornear, perfore la papa con un tenedor varias veces.
- Si la papa no está cocinada completamente, utilice Cooking Time (Tiempo de cocción) y **NO** utilice la tecla **BAKED POTATO (PAPA AL HORNO)** para completar la cocción.

Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.

**Ejemplo: Para cocinar 2 papas.**

Baked Potato

Oprima la tecla **BAKED POTATO**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Cantidades recomendadas: 1-6 papas.

## VEGETABLE (VERDURAS)

La función **VEGETABLES** tiene potencias de cocción predeterminadas para 2 categorías de alimentos: **Frescas, Congeladas**.

**Ejemplo: Para cocinar verduras congeladas.**

Vegetables

1. Oprima la tecla **VEGETABLES**.

2

2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Fresca	1
Congelada	2

## COOK (COCCIÓN)

Usar la tecla **COOK (COCCIÓN)** le permite calentar comidas comunes preparadas para microondas sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. **COOK (COCCIÓN)** tiene 4 categorías de alimentos predeterminadas.:

**Bebidas, comidas congeladas, desayunos congelados, pechugas de pollo.**

**Ejemplo: Para cocinar un desayuno congelado.**

Cook

1. Oprima la tecla **COOK**.

3

2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Bebidas	1
Comida congelada	2
Desayuno congelado	3
Pechuga de pollo	4

### Cantidades recomendadas

Bebidas	8 ozs.
Comida congelada	8-14 ozs.
Desayuno congelado	4-8 ozs.
Pechuga de pollo	8-24 ozs.

## REHEAT (RECALENTAMIENTO)

La tecla **REHEAT (RECALENTAMIENTO)** le permite calentar alimentos sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. **REHEAT (RECALENTAMIENTO)** tiene 3 categorías predeterminadas: **Plato de comida, guiso y pasta.**

**Ejemplo: Para recalentar un guiso.**

Reheat

1. Oprima la tecla **REHEAT**.

2

2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Plato de comida	1
Guiso	2
pasta	3

### Cantidades recomendadas

Plato de comida	1 portion
Guiso	1 à 4 portions
Recalentamiento de pasta	1 à 4 portions

# Manual de instrucciones

## TABLA DE COCCIÓN CON SENSOR

CATEGORÍA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Palomitas de maíz		Utilice sólo una bolsa para microondas de palomitas de maíz a la vez. Tenga cuidado cuando saque y abra la bolsa caliente del horno. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	3.0 a 3.5 oz. 1 paquete.
Papa		Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Déjelas reposar 3-5 minutos. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla <b>More(9)</b> cuando cocine papas más grandes.	1 a 6 papas
VERDURAS	Verduras frescas	Coloque las verduras frescas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla <b>More(9)</b> cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
	Verduras congeladas	Coloque las verduras congeladas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla <b>More(9)</b> cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
Rebanada de pizza		Coloque 1-4 rebanadas de pizza en un plato para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las rebanadas se superpongan. No las cubra. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla <b>More(9)</b> para aumentar el tiempo de recalentamiento para la pizza con masa gruesa.	1 a 4 porciones
COCCIÓN	Bebidas	Utilice una taza o jarro para medir; no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Nota: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los tiempos de recalentamiento están basados en una taza de 8 onzas.</li> <li>• La bebida recalentada con esta función puede estar muy caliente.</li> <li>• Saque el recipiente con cuidado.</li> </ul>	8 oz.
	Comida congelada	Quite el envoltorio externo de la comida y siga las instrucciones de la caja para cubrirla y dejarla reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 14 oz.
	Desayuno congelado	Siga las instrucciones del envase para cubrirlo y dejarlo reposar. Utilice esta tecla para emparedados congelados, el plato principal del desayuno, etc. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	4 a 8 oz.
	Bebida	Coloque las pechugas de pollo en un plato para microondas y cúbralas con un envoltorio plástico. Cocine a una temperatura interna de 170 grados F. Deje reposar durante 5 minutos. Utilice la tecla <b>More(9)</b> para aumentar el tiempo de cocción para pechugas de pollo más grandes o más gruesas. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 16 oz.

## TABLA DE RECALENTAMIENTO CON SENSOR

CATEGORÍA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Plato de comida		Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel de cera, metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con SENSOR REHEAT (recalentamiento con sensor), continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. <b>No</b> siga cocinando utilizando la tecla Reheat (Recalentar) Contenido <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso)</li> <li>- ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)</li> <li>- ½ taza de verduras (alrededor de 3-4 oz.)</li> </ul>	1 portion (1 assiette)
Guiso		Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con SENSOR REHEAT (recalentamiento con sensor), continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. Contenido <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guisos refrigerados. (Ejemplos: guiso, lasagna)</li> <li>- Espaguetis y raviolos enlatados, alimentos refrigerados.</li> </ul>	1 à 4 portions
Recalentamiento de pasta			

### Notas:

La temperatura deseada para los alimentos varía de persona a persona. Utilice los botones **More(9)/Less(1)** para adecuar la temperatura a su preferencia.

# Manual de instrucciones

## AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

Las opciones de descongelamiento están programadas en el horno. La función de descongelamiento le ofrece el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados, dado que el horno configura automáticamente los tiempos de descongelamiento de acuerdo con el peso que usted ingresa. Para mayor comodidad, la función AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO) emite señales sonoras que le recuerdan controlar o dar vuelta los alimentos durante el ciclo de descongelamiento.

Después de tocar la tecla **AUTO DEFROST** una vez, seleccione el peso de los alimentos. Los rangos de peso disponibles son de 0,1 a 6,0 lbs.

**Ejemplo: Para descongelar 1,2 lbs de carne.**

Auto  
Defrost

1. Oprima la tecla **AUTO DEFROST**.

Less  
1 2

2. Ingrese el peso.

Enter  
Start

3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

### NOTAS:

- Después de presionar **ENTER/START**, la pantalla cuenta el tiempo de descongelamiento en forma regresiva. El horno emitirá la señal sonora dos veces durante el ciclo de descongelamiento. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta los alimentos según sea necesario. Saque las porciones que se hayan descongelado luego coloque las porciones congeladas en el horno y presione **ENTER/START** para reanudar el ciclo de descongelamiento.
- El horno no se detendrá durante la **SEÑAL SONORA** a menos que se abra la puerta.

## GUÍA PARA EL DESCONGELAMIENTO

- Siga estas instrucciones cuando descongele los distintos tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad estándar	Procedimiento
Rosbif, cerdo	2.5-6.0 lbs.	Comience con el alimento con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelos reposar, cubiertos, durante 15 a 30 minutos.
Bistecs, chuletas, pescado	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Saque cualquier alimento que esté casi descongelado. Deje reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Carne picada	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
Pollo entero	2.5-6.0 lbs.	Quite los menudos antes de congelar aves. Comience a descongelar con la parte de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Deje reposar, cubierto, durante 30-60 minutos en el refrigerador.
Trozos de pollo	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode o saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.

## CONSEJOS PARA EL DESCONGELAMIENTO

- Cuando utiliza la función AUTO DEFROST, el peso que se debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Utilice AUTO DEFROST sólo para alimentos crudos. AUTO DEFROST obtiene mejores resultados cuando los alimentos que se descongelarán están a

un mínimo de 0°F (sacados directamente de un auténtico freezer). Si el alimento se almacenó en un refrigerador-freezer que no mantiene una temperatura de 5°F o menos, siempre programe un peso inferior del alimento (durante un tiempo de descongelamiento más reducido) para evitar cocinar el alimento.

- Si el alimento queda hasta 20 minutos fuera del freezer, ingrese un peso inferior del alimento.
- La forma del envase altera el tiempo de descongelamiento. Los paquetes rectangulares chatos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan con más facilidad.
- Cubra áreas de los alimentos con pedacitos pequeños de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
- Puede utilizar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas y las colas de pescado, pero el papel no debe tocar los laterales del horno. El papel de aluminio produce chispas, lo que puede dañar el revestimiento del horno.

## 1 POUND DEFROST (DESCONGELAMIENTO DE 1 LIBRA)

La función 1 POUND DEFROST ofrece un descongelamiento rápido para alimentos congelados de 1,0 libra. El horno configura automáticamente el tiempo de descongelamiento.

**Ejemplo: Para descongelar 1 lb. de carne picada.**

1 Pound  
Defrost

1. Oprima la tecla **1 POUND DEFROST**.

Enter  
Start

2. Oprima la tecla **ENTER/START**.

# Manual de instrucciones

## ESTANTE DE ALAMBRE

### PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de daños materiales:

- No utilice el estante para cocinar palomitas de maíz.
- El estante debe apoyarse sobre los cuatro soportes plásticos cuando se utilice.
- Utilice el estante sólo cuando cocine alimentos en la posición del estante.
- No cocine con el estante en el piso del horno.

El estante de alambre le ofrece espacio adicional cuando cocina en más de un recipiente a la vez.

#### Para utilizar el estante:

1. Coloque el estante de manera segura sobre los cuatro soportes plásticos.
  - El estante **NO DEBE** tocar las paredes de metal ni la parte trasera del horno de microondas.
2. Coloque cantidades equivalentes de alimentos tanto ARRIBA COMO ABAJO del estante.
  - La cantidad de alimentos debe ser aproximadamente la misma para compensar la energía de cocción.

#### IMPORTANTE:

- NO almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
- Podría causar daños en el horno.

# Manual de instrucciones

## GUÍA DE COCCIÓN

### Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Comience a cocinar la carne con el lado de la grasa hacia abajo. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o área de carne delgadas.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son las temperaturas a las que se sacan los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Instrucciones
<b>Rosbif sin hueso (hasta 4 lbs.)</b>	7-11 min./lb. para 145° F (Jugoso)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10-15 minutos.
	8-12 min./lb. para 160° F (A punto)		
	9-14 min./lb. para 170° F (Bien cocido)		
<b>Cerdo sin hueso o con hueso interno (hasta 4 lbs.)</b>	11-15 min./lb. para 170° F (Bien cocido)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10-15 minutos.

- Espere un aumento de 10°F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

Alimento	Al sacarlo del horno	Après un temps de repos (10 min.)	
<b>Carne de vaca</b>	<b>Jugosa</b>	135°F	145°F
	<b>A punto</b>	150°F	160°F
	<b>Bien cuit</b>	160°F	170°F
<b>Carne de cerdo</b>	<b>A point</b>	150°F	160°F
	<b>Bien cuit</b>	160°F	170°F
<b>Carne de ave</b>	<b>Carne oscura</b>	170°F	180°F
	<b>Carne clara</b>	160°F	170°F

### Guía para cocinar carne de ave en su microondas

- Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Cubra la carne de ave con papel de cera para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, las áreas de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
<b>Pollo entero</b> hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.
<b>Pedacitos de pollo</b> hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.

# Manual de instrucciones

## Guía para cocinar pescado y mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel de cera o toalla de papel genera menos vapor.
- No deje que el pescado se pase, contrólole en el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
<b>Bistecs</b> Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 6-10 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los bistecs en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 minutos.
<b>Filetes</b> Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-7 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los filetes en una fuente para horno, dando vuelta cualquier pedazo finito. Cubra con papel de cera. Si tiene más de 7 pulgadas de grosor, dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 minutos.
<b>Camarones</b> Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-5 ½ min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel de cera. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

## Guía para cocinar huevos en su microondas

- **Nunca** cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara; pueden explotar.
- Siempre perfora los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que apenas se endurezcan; quedan duros si se pasan.

## Guía para cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan verduras densas tales como las papas, zanahorias y habichuelas, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán en forma más pareja si se dan vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- Las verduras enteras sin pelar tales como las papas, calabaza, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlas para evitar que estallen.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo general, cuanto más densa es la comida, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que las verduras y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en el mostrador durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

# Utensilios para cocinar

## GUÍA DE UTENSILIOS PARA MICROONDAS

UTILICE	NO UTILICE
<p><b>VIDRIO RESISTENTE AL HORNO (tratado para calor de alta densidad):</b> Platos de uso general, platos para pastel de carne, platos para tartas, platos para tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y bols sin adornos metálicos.</p> <p><b>LOZA:</b> Bols, tazas, platos de servir y bandejas sin adornos metálicos.</p> <p><b>PLÁSTICO:</b> Envoltorio plástico (como por ejemplo tapas)—coloque el envoltorio plástico sin apretar sobre la fuente y presiónelo hacia los lados. Ventile el envoltorio plástico dando vuelta un borde ligeramente para permitir que salga el exceso de vapor. La fuente debe ser lo suficientemente profunda para que el envoltorio plástico no toque los alimentos. A medida que los alimentos se calientan el envoltorio plástico puede derretirse en las partes donde toca los alimentos. Utilice fuentes, tazas y recipientes para freezer semirígidos de plástico. <b>Utilícelos con cuidado dado que el plástico puede ablandarse por el calor de la comida.</b></p> <p><b>PAPEL:</b> Toallas de papel, papel de cera, servilletas de papel y platos de papel sin adorno ni diseños metálicos. Observe las instrucciones en la etiqueta del fabricante para su uso en el horno de microondas.</p>	<p><b>UTENSILIOS DE METAL:</b> El metal protege a los alimentos de la energía del microondas y produce una cocción despareja. También evite los pinchos de metal, los termómetros y las bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden producir chispas, lo que puede dañar su horno de microondas.</p> <p><b>DECORACIÓN DE METAL:</b> La vajilla, las fuentes etc adornados con metal o con bordes de metal. Los adornos de metal interfieren con la cocción normal y pueden dañar al horno.</p> <p><b>PAPEL DE ALUMINIO:</b> Evite las hojas de papel de aluminio grandes porque dificultan la cocción y pueden producir chispas dañinas. Utilice pedacitos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de pollo. Mantenga TODO el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes laterales y la puerta del horno.</p> <p><b>MADERA:</b> Los bols y tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse cuando los utiliza en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera.</p> <p><b>UTENSILIOS CON TAPAS APRETADAS:</b> Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios que están tapados. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de la cocción. Las bolsas cerradas herméticamente podrían explotar.</p> <p><b>PAPEL MADERA:</b> Evite utilizar bolsas de papel madera. Absorben demasiado calor y podrían quemarse.</p> <p><b>UTENSILIOS DEFORMADOS O PICADOS:</b> Cualquier utensilio que esté agrietado, deformado o picado puede romperse en el horno.</p> <p><b>CIERRES TRENZADOS DE METAL:</b> Retire los cierres trenzados de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan demasiado y podrían causar un incendio.</p>

# Cuidado y limpieza

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Para un mejor desempeño y mayor seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera.

Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. **Nunca utilice polvos abrasivos o esponjas duras.** Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Utilice un limpiador de cromo y limpie las superficies de cromo, metal y aluminio. Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione menos eficientemente.
- Limpie los derrames de inmediato. Utilice un paño húmedo y detergente suave. No use detergentes fuertes ni abrasivos.
- Para ayudar a ablandar las partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un medidor de cuatro tazas a potencia Alta durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo en el horno durante uno o dos minutos.
- Saque la bandeja de vidrio del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar que la bandeja se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.
- Limpie la superficie externa del horno con detergente y un paño

húmedo. Séquelo con un paño suave. Para evitar causar daños a las partes operativas del horno, no deje que entre agua en las aberturas.

- Limpie la ventana de la puerta con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto de ninguna manera indica una fuga del microondas.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno sin alimentos dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de vidrio. Puede dejar un vaso de agua en el horno cuando no se use para evitar daños en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

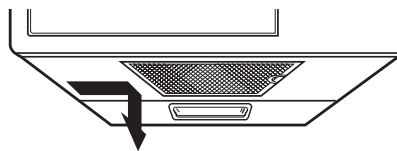
## LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA

El filtro de grasa debe quitarse y limpiarse con frecuencia, al menos una vez al mes.

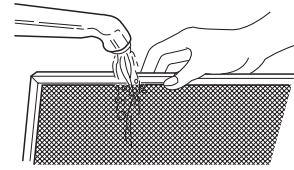
### ⚠ PRECAUCIÓN

**Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento la campana del horno sin tener colocados los filtros.**

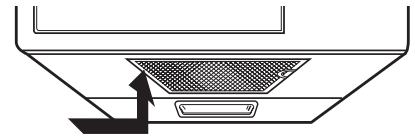
1. Para sacar el filtro de grasa, deslice el filtro hacia un lado. Tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



2. Sumerja el filtro de grasa en agua caliente y detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar. **No utilice amoníaco ni lo coloque en un lavavajillas. El aluminio se oscurecerá.**



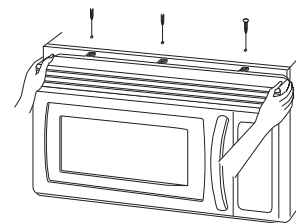
3. Para volver a instalar el filtro, colóquelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el centro del horno para trabarlo.



## REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

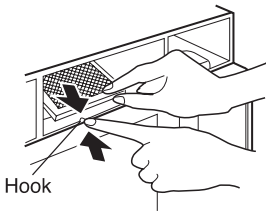
Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no se puede limpiar. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de Repuestos de su Centro de Servicio Autorizado más cercano o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU.** **1-800-688-2002 en Canadá.**

1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los dos tornillos de montaje de la rejilla de ventilación. (3 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.

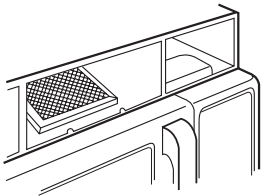


5. Extraiga el filtro viejo.

# Cuidado y limpieza



6. Inserte un nuevo filtro de carbón.  
El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.



7. Vuelva a colocar la rejilla y los 3 tornillos y cierre la puerta. Conecte la energía eléctrica en el suministro principal y ajuste el reloj.

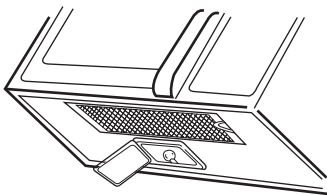
Parte Nro. del filtro de carbón de leña.  
8310P008-60

## REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ NOCTURNA

### ⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, use guantes cuando reemplace la bombilla de luz.

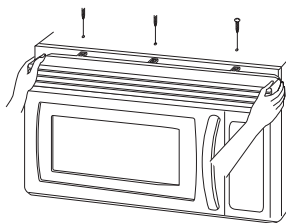
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la bombilla.
3. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 watts.



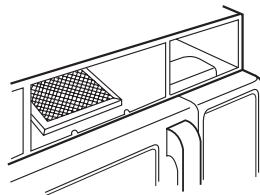
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y los tornillos de montaje.
5. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

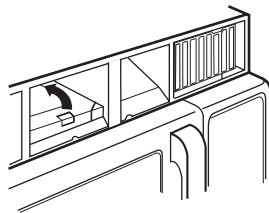
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la rejilla. (3 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.



5. Retire el filtro de carbón, si lo hubiere.



6. Presione y sujete el gancho central mientras levanta la pestaña ubicada en la esquina izquierda. Retire la cubierta. Retire la bombilla girándola con cuidado.



7. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 watts.
8. Vuelva a colocar el portabombilla.
9. Vuelva a colocar la rejilla y los 3 tornillos. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

## OPCIONAL

Kits de relleno

**UXA3036BDB - NEGRO**  
**UXA3036BDW - BLANCO**  
**UXA3036BDS - INOXIDABLE ACERO**

Cuando reemplace una campana de 36" (90 cm) de amplitud, el kit de relleno llena el ancho adicional para dar la apariencia de un empotrado a medida.

Sólo para ser colocado entre gabinetes; no para ser colocado al final del gabinete.

Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3" (7,5 cm) de ancho.

# Solución de problemas

## GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar a un técnico para su horno, verifique esta lista de posibles problemas y soluciones.

### No funcionan ni la pantalla del horno ni el horno.

- Inserte correctamente el enchufe a un tomacorriente conectado a tierra.
- Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
- Enchufe otro aparato en el tomacorriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.

### El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Controle si quedó material de embalaje u otro material en la traba de la puerta.
- Controle que la puerta no esté dañada.
- Presione **STOP/CLEAR** dos veces y vuelva a ingresar las instrucciones de cocción.

### El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.

- Si no hubo un corte de electricidad, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si hubo un corte de electricidad, aparecerá el indicador de la hora: **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY. (POR FAVOR OPRIMA CLOCK (RELOJ) Y CONFIGURE LA HORA DEL DÍA.)** Reinicie el reloj y cualquier instrucción de cocción.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.

### La comida se cocina demasiado lentamente.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.

### Ve chispas o arco eléctrico.

- Saque cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

### El plato giratorio hace ruido o se pega.

- Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.

### El uso de su microondas causa interferencia de TV o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como por ejemplo los secadores. Aleje más su microondas de otros electrodomésticos, como su TV o radio.

#### Nota:

*Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.*

**Si tiene algún problema que no puede solucionar, llame a nuestra línea de reparaciones:  
(1-800-688-9900)**

# Garantía

## Garantía

### Garantía limitada de un año – Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar. mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

### Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de prueba correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

## Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
  - d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
  - e. Ajuste inadecuado de cualquier
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
  - b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
  - c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá.**
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services LLC, Atención al cliente.

**Notas:** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Número de modelo y número de serie;
- c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
- d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
- e. Comprobante de compra (recibo de compra).