

Horno de microondas

Instrucciones importantes de seguridad 2

Instrucciones de operación

Funciones del horno 5
Controles de cocción 6
Opciones de cocción 7
Funciones básicas 9
Tiempo de cocción 9
Nivel de potencia 9
Funciones de convección 14
Asar 15
Utensilios de cocina 16
Métodos de cocción 17
Términos de su horno de microondas 18

Cuidado y limpieza 19
Antes de llamar al servicio de reparaciones
..... 21
Cosas que son normales 21

Soporte al consumidor

Garantía 24
Servicio 25

Manual del propietario

CEB1599SJSS

Lea cuidadosa y completamente este manual.



Anote aquí los números de modelo y de serie:


Número de modelo _____

Número de serie _____


Estos números están en una etiqueta en el interior del horno.


INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. El mismo alerta sobre potenciales riesgos de muerte o lesiones tanto para usted como para otras personas. Todos los mensajes de seguridad estarán a continuación del símbolo de alerta de seguridad y con la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras se definen como:

 **PELIGRO** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **resultará** en la muerte o en lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **puede** resultar en la muerte o en lesiones graves.

 **PRECAUCIÓN** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **puede** resultar en lesiones menores o moderadas.

Al usar electrodomésticos eléctricos se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

ADVERTENCIA

A fin de reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas, o exposición a excesos de potencia del microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de *Precauciones para evitar exposición posible a una energía excesiva de microondas* en la sección de la página 4.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o de laboratorio.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

INSTALLATION

- Este producto se deberá usar a 3 pies de distancia del piso.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de Instrucciones de toma de tierra en la página 3.
- No utilice este electrodoméstico si posee un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable de corriente cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No cubra ni bloquee cualquier abertura del electrodoméstico.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta a más de tres pulgadas del borde del mostrador, a fin de evitar que el aparato se voltee accidentalmente durante el uso normal.
- Despejes recomendados: 3 pies a cada lado, 3 pies en la parte superior y 1 pie en la parte trasera.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, de un fregadero o de lugares similares.

PARA LA INSTALACIÓN EMPOTRADA CON UN KIT APROBADO:

- Instale o ubique el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación del kit provistas.
- No coloque este electrodoméstico sobre un lavabo.
- El kit y el horno microondas están aprobados para su instalación en forma aislada o sobre cualquier horno eléctrico de pared simple. No monte el mismo de forma adyacente (dentro de los 2 pies) a cualquier cocina, superficie de cocción, horno a gas, u otro microondas.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO EN LA APERTURA DEL HORNO

- No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
- Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando. El estante del microondas se deberá retirar del horno cuando no se encuentre en uso.
- Si se incendia algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial.
- No utilice el microondas sin comida dentro del horno.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE INCENDIO

- Tenga cuidado al abrir recipientes con comida caliente. Use las manijas de las ollas y evite el contacto directo del vapor con la cara y las manos.
- Ventile, perforo o corte los recipientes, bolsas o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta o las paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- Los líquidos y ciertas comidas calentadas en el horno microondas pueden presentar el riesgo de quemaduras al ser retirados del horno microondas. La posibilidad de sufrir quemaduras es mayor en niños pequeños, a quienes no se les deberá permitir el retiro de ítems calientes del horno microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

OPERATING AND CLEANING

- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- Do not store anything directly on top of the microwave surface when the microwave oven is in operation.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podrían explotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de esa forma el horno microondas pueden causarse daños personales.
- Do not cover the microwave rack or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.
- Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Se pueden usar la mayoría de las cazuelas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o cubiertos de porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

AGUA SOBRECALENTADA

- Líquidos, como agua, café o té se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin dar la apariencia de que están hirviendo. Las burbujas visibles o el hecho de estar hirviendo cuando el envase es removido del horno de microondas no siempre están presentes. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HIRVIENDO Y REBOSÁNDOSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO ES INSERTADO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente el líquido.
- Mueva el líquido tanto antes como a mitad del calentamiento.
- No use envases de lados derechos o con cuellos estrechos.
- Después de calentar, deje el envase en el horno microondas por un corto tiempo antes de remover el envase.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

USO DEL ACCESORIO DEL ESTANTE PARA MICROONDAS

- Retire el estante para microondas del horno cuando no esté en uso.
- Use las asas de las ollas al manipular el estante para microondas y los utensilios de cocina. Es posible que estén calientes.
- Asegúrese de que el estante para microondas esté posicionado de forma adecuada dentro del horno a fin de evitar daños sobre el producto.
- No use el estante en ningún modo sólo de microondas.

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA



ADVERTENCIA El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgos de descargas eléctricas..

- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, siga estas instrucciones.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente con conexión a tierra de 3 cables.
- No retire el enchufe de conexión a tierra ni use un adaptador.
- No use un prolongador.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir los riesgos asociados con enredos o tropiezos con un cable más largo. No use prolongadores con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, solicite a un electricista o a personal del servicio técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos se encuentran protegidos contra la interferencia de productos electrónicos, incluyendo microondas. Sin embargo, los pacientes que tengan marcapasos deberían consultar a sus médicos si tienen alguna duda.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un programador exterior o por medio de un sistema de control remoto externo.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguetes.
- **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

Bienvenido

Todo lo que desee saber para el correcto funcionamiento de su producto se encuentra aquí y en nuestros sitios web.

Lo invitamos a conocer su producto, a leer el instructivo y obtener el máximo provecho de él.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS.

- **No intente** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.
- **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las gomas de cierre hermético.
- **No use el horno** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
 - (1) la puerta (doblada),
 - (2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
 - (3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.
- **El horno no debe** ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio adecuadamente calificado. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.

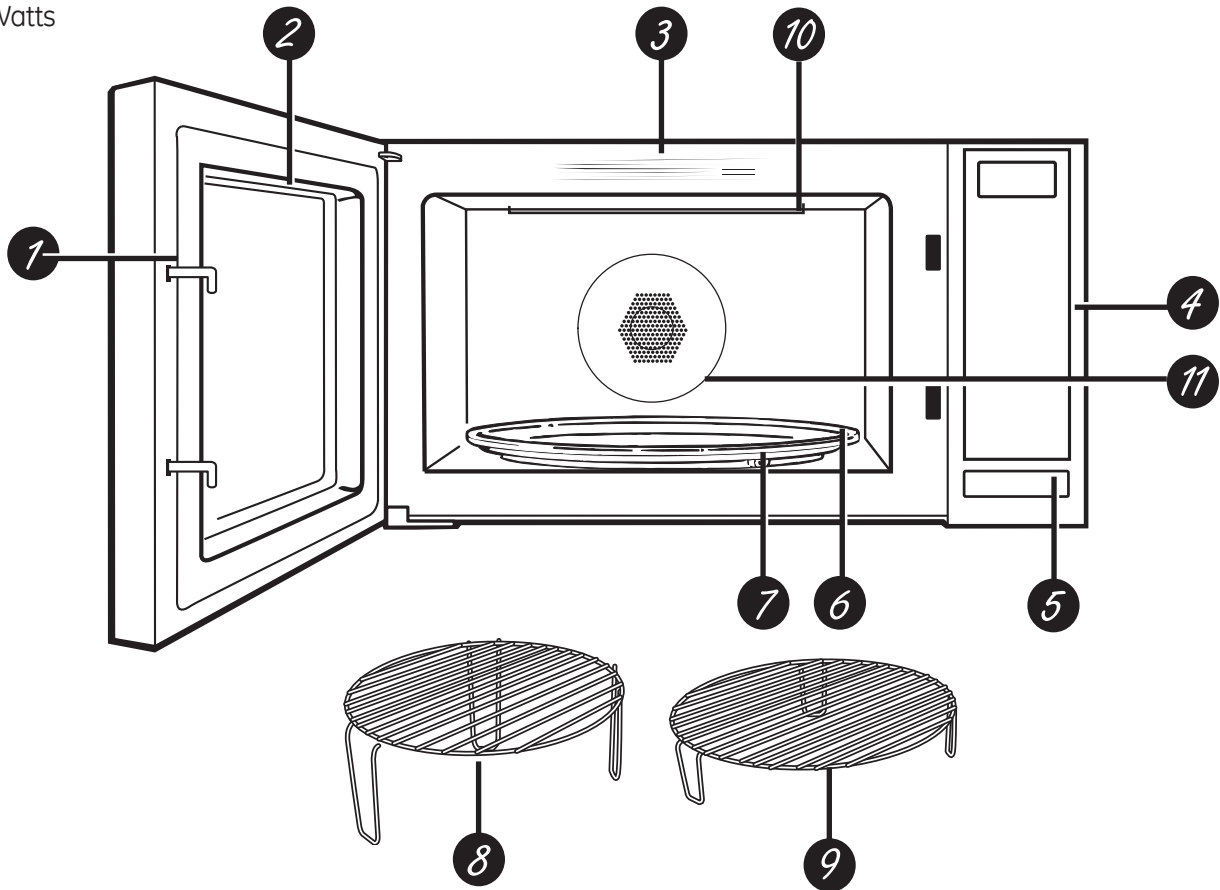
LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones de su horno microondas.

GEAppliances.com

Es posible que las funciones y el aspecto varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

1000 Watts



Funciones del Horno

- 1** Enganches de la puerta.
- 2** Ventana con cobertura metálica. La pantalla permite que usted pueda ver lo que cocina, al tiempo que mantiene las microondas confinadas en el horno.
- 3** Guía de conveniencia.
- 4** Panel de control de toque y pantalla.
- 5** Botón de liberación de los enganches de la puerta. Presione el botón de liberación de los enganches para abrir la puerta.
- 6** Plato giratorio desmontable. El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para su limpieza.
- 7** Soporte Extraíble del Plato Giratorio. El plato giratorio deberá estar en la ubicación correcta al usar el horno.
- 8** Estante Alto
- 9** Estante corto

- 10** Elemento para Asar
- 11** Elemento de Convección

Accesorios Opcionales:

Disponibles con costo adicional a través de su proveedor de GE.

Elija el Kit de Instalación adecuado a continuación a fin de convertir este horno en un horno empotrable en pared.

Para instalaciones de 27":

Modelo	Kit
PEB9159DJWW	JX9152DJWW
PEB9159DJBB	JX9152DJBB
PEB9159EJES	JX9152EJES
PEB9159SJSS	JX9152SJSS
CEB1599SJSS	JX9152SJSS

Para instalaciones de 30":

Modelo	Kit
PEB9159DJWW	JX9153DJWW
PEB9159DJBB	JX9153DJBB
PEB9159EJES	JX9153EJES
PEB9159SJSS	JX9153SJSS
CEB1599SJSS	JX9153SJSS

NOTA: La placa de calificación está ubicada en el frente del horno microondas. La ventilación(es) y la luz del horno están ubicadas en las paredes internas del horno microondas.

Funciones de su horno microondas.

Puede usar el microondas por tiempo o con las funciones de conveniencia. No todas las funciones aparecen en todos los modelos.

Modelo Profile

Popcorn	Warm	Mute
Beverage	Sensor Cook	Auto Defrost
Conv Bake	Broil	Conv Roast
Cook Time	Add 30 Sec	Power Level
1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F
Set Clock	0	Timer On/Off
Cancel Off		Start Pause
Control Lock Hold 3 Sec		

Modelo Café

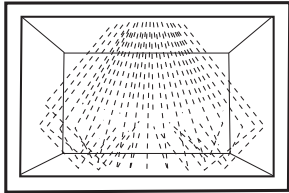
Warm	Mute	
Beverage	Auto Bake	Auto Roast
Popcorn	Sensor Cook	Auto Defrost
Conv Bake	Broil	Conv Roast
Cook Time	Add 30 Sec	Power Level
1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F
Set Clock	0	Timer On/Off
Cancel Off		Start Pause
Control Lock Hold 3 Sec		

Controles de Cocción

Antes de comenzar, consulte la Guía de Acciones Convenientes.

1	Funciones Básicas	
	Cook Time (Tiempo De Cocción)	Presione la tecla para ingresar a la cocción por tiempo deseada.
	Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)	Inicia el microondas por incrementos de 30 segundos.
	Power Level (Nivel De Potencia)	Muestra la configuración del nivel de potencia de cada ciclo. Puede ser ajustado manualmente.
	Set Clock (Configurar El Reloj)	Presione la tecla para configurar el reloj; la configuración de fábrica es de un reloj de 12 horas.
	Start/Pause (Iniciar/ Pausar)	Inicia cada función.
	Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)	Cancela la selección actual o apaga la selección.
	Mute (Mudo)	Apaga la notificación del fin del ciclo y todas las alertas del microondas.
	Timer/On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)	Puede ser ajustado por hasta 99 minutos y 99 segundos.
	Express Cook (Cocción Express)	Inicia el horno microondas con la cantidad de tiempo preconfigurada.
	Temperature Presets (Preconfiguraciones de Temperatura)	Automáticamente configura la temperatura de cocción para preconfigurar la temperatura que figura en la tecla.
2	Funciones de Cocción del Microondas	
	Sensor Cook (Cocción Con Sensor)	Un sensor en la cavidad del microondas detecta la humedad liberada de la comida, a medida que calienta y ajusta el tiempo de cocción de forma consecuente.
	Popcorn (Palomitas De Maíz)	Cocina en base a la selección del usuario del tamaño de la bolsa.
	Beverage (Bebida)	Cocina en base a la selección del usuario del tamaño de la bebida.
	Auto Defrost (Descongelación Automática)	Descongela en base a la selección del usuario de la comida y el peso.
3	Funciones Convenientes	
	Convection Bake (Hornear Con Convección)	Hace circular aire caliente a través de la cavidad del horno microondas con un ventilador para el funcionamiento del horneado.
	Auto Bake (Horneado Automático)	Brinda los tiempos de cocción y temperaturas sugeridos para el tipo de comida seleccionado. Sólo en los modelos Café.
	Convection Roast (Asar Con Convección)	Hace circular aire caliente y microondas a través de la cavidad del horno microondas con un ventilador para el funcionamiento del dorado.
	Auto Roast (Dorado Automático)	Brinda el tiempo de cocción y la temperatura sugeridos para el tipo de comida seleccionado. Sólo en los modelos Café.
	Warm (Calentar)	Mantiene la temperatura entre 170 y 190 grados por un tiempo máximo de 90 minutos. Función para Asar.
4	Función para Asar	
	Broil (Asar)	Usa un elemento térmico para asar/ asar a la parrilla las comidas.

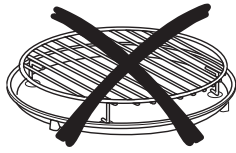
Opciones de cocción disponible.



Cocción en Microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar en un tiempo o peso establecidos, o automáticamente por sensor.

El microondas con sensor funciona detectando la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.



No use los estantes para la cocción con microondas.

Método de Cocción

La energía de microondas es distribuida de forma pareja a través del horno para una cocción completa y rápida de la comida.

Fuente de Calor

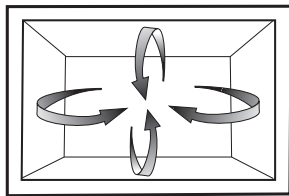
Energía de microondas.

Conducción de Calor

Calor producido dentro de la comida por penetración instantánea de la energía.

Beneficios

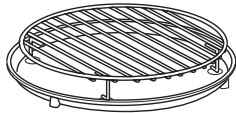
Cocción rápida y altamente eficaz. El horno y su espacio alrededor no queda caliente. Limpieza fácil.



Cocción con Horneado por Convección o Calentar

Durante la cocción por convección, se utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. Se puede programar cualquier temperatura del horno entre 170°F y 425°F. Un ventilador hace circular este aire caliente hacia todo el horno, sobre y alrededor de la comida, haciendo que la parte exterior se dore y que la parte interior sea rica y húmeda.

Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.



Siempre use los estantes al cocinar por convección.

Método de Cocción

Alrededor de la comida circula aire caliente para producir exteriores dorados y conservar los jugos.

Fuente de Calor

Aire caliente en circulación.

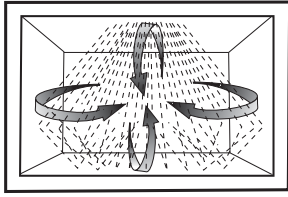
Conducción de Calor

Calor conducido desde la parte externa de la comida a la parte interna.

Beneficios

Ayuda en el dorado y a conservar el sabor. Cocina las comidas de forma más rápida que los hornos regulares.

Opciones de cocción disponibles.



Cocción con Dorado por Convección

El horno también ofrece la opción de una cocción en combinación, utilizando energía de microondas junto con la cocción por convección. Puede cocinar con velocidad y precisión, mientras logra que su comida quede perfectamente dorada y crujiente.

Método de Cocción

La energía de microondas y el calor de la convección se combinan para cocinar comidas en hasta la mitad del tiempo que un horno regular, mientras dora y sella los jugos.

Fuente de Calor

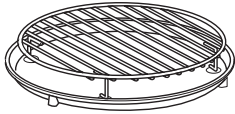
Energía de microondas y aire caliente circulante.

Conducción de Calor

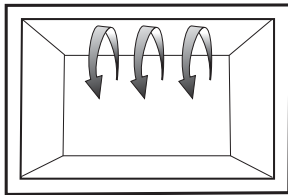
La comida se calienta a partir de energía instantánea de la penetración del calor conducido desde afuera de la comida

Beneficios

Tiempo de cocción acortado de energía de microondas, además de dejar la comida dorada y crujiente a través del calor de la convección.



Siempre use los estantes provistos al realizar una cocción combinada. No use ningún otro metal al cocinar.



Cocción Asada

Ase y use los elementos del calentador superior para asar la comida de forma similar a como lo haría con un horno convencional.

Método de Cocción

Se usa calor superior intenso para calentar las comidas.

Fuente de Calor

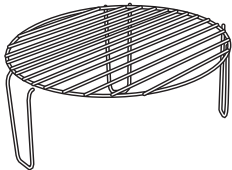
Elementos superiores de calefacción.

Conducción del Calor

Calor conducido desde la parte externa de la comida hacia la parte interna.

Beneficios

Rendimiento del asado.



Siempre use un estante alto al asar.

NOTA: No use la cocción regular ni termómetros para horno al cocinar con microondas o al asar por convección (combinación). El metal y el mercurio de estos termómetros pueden ocasionar arcos eléctricos y posibles daños sobre el horno. No use un termómetro en la comida que está cocinando por microondas, a menos que el termómetro esté diseñado o se recomiende para su uso en el horno microondas.

Acerca de las funciones básicas.

Cook Time

Cook Time (Tiempo de Cocción)

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

- 1 Presione el botón **Cook Time** (Tiempo de Cocción).
- 2 Ingrese el tiempo de cocción.
- 3 Modifique el Nivel de Potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Power Level** (Nivel de Potencia) Ingrese el nivel de potencia de 1 a 10.)

4 Presione el botón **Time Cook (Cocción por Tiempo)** nuevamente para configurar un segundo tiempo de cocción (si así lo desea) que será ejecutado una vez finalizado el primer tiempo de cocción.

5 Cambie Power Level (Nivel de Potencia) para el segundo tiempo de cocción, si no desea la potencia máxima (Presione Power Level. Ingrese el nivel de potencia de 1 a 10).

6 Presione el botón **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción.

Puede abrir la puerta durante **Cook Time** (Tiempo de Cocción) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) para reanudar la cocción.

Add 30 Sec

Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)

Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione. Cada vez que presione se sumarán 30 segundos, hasta 99 minutos y 99 segundos.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.

Power Level

Power Level (Cómo Modificar el Nivel de Potencia)

El nivel de potencia se puede ingresar o modificar antes de introducir **Cook Time**.

- 1 Presione **Time Cook** (Cocción por Tiempo).
- 2 Ingrese el tiempo de cocción.
- 3 Presione la tecla **Power Level** (Nivel de Potencia) para seleccionar el nivel de potencia.
- 4 Press **Start**.

Los niveles de potencia variables agregan flexibilidad a la cocción en el hornomicroondas. Los niveles de potencia en el hornomicroondas se pueden comparar con las unidades de superficie en la estufa. Cada nivel de potencia proporciona energía demicroondas cierta porción del tiempo. Power level 7 (nivel de potencia 7) es energía de microondas 70% del tiempo. Power level 3 (nivel de potencia 3) es energía demicroondas 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en el nivel de potencia High (nivel de potencia 10) (energía demicroondas 100% del tiempo). **HI power level (nivel de potencia Alto)** hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Un nivel menor cocinará con mayor uniformidad y necesitará que los alimentos se muevan o se roten menos. Algunos alimentos quizás tengan un mejor sabor, un mejor

textura o una apariencia más atractiva si se usan ajustes menores. Use un nivel de potencia más bajo cuando esté cocinando aquellos alimentos que tienen la tendencia de derramarse, como las patatas al gratén.

Los períodos de descanso (aquellos en que el horno de microondas está haciendo ciclo de potencia apagada) da tiempo a los alimentos a "ecualizar" o transferir el calor hacia su interior. Un ejemplo de esto semuestra con Power Level 3 (nivel de potencia 3)—el ciclo de descongelado. Si la energía demicroondas no hizo ciclo de apagado, la parte externa de los alimentos se podría cocinar antes que la parte interna se descongelara.

A continuación le presentamos algunos ejemplos de la forma en que se usan los varios niveles de potencia:

High 10 (alto): Pescado, tocino, vegetales, líquidos hervidos.

Med-High 7 (altomedio): Cocción leve de carnes y aves; guisos y alimentos recalentados.

Medium 5 (medio): Cocción lenta y suave, como estofados y cortes de carne menos suaves.

Low 2 ó 3 (bajo): Descongelación sin cocción; alimentos hervidos a fuego lento; salsas delicadas.

Warm 1 (tibio): Para mantener alimentos tibios; para suavizar mantequilla.

Acerca de las funciones básicas.

Set Clock

Set Clock (Configurar El Reloj)

Presione la tecla para configurar el reloj.

La configuración de fábrica es de un reloj de 12 horas.

Start Pause

Start/Pause (Iniciar/ Pausar)

Inicia cada función.

Esta tecla también reiniciará la función si el ciclo es detenido en medio del funcionamiento. También detendrá el funcionamiento si es seleccionada en medio de un funcionamiento.

Cancel Off

Control Lock
Hold 3 Sec

Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)

Cancela la selección actual o apaga la selección.

Inserte el Recordatorio de Comidas

Un recordatorio le mostrará en la pantalla si el usuario intenta iniciar el ciclo de cocción sin colocar comida dentro del horno microondas dentro de los 5 minutos antes de iniciar el ciclo de cocción.

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, el horno mostrará "The food is ready" (la comida está preparada) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón ***CANCEL/ OFF (Cancelar/ Apagar)***.

Acerca de las funciones básicas.

Mute

Mute (Mudo)

Apaga la notificación del fin del ciclo y todas las alertas del microondas.

Timer On/Off

Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado:)

El temporizador no inicia ni detiene el microondas.

Puede ser configurado por hasta 99 minutos y 99 segundos. El microondas/ ciclos de cocción pueden estar en funcionamiento mientras el temporizador está encendido.

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F

Express Cook (Cocción Express)

Presionar los botones de las teclas numéricas 1 a 6 activará Express Cook (Cocción Express), y la comida será cocinada en el modo de microondas por un período de entre 1 y 6 minutos, dependiendo de qué número sea presionado (1 = 1 minuto, 2 = 2 minutos, etc.).

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F

Preconfiguraciones de Temperatura

Mantener presionados los botones de las teclas 1 a 9 durante el modo Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección) activará Temperature Presets (Preconfiguraciones de Temperatura) y la temperatura será configurada a la temperatura exhibida debajo del botón presionado.

Acerca de las funciones de cocción del microondas

Sensor de Humedad

La función **Sensor Features (Funciones con Sensor)** detecta el aumento de la humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use Sensor Features (Funciones del Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Si la comida no se cocina luego de la cuenta regresiva, use Time Cook (Cocción con Temporizador) para adicionar tiempo.

■ Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.

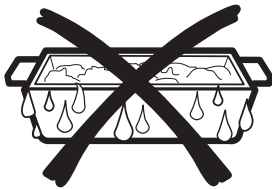


Cubierto



Ventilado

■ Siempre use envases para uso seguro en el horno microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.



■ Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

Seque los platos de modo que no alteren el funcionamiento del sensor.

Sensor Cook

Sensor Cook (Cocción con Sensor)

Para usar la función **Sensor Cook** (Cocción con Sensor):

1 Presione el botón **Sensor Cook** (Cocción con Sensor) para seleccionar el código de Comida.

2 Presione **Start** (Iniciar).

Comida	Presione la tecla este número de veces	Peso/ Porción
Papa	1	1-4 trozos, 8-10 onzas/ trozos
Verduras Frescas	2	1-4 tazas, 250 ml/ taza
Verduras Congeladas	3	1-4 tazas, 250 ml/ taza
Carne Picada	4	4-32 onzas
Pescado	5	4-24 onzas.

Acerca de las funciones de cocción del microondas

Popcorn

Use sólo con palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 1.75, 3.0 y 3.3 onzas.

Popcorn (Palomitas de Maíz)

Para usar la función **Popcorn** (Palomitas de Maíz):

- 1 Presione el botón **Popcorn** (Palomitas de Maíz) hasta que aparezca el tamaño de la bolsa.

Presione la tecla este número de veces	Peso de las Palomitas de Maíz
1	1.75 Oz.
2	3.0 Oz.
3	3.5 Oz.

- 2 Presione **Start** (Iniciar).

Beverage

Beverage (Bebida)

Para usar la función **Beverage** (Bebida):

- 1 Presione el botón **Beverage** (Bebida) hasta que aparezca el tamaño.

Presione la tecla este número de veces	Size of Beverage
1	4 Oz.
2	8 Oz.
3	12 Oz.

- 2 Presione **Start** (Iniciar).

Auto Defrost

Auto Defrost (Descongelación Automática)

Para usar la función de **Auto Defrost** (Descongelación Automática):

- 1 Presione el botón **Auto Defrost** (Descongelación Automática) para seleccionar el código de Comida.

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Meat	1	0.1 - 6.0 lbs.
Poultry	2	0.1 - 6.0 lbs.
Fish	3	0.1 - 6.0 lbs.

- 2 Enter weight.

- 3 Press **START**.

Sobre las funciones de convección.

La cocción por convección utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 170°F y 425°F. Normalmente circula un ventilador que expulsa aire caliente hacia todo el horno, sobre y alrededor de la comida, haciendo que la parte exterior se dore y que la parte interior sea rica y húmeda.

Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.

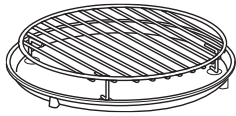
Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de *Consejos de Utensilios de Cocina*.

Para Obtener Mejores Resultados...

Se requiere el estante para una buena circulación de aire y un dorado parejo.

Siempre use los estantes provistos al cocinar por convección. Le recomendamos usar el estante alto para las galletas y el estante corto para las tortas, pizzas, galletas y tartas. No use ambos estantes al mismo tiempo.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de *Consejos de Utensilios de Cocina*.



Conv Bake

Conv Bake (Hornear Con Convección)

Para usar la función de **Conv Bake** (Horneado por Convección)

- 1 Presione el botón **Conv Bake** (Horneado por Convección)
- 2 Ingrese la temperatura.
- 3 Presione **Start** (Iniciar).
- 4 Si así lo desea, un tiempo de cocción puede ser configurado presionando el botón COOK TIME (Tiempo de Cocción). Esto puede ser realizado antes o después del precalentamiento.

- 5 Espere el tono de precalentamiento, y luego inserte la comida.
- 6 Presione **Start** (Iniciar).
- 7 La temperatura actual del horno (durante el precalentamiento) o la temperatura del horno configurada (luego del precalentamiento) pueden ser recordadas en cualquier momento presionando POWER LEVEL (Nivel de Potencia).

Auto Bake

Auto Bake (Horneado Automático) [Sólo Modelos de Café]

Para usar la función de Horneado Automático:

- 1 Presione el botón **AUTO BAKE (Horneado Automático)** para seleccionar el código de Comida.
- 2 Ingrese el peso o la porción para el menú con Papas Fritas únicamente (los pesos/porciones de otros menús ya están configurados).
- 3 Presione **Start** (Iniciar).

- 4 Espere el tono de precalentamiento, y luego inserte la comida.
- 5 Presione **Start** (Iniciar).
- 6 Un tiempo por omisión y la temperatura serán configurados en base a la selección de la comida, pero se podrán modificar en cualquier momento.

Comida	Presione la tecla este número de veces	Peso/ Porción
Pizza Congelada	1	10 onzas
Molletes (muffins)	2	6 porciones, 85g/Porción
Galleta/ Panecillo/ Bastón de Pan	3	7 onzas
Papas Fritas Congeladas	4	4-16 onzas

Warm

Calentar

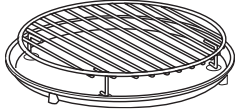
Para usar la función de **Warm** (Calentar):

- 1 Presione el botón **WARM (Calentar)** una vez para calentar la comida en el nivel bajo.

- 2 Presione el botón **WARM (Calentar)** una vez para calentar la comida en el nivel alto.
- 3 Presione **Start** (Iniciar).

Sobre las funciones de convección.

Convection Roast (Dorar por Convección) ofrece las mejores funciones de cocción con energía de microondas y de convección. Las microondas cocinan la comida rápido y la circulación de la convección de aire caliente dora las comidas de forma maravillosa. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 170°F y 375°F.



Para Obtener Mejores Resultados...

Se requiere el estante para una buena circulación de aire y un dorado parejo.

Siempre use los estantes provistos al cocinar por convección. No use ningún otro metal. Le recomendamos colocar el metal dentro de un plato de vidrio sobre el estante corto.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.

Conv Roast

Conv Roast (Horneado por Conv)

Para usar la función de **Conv Roast** (Dorado por Convección):

- 1** Presione el botón **Conv Roast** (Dorado por Convección).
- 2** Ingrese la temperatura.
- 3** Presione **Start** (Iniciar).
- 4** Si así lo desea, un tiempo de cocción puede ser configurado presionando el botón Cook Time (Tiempo de Cocción). Esto puede ser

realizado antes o después del precalentamiento.

- 5** Espere el tono de precalentamiento, y luego inserte la comida.
- 6** Presione **Start** (Iniciar).
- 7** La temperatura actual del horno (durante el precalentamiento) o la temperatura del horno configurada (luego del precalentamiento) pueden ser recordadas en cualquier momento presionando POWER LEVEL (Nivel de Potencia).

Auto Roast

Auto Roast (Dorado Automático) [Solo Modelos de Café]

Para usar la función de **Auto Roast** (Dorado Automático):

- 1** Presione el botón **Auto Roast** (Dorado Automático) para seleccionar el código de Comida.
- 2** Ingrese el peso.
- 3** Presione **Start** (Iniciar).

- 4** Espere el tono de precalentamiento, y luego inserte la comida.
- 5** Presione **Start** (Iniciar).
- 6** Un tiempo por omisión y la temperatura serán configurados en base a la selección de la comida, pero se podrán modificar en cualquier momento.

Comida	Presione la tecla este número de veces	Peso/ Porción
Carne	1	2.0 - 4.0 lbs.
Pollo Entero	2	2.5 - 6.0 lbs.
Pechuga de Pavo	3	3.0 - 6.0 lbs.
Cerdo	4	2.0 - 4.0 lbs.

Acerca de las funciones para asar.

Broil

ASAR

Para usar la función **Broil** (Asar):

- 1** Presione el botón **Broil** (Asar).
- 2** Ingrese el tiempo de cocción.
- 3** Presione **Start** (Iniciar).

Consejos sobre Utensilios de Cocina.

Cocción con Horneado por Convección o Calentar

Se recomienda el uso de Cacerolas Metálicas para todos los tipos de productos horneados, pero especialmente cuando sea importante que la comida quede dorada o crujiente.

Las cacerolas metálicas oscuras o sin brillo son mejores para panes y tartas, ya que absorben el calor y producen una corteza más crocante.

Las cacerolas de aluminio brillante son mejores para tortas, galletas o panecillos, ya que reflejan el calor y ayudan a producir una corteza liviana y suave.

Las cazuelas o platos para hornear de Vidrio o Vidrio Cerámico son mejores para recetas con huevo y queso, debido a la facilidad para limpiar el vidrio.

Cocción con Dorado por Convección

Se recomienda el uso de envases para horneado de Vidrio o Vidrio Cerámico. Asegúrese de no usar artículos con bordes metálicos, ya que pueden ocasionar arcos eléctricos (chispas) sobre la pared o el estante del horno, dañando el utensilio de cocina, el estante o el horno.

Se puede utilizar un utensilio de cocina para microondas de Plástico y Resistente al Calor (seguro a 450°F), pero no se recomienda su uso con comidas donde se requiera que queden crujientes o doradas a todo su alrededor, ya que el plástico no es un buen conductor de calor.

Utensilio	Cocinar en el Microondas	Convección Hornear o Calentar	Convección Dorar
Vidrio Resistente al Calor, Vidrio Cerámico (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio No Resistente al Calor	No	No	No
Plásticos Seguros para Microondas	Sí	No	Sí
Películas y Envoltorios de Plástico	Sí	No	No
Productos de Papel	Sí	No	No
Paja, Mimbre y Madera	Sí	No	No

^aUse sólo utensilios de cocina para microondas que sean seguros a 450°F.

Seleccione el mejor método de cocción.

Use la siguiente guía para seleccionar el mejor método de cocción. Recetas específicas se pueden adaptar a cualquier método de cocción.

①— Mejor método

②— Método alternativo

N/R— No recomendado

Comidas	Cocinar en el Microondas	Convección Dorar	Convección Hornear o Calentar
Aperitivos			
Salsas y Pastas para Untar	①	N/R	N/R
Refrigerios con Masas	②	①	②
Bebidas	①	N/R	N/R
Salsas y Coberturas	①	N/R	N/R
Sopas y Guisados	①	②	N/R
Carnes			
Descongelar	①	N/R	N/R
Dorar	②	①	②
Ave			
Descongelar	①	N/R	N/R
Dorar	②	①	②
Pescado y Mariscos			
Descongelar	①	N/R	N/R
Cocción	①	②	N/R
Casseroles	②	①	②
Huevos y Queso			
Huevos Revueltos, Omelets	①	N/R	②
Quiche, Souffle	②	②	①
Verduras, (frescas)	①	N/R	N/R
Panes			
Rápido	②	①	②
Levadura	N/R	②	①
Panecillos, Torta de Café	②	①	②
Postres			
Tortas, Capa y Bollos	②	①	②
Pastel de Ángel y Chiffón	N/R	N/R	①
Tarta de Crema y Budín	①	N/R	N/R
Galletas en Barra	②	①	②
Fruta	①	N/R	N/R
Tartas y Pastel	N/R	②	①
Dulces	①	N/R	N/R
Verduras Blanqueadas	①	N/R	N/R
Comidas Congeladas a Conveniencia	①	②	②

Términos de su horno microondas.

Término	Definición
Arcing	<p>El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:</p> <ul style="list-style-type: none">■ la repisa metálica es instalada de forma incorrecta y en contacto con las paredes del microondas.■ hay un metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.■ el papel de aluminio no está envolviendo bien a los alimentos (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).■ hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro.■ toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.
Tapa	<p>Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción. Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.</p>
Cubrir	<p>En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.</p>
Tiempo de Inactividad	<p>Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado. El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.</p>
Ventilación	<p>Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.</p>

Cuidado y limpieza del hornomicroondas.



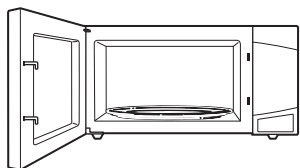
Consejos prácticos

Paramantener el interior fresco, pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

Desenchufe el cable de corriente antes de limpiar cualquier parte de este horno.

Cómo limpiar el interior

Paredes, suelo, ventana interior y piezas demetal y plástico de la puerta

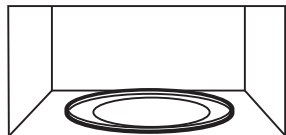


Algunas salpicaduras pueden limpiarse con una toalla de papel; otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que entran en contacto al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos o detergentes, aplicándolos con una esponja o un paño suave. Enjuague con un paño húmedo y seque.

Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte del microondas.

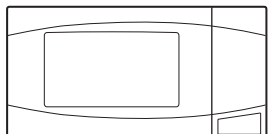
Plato giratorio desmontable y el apoyo del plato giratorio



Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpiela con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavaplatos automático. El plato giratorio y el apoyo pueden romperse si se caen. Recuerde, no ponga enmarcha el horno sin que el plato giratorio y el apoyo estén encajadas en su lugar.

Cómo limpiar el exterior

No use limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas.



Caja

Limpie la parte externa del horno de microondas con un paño humedecido con agua jabonosa. Enjuáguela y luego séquela. Pásele un paño humedecido limpio a la ventana para limpiarla.

Panel de control y la puerta

Pásele un paño humedecido para limpiar. Seque completamente. No use esprays limpiadores, grandes cantidades de detergente y agua, abrasivos u objetos filosos sobre el panel, ya que lo podría dañar. Algunas toallas de papel podrían también dañar el panel de control.

Superficie de la puerta

Es importante mantener el área donde la puerta se sella con el horno demicroondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

Cable de Corriente

Si el cable se ensucia, desenchufe y lave con una tela húmeda. En caso de manchas difíciles de quitar, se podrá usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y de secar completamente antes de conectar el cable en el tomacorriente.

Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca.

Cuidado y limpieza del horno microondas.

Acero Inoxidable

No use fibras para tallar hechas de lana de acero; éstas rayarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use un trapo caliente y húmedo con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use un trapo limpio, caliente y húmedo para remover el jabón. Seque con un trapo limpio y seco.

Si aún quedan restos de alimentos, intente con un limpiador general para cocina.

Para suciedad difícil de remover, use un limpiador estándar para acero inoxidable.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Use un trapo limpio, caliente y húmedo para remover los residuos del limpiador. Seque usando un trapo limpio y seco. Siempre talle la superficie en la dirección de la veta.

Luego de limpiar, use un pulidor para acero inoxidable. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Características eléctricas nominales

Tensión de alimentación	120 V ~
Consumo de potencia	1 000 W
Frecuencia	60 Hz

Antes de llamar al servicio de reparaciones...



Resolución de Problemas

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise las tablas en las páginas siguientes y tal vez no necesite llamar al servicio de reparación.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
<i>El horno no se pone en marcha</i>	Un fusible en su casa o el circuito interruptor podrían haberse aterrizado.	Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.
	Una subida del voltaje.	Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.
	El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.	Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
	La puerta no está bien cerrada.	Abra la puerta y ciérrela bien.
<i>El panel de control está iluminado; sin embargo, el hornomicroondas no se pone en marcha</i>	La puerta no está bien cerrada.	Abra la puerta y ciérrela bien.
	El botón START no fue presionado después de seleccionar la cocción.	Presione START .
	Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón OFF/CLEAR para cancelarla.	Presione OFF/CLEAR .
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar TIME COOK (Cocción por Tiempo).	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar TIME COOK (Cocción con Temporizador) .
	Se presionó OFF/CLEAR accidentalmente.	Reinicie el programa de cocción y presione START .
	Peso de la comida no ingresado luego de seleccionar AUTO DEFROST (Descongelación Automática) .	Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar AUTO DEFROST (Descongelación Automática) .
	Tipo de comida no ingresado luego de presionar COOK (Cocinar).	Asegúrese de haber ingresado un tipo de comida.
<i>CONTROL LOCKED (Bloqueo del Control) aparece en la pantalla</i>	El control fue bloqueado.	Mantenga presionado OFF/CLEAR (Apagar/Cancelar) por unos tres segundos para desbloquear el control.
<i>CALIENTE aparece en la pantalla</i>	La temperatura dentro del horno es superior a 200°F.	Esto es normal.
	Una de las teclas de cocción con sensor fue presionada cuando la temperatura dentro del horno era superior a 200°F.	Estas funciones no actuarán cuando el horno esté caliente.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Vapor que sale alrededor de la puerta.
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.

Póliza de garantía

Datos de identificación del producto	
Este formulario debe ser llenado por el distribuidor.	
Producto: _____	Número de serie: _____
Marca: _____	Distribuidor: _____
Modelo: _____	Firma o sello del establecimiento: _____
Fecha en la que el consumidor recibe el producto _____	

Mabe, garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra por el tiempo de 1 año en su producto final —contado a partir de la fecha de recepción de conformidad del consumidor final— contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el uso normal y doméstico de este producto. Incluye los gastos de transportación del producto que se deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie referidos en los "datos de identificación del producto", ubicado en la parte superior del presente documento.

Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía.

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluyen también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente, dentro de cualquiera de nuestros centros de servicio indicados en el listado que se incluye en ésta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por Mabe.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá presentar esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que vendió el producto, o la factura o recibo o comprobante con los datos de identificación de producto que se describen en ésta póliza, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento, en donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes.

Centros de servicio técnico en México en donde los consumidores pueden hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios.

• Acapulco

Virgilio Uribe #26 Fracc. Costa Azul
entre Andrés Sufrend y Jaime Cook
39850 Acapulco, Guerrero
(01.744) 482.8075 y (01.744) 482.9045.

• Aguascalientes

Jardín del Encino #416. Lindavista
20270 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.7395

• Cancún

Av. Miguel Hidalgo Reg. 92 Manzana
47 Lote 10
77516 Cancún, Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

• Cd. Juárez

Porfirio Díaz #852
ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454

• Cd. Victoria

21 Olivia Ramírez #1333
Col. Pedro J. Méndez
87040 Cd. Victoria, Tamaulipas
(01.834) 314.4830

• Culiacán

Bld. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366

• Chihuahua

Av. Tecnológico #6107
Col. Lagos
31110 Chihuahua, Chihuahua
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693

• Guadalajara

Av. Inglaterra #4120
Guadalajara Technology Park
45010 Zapopan, Jalisco
(01.33) 3669.3125

• Cabo San Lucas

Villas del Pacífico manzana 9 lote 38
Fracc. Portales
23473 Cabo San Lucas, B.C.S.
(01.624) 146.4024

• León

Prolongación Juárez #2830-B,
Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
(01.477) 770-0003, 06 y 07

• Mérida

Calle 22 #323 X 13 y 13a.
Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
(01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y
3429

• México D.F. Norte

Prol. Ings. Militares #156
San Lorenzo Tlaltenango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000

• México D.F. Oriente

Oriente 140-A #189 1er. piso esq.
Norte 21
Col. Moctezuma 2da. Sección
15500 México, D.F.
(01.55) 5785.5997 y 2643.5042

• México D.F. Sur

Av. División del Norte #3281
Col. La Candelaria,
Del. Coyoacán entre Árbol del Fuego y
Pacífico
04380 México, D.F.
(01.55) 5627.1033 y 1674.4886

• Monterrey

Carretera Miguel Alemán km 5
Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
(01.81) 8369.7990

• Piedras Negras

Daniel Farías #220 Norte
Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila
(01.878) 783.2890

• Puebla

Calle 24 Sur #3532 (entre 35 y 37 Ote.)
Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596

• Querétaro

Av. 5 de Febrero #1325
Zona Industrial Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• Reynosa

Calle Dr. Puig #406 entre
Dr. Calderón y Dr. Glz. Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220

• San Luis Potosí

Manzana 10, Eje 128 s.n.
Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5688

• Tampico

Venustiano Carranza #502 Pte.
Col. Centro
89400 Cd. Madero, Tamaulipas
(01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169

• Tijuana

Calle 17 #217
Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
(01.664) 682.8217 y 19

• Torreón

Bld. Torreón-Matamoros #6301 Ote.
Gustavo Díaz Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01.871) 721.5010 y 5070

• Veracruz

Paseo de Las Américas #400 esq. Av.
Urano, Centro comercial Plaza Santa
Ana
Predio Collado Botica
94298 Boca del Río, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934

• Villahermosa

Calle Carlos Green #119-C casi esq. con
Av. Gregorio Méndez ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397



El especialista en servicio de línea blanca



Teléfonos dentro de México: **01 (461) 471 7000**
01 (461) 471 7100

Internet: **www.serviplus.com.mx**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o recibo, o comprobante.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
4. En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
- Contratos de extensión de garantía
- Venta de refacciones originales

México, D.F.
01-55-5227-1000

Guadalajara
01-33-3669-3125

Monterrey
01-81-8369-7990

Costa Rica
(506) 2277.2100
www.serviplus.co.cr

Ecuador
1800.73.7847

El Salvador
(503) 2294.0350
www.serviplus.com.sv

Guatemala
(502) 2476.0099
www.serviplus.com.gt

Honduras
(504) 557.9794
www.serviplus.com.hn

Nicaragua
(505) 2248.0250
www.serviplus.com.ni

Panamá
(507) 397.6065
www.serviplus.com.pa

República Dominicana
Local: (809) 372.5392
Resto del país:
1 (809) 200.0284
www.serviplus.com.do

Venezuela
(0501) 737.8475

Importado y/o comercializado por:

México

Mabe S.A. de C.V.
Av. Paseo de Las Palmas 100
Col. Lomas de Chapultepec I Sección.
Delegación Miguel Hidalgo,
Ciudad de México, C.P. 11000
R.F.C.: MAB911203RR7
Teléfonos de servicio: (461) 471.7000 y
(461) 471.7100

Chile

Comercial Mabe Chile Ltda.
Av. Américo Vespucio Norte No. 2416
Vitacura, Santiago, Chile
Teléfonos de servicio:
01.600.364.3000 / 376.8649

Colombia

Mabe Colombia S.A.S.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas. Colombia
U.A.P. #141 de la DIAN
Teléfonos de servicio: 01.900.555.6223 / 878.3700

Ecuador

Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía a Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001
Teléfono de servicio: 1.800.737.847

Perú

Mabe Perú S.A.
Calle Los Antares No. 320 Torre "A" Ofic. 701
Urb. La Alborada Santiago de Surco - Lima
R.U.C. 20293670600
Teléfonos de servicio: 700.5590 y 0800.70630

Venezuela

Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta Norte,
Edif. La Curacao piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4
Teléfono de servicio: (501) 737.8475



Certificado de garantía

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa. La garantía quedará anulada si los defectos, faltas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado en los casos de culpa del adquirente, intervención de personal extraño al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días a partir del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes le otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente. Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos, debiendo previamente comunicarlo el Servicio al usuario.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL, S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km. de los mismos.

Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, caídas, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de cotejar la exactitud de estos datos contra los registros de control de salida de la Empresa.
2. Que los talones de la garantía sean completados con todos los datos solicitados, y el sello del comercio vendedor. Es de su interés exigirle al mismo que complete los datos que se solicitan en este certificado en el momento de la compra y guardarlo prolijamente, es único medio para gozar de esta garantía.
3. Antes de instalar y usar el aparato, leer cuidadosamente el manual de instrucciones, uso e instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
4. Conectar correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
5. Verificar que la tensión de línea corresponda a 220 V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar, por tal motivo su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de la Capital Federal.

Identificación de la unidad

Propietario: _____

Lugar y fecha de compra: _____ Factura No.: _____

Firma y sello de la casa vendedora: _____

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: _____

Calle: _____ No.: _____

Localidad: _____ Código postal: _____

Provincia: _____ Teléfono: _____

No. factura: _____ Fecha de compra: _____

Casa vendedora: _____

CERTIFICADO DE GARANTÍA 1 AÑO

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso doméstico.
2. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se obliga durante el término de un año contado a partir de la fecha de compra de; producto a reparar sin costo alguno las fallas causadas por defectos de los materiales, componentes o por defectos de fabricación.

Para hacer uso de esta garantía el cliente debe contar con la boleta, factura de compra o la guía de despacho respectiva.

Para solicitar servicio por parte de COMERCIAL MABE CHILE LTDA., el cliente debe contactar nuestro call center al número 376.8649 en la región metropolitana, al 600-364-3000 para el resto del país o en el sitio Web www.serviciomabe.cl

Así mismo, COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se entiende autorizada para efectuar una revisión técnica del artefacto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del artefacto solo se procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, a juicio de COMERCIAL MABE CHILE LTDA.

3. EXCLUSIONES DE GARANTÍA: Esta garantía no cubre los daños causados por mal trato, accidente, por transporte, uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo, por causas de las condiciones ambientales en que se instale o daños por uso inapropiado del artefacto como uso industrial o comercial en restaurantes, hoteles, moteles, lavanderías, hogares de acogida, casas de reposo, fábricas. Tampoco cubre averías causadas por el empleo de energía eléctrica diferente a la especificada, daños causados por fluctuaciones de voltaje o ciclaje, o por causas fuera del control de COMERCIAL MABE CHILE LTDA. como corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas, intervención técnica no autorizada, y en fin, cualquier otra causa semejante a las anteriores.

En el caso de incurrir en destapes de bomba de lavadora, corrección de instalaciones que afecten el funcionamiento correcto del producto hechas por personal ajeno a COMERCIAL MABE CHILE LTDA., deben ser pagadas por el consumidor final al servicio técnico asignado para atenderlo.

4. CANCELACION DE LA GARANTÍA: Este certificado quedará automáticamente cancelado por las siguientes causas:
 - a) Intervención técnica del artefacto por personas no autorizadas por COMERCIAL MABE CHILE LTDA., ya sea en la instalación o reparación de los productos que requieren ser intervenidos o abiertos para su correcto funcionamiento como son los equipos de Aire Acondicionado, Máquinas Lavadoras y Secadoras de uso comercial o Doméstico y cualquier producto comercializado por la compañía.
 - b) Por eliminación o modificación de los números de serie o la rotura de cualquier sello que el artefacto lleva.
 - c) Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
 - d) Por el vencimiento del término de vigencia de la garantía.
5. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. no asumirá, ni autoriza asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta de artefactos o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

ADVERTENCIA

Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y el tiempo del técnico.

Rogamos por lo tanto, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.

mabe

serviciomabe

El especialista en línea blanca

mabe

GE APPLIANCES

INRESA

Póliza de garantía

Datos de identificación de producto (para ser llenado por el distribuidor)	
Producto: _____	Fecha en la que el consumidor recibe el producto: _____
Marca: _____	Distribuidor: _____
Modelo: _____	Sello o firma: _____
Número de serie: _____	

mabe garantiza este producto en todas sus piezas, componentes y mano de obra; por el tiempo de **1 año en su producto final**, contados a partir de la fecha de recepción de conformidad del consumidor final; contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento durante el **uso normal y doméstico de este producto**. Incluye los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de esta póliza dentro de su red de servicio. Esta garantía ampara únicamente el modelo, marca y serie referidos en el apartado "Datos de identificación de producto", ubicado en la parte SUPERIOR del presente documento.

Conceptos cubiertos por la garantía

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presente dentro de los términos de vigencia de esta garantía. Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra, así como el reemplazo de cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Se incluye también los gastos de transportación del producto que deriven del cumplimiento de la presente dentro de cualquiera de nuestros centros de servicios indicados en el listado que se incluye en esta póliza.

La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintos a los normales;
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizado por mabe.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Para hacer efectiva la presente garantía el consumidor deberá presentar esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que vendió el producto, o la factura o recibo o comprobante, con los datos de identificación de producto que se describen a continuación, en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico referidos en la presente póliza o llamando a los teléfonos del directorio incluido en este documento. En donde también los consumidores podrán obtener las partes, consumibles y accesorios correspondientes.

Puntos aplicables para otras regiones

Colombia	<p>Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por cinco (5) años.</p> <p>CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA</p> <p>El amparo bajo la garantía quedara automáticamente cancelada por las siguientes causas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por la eliminación o modificación del número de serie o la ruptura de cualquier sello que tenga el artefacto. • Por la alteración de la información suministrada en este certificado o sobre el producto. <p>Mabe no asumirá ni autorizará asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta del producto o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.</p> <p>ADVERTENCIAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esta garantía no es de cubrimiento internacional, solo tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo a los términos establecido para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo. Para respaldar el origen del producto, es necesario que el usuario presente el documento de compra o factura, si así se requiere. 2. Pasado un (1) mes a partir de la fecha prevista para la devolución o a la fecha en que el consumidor debía aceptar o rechazar expresamente el servicio, y no acuda a retirar el bien, el centro de Servicio Técnico lo requerirá para que lo retire dentro de los dos (2) meses siguientes a la remisión de la comunicación. Si el consumidor no lo retira se entenderá por ley que abandona el bien en dado caso el Centro de Servicio Técnico dispondrá del mismo con forme con la reglamentación que expida el gobierno nacional para tal efecto. Los gastos que se deriven por el abandono del bien (almacenamiento, bodegaje y mantenimiento), deberán ser asumidos por el consumidor.
Colombia, Chile, Argentina	<p>IMPORTANTE: Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato por lo que deben tenerse en cuenta para hacer valida esta garantía: la garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El uso del aparato con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico; • Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causas de descargas eléctricas; • Daños por uso de partes que no sean genuinas; • Daños en el producto causados por su transportación, cuando este sea por cuenta del consumidor; • Daños al producto causados por accidente, fuego, inundaciones o actos de la Naturaleza; • Cualquier otra condición de instalación y operación diferente a la especificada en el instructivo de uso. • Daños ocasionados por mal manejo del cliente, por animales (roedores, insectos, otros), por polvo o por causa de las condiciones ambientales en que se instale el producto, tales como humedad excesiva o salinidad.