

Características de microondas por sensor

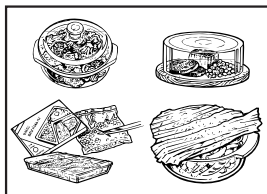
Cook (cocinar) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Dado que la mayoría de los recipientes deben estar cubiertos durante **Cook**, esta función trabaja mejor con comidas que quiera hacer al vapor o en las que quiera mantener la humedad.

NOTA: No se recomienda el uso del estante de metal con **Cook**.

Comidas recomendadas

Con esta función se pueden cocinar una gran variedad de comidas incluyendo carnes, pescado y vegetales.



Cook

Comidas no recomendadas

No deberían cocinarse usando esta función aquellas comidas que deban cocinarse descubiertas, aquellas que requieran atención constante, aquellas que requieran añadir ingredientes durante su cocción y comidas que deban tener apariencia seca o con una superficie crujiente.

Es mejor cocinar todas estas usando **Cook Time**.



Cocción al Vapor

VAPOR CON TEMPORIZADOR* O VAPOR CON SENSOR**

Para obtener mejores resultados, use un bol para vapor o fuego lento. Agregue 2 cucharas (200 ml) de agua al cocinar verduras al vapor.

1. Presione la tecla **Steam Cook (Cocción al Vapor)** una vez para acceder a **Timed Steam (Vapor con Temporizador)** o dos veces para la cocción con Sensor Steam (Vapor con Sensor).
2. Gire el dial para seleccionar el tipo de comida. Presione el dial para ingresar.
3. Presione el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o finalización (si es necesario, el horno dará un aviso). Presione el dial luego de cada selección.
4. Inserte comida y cierre la puerta.

* Timed Steam (Vapor por Tiempo) es una cocción preconfigurada por tiempo.

** Sensor Steam (Vapor con Sensor) es un tiempo variable basado en un sensor.

Selección del Menú para la Cocción al Vapor con Sensor**

Para obtener mejores resultados, use entre 1 y 4 tazas.

- Espárragos
- Repollitos de Bruselas
- Zanahorias
- Coliflor
- Papas
- Arroz
- Zapallo
- Zucchini

Selección del Menú para la Cocción al Vapor con Sensor*

Comida	Cantidad	Tiempo
Espárragos	1 taza	3:40
	2 tazas	4:45
	3 tazas	5:50
Brócoli	1 taza	2:30
	2 tazas	3:45
	3 tazas	5:00
Repollitos de Bruselas	1 taza	3:40
	2 tazas	4:40
	3 tazas	5:40

Steam Cook

Comida	Cantidad	Tiempo
Zanahorias	1 taza	4:40
	2 tazas	6:05
	3 tazas	7:30
Coliflor	1 taza	3:35
	2 tazas	4:44
	3 tazas	5:33
Pechuga de Pollo	1 trozo (6 a 8 onzas)	6:00
	(8 a 10 onzas)	7:30
	2 trozos (6 a 8 onzas)	8:30
	(8 a 10 onzas)	10:00
Pescado, 1 pieza	Filete fino – ½"	4:30
	Filete medio – 1"	5:05
	Filete ancho – 1 ½"	5:40
Pescado, 2 piezas	Filete fino – ½"	6:00
	Filete medio – 1"	6:35
	Filete ancho – 1 ½"	7:10
Frijoles Verdes	1 taza	2:45
	2 tazas	3:55
	3 tazas	4:20
Papas	1 ea	6:00
	2 ea	11:32
	3 ea	13:50
Quinoa	1 taza	9:00
Arroz	1 taza	7:00
Vieiras – Vieiras de la Bahía	6 a 10 onzas	5:00
	10 a 16 onzas	8:30
Vieiras de Mar	6 a 10 onzas	5:05
	10 a 16 onzas	8:20
Camarones	½ libra	5:30
	1 libra	7:30
Zapallo	1 taza	3:00
	2 tazas	4:15
	3 tazas	5:30
Zucchini	1 taza	3:00
	2 tazas	4:20
	3 tazas	5:00

Características de microondas por sensor

Popcorn (rosetas o palomitas de maíz) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Para usar la función **Popcorn**:

1. Siga las indicaciones del paquete, use **Cook Time** si el paquete pesa menos de 1,5 onzas o es mayor de 3,5 onzas. Sitúe el paquete de rosetas en el centro del plato giratorio.

2. Presione el botón **Popcorn**. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Si abre la puerta mientras aparece en pantalla POPCORN SENSOR (sensor de palomitas), aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, pulse **Cancel/Off** (cancelar/desactivar) y comience de nuevo.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para tiempo de cocción adicional.

Cómo ajustar la configuración automática para palomitas de maíz para un mayor o menor tiempo de cocción

Si se da cuenta de que en la bolsa de la marca de palomitas que usa queda mucho maíz sin reventar o lo cuece demasiado, puede añadir o sustraer 20–30 segundos al tiempo automático de cocción.

Para restar o sumar tiempo a la cocción con sensor, gire el dial cuando el tiempo aparezca.

Use sólo con palomitas o rosetas preempaquetadas para microondas que pesen de 1,5 a 3,5 onzas.

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Popcorn

Beverage (bebida) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

La función **Beverage** (Bebida) calienta bebidas de entre 6 y 12 onzas.

Presione el botón Beverage (Bebida). El horno se inicia de inmediato.

Las bebidas calentadas con la función Beverage pueden estar muy calientes. Saque el recipiente con cuidado.

Beverage

Reheat (recalentar) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

La función de **recalentar (Reheat)** vuelve a calentar raciones de comidas previamente cocinadas o un plato de sobras.

1. Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Presione Reheat (Recalentar) y elija el tipo de comida.
2. El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **Start/Pause** inmediatamente.

Una vez que haya retirado la comida del horno, remuévala, si es posible, para igualar la temperatura. Las comidas recalentadas pueden tener grandes diferencias de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Si la comida no está suficientemente caliente después de la cuenta regresiva, use **Cook Time** tiempo adicional para recalentar.

No está recomendado el uso de reheat para algunas comidas

Es mejor usar Cook Time en estos casos:

- Productos de pan.
- Comidas que deben recalentarse sin cubrir.
- Alimentos que necesiten removerse o rotarse.
- Comidas que necesiten tener un aspecto seco o una superficie crujiente tras ser recalentados.

Reheat

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Características de microondas por sensor

Cook (cocinar) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

1. Ponga la comida cubierta en el horno y cierre la puerta.
Pulse el botón Cook (cocción). Aparece en pantalla **ENTER FOOD TYPE** (introduzca el tipo de comida).
2. Gire el dial al tipo de comida deseado. Presione para seleccionar

Ver la **Tabla de Tipos de Comidas con Sensor** de más abajo para tipos específicos de comidas e instrucciones.

El horno empieza a funcionar inmediatamente.

NOTA: Si la puerta se abre mientras se está seleccionando el control, ciérrela y presione el botón Start/Pause para empezar a cocinar.

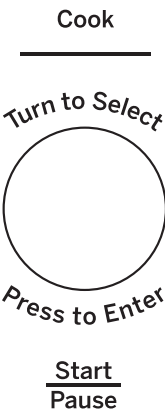
Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función Cook Time para tiempo de cocción adicional.

No abra la puerta del horno antes de que el tiempo de cuenta atrás aparezca en la pantalla—el vapor que se escapa del horno puede afectar la cocción. Si se abre la puerta, ciérrela y presione Start/Pause inmediatamente.

Si selecciona carne picada (ground meat), el horno puede que le indique que le extraiga el líquido y la remueva. Abra la puerta, seque la carne y cierre la puerta. Presione el botón Start/Pause, si fuera necesario, para seguir con la cocción.

Consejos de cocción

- Cuando el horno hace una señal y aparece el tiempo hacia atrás, la puerta puede abrirse para remover, girar o dar la vuelta a la comida. Cierre la puerta y presione Start/Pause para seguir cocinando.
- Ajuste la cantidad de comida al tamaño del recipiente. Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente y el interior del horno estén secos.
- Una vez completado el ciclo de Cocción, si la comida necesita cocerse más, vuélvala a poner en el horno y use Cook Time para acabar de cocinarla.



NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Tabla de tipos de comidas con sensor			
Tipo de comida	Raciones	Tamaños de las raciones	Comentarios
Piezas de pollo	Con Huesos Deshuesado	2 a 8 piezas	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cubra con envoltura plástica ventilada.
Pescado	—	4 a 16 oz.	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cúbralo con un film plástico agujereado.
Carne picada (Termera, Puerco, Pavo)	—	8 a 32 oz.	Use plato de guisos redondo. Reparta la carne en el plato. Cúbralo con un papel de cera o un film plástico agujereado.
Papas	—	8 a 32 oz.	Rompa la piel con un tenedor. Arréglelas en un patrón en forma de estrella al centro del plato giratorio.
Vegetales frescos	Frescos	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Añada dos cucharadas de agua por cada ración. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales congelados	Congelados	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Siga las instrucciones del paquete en cuanto al agua a añadir. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales enlatados	Enlatados	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.

Funciones de horneado y asado

El proceso de horneado o asado utiliza un elemento de calefacción para aumentar el aire del interior del horno. Puede establecerse cualquier temperatura de horno entre 225°F y 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

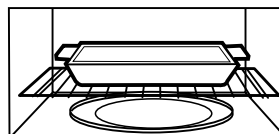
Para conseguir mejores resultados...

Utilice un estante en la posición inferior y deje una brecha de al menos una pulgada entre el plato de cocción y los laterales del horno. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes.

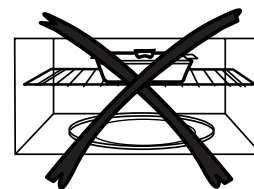
De ser posible, use el estante circular. Si la comida es demasiado larga como para darla vuelta (cazuelas, lasagnas, etc.) o demasiado altas como para caber (asados, etc.), le recomendamos usar el estante rectangular en la posición baja.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

Vea la sección de **Consejos de Utensilios de Cocina** para información sobre utensilios recomendados.



Posición correcta del estante.



Posición incorrecta del estante.

Hornear por Convección o Dorar por Convección con la función Precalentar

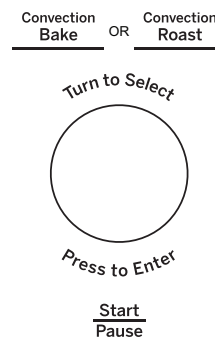
1. Presione el botón **Convection Bake** o **Convection Roast**.
2. Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de horneado aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.) Consulte la sección de **Horneado por Convección en Espacio Lateral** a continuación.
3. Presione el botón **Start/Pause** para empezar a precalentar.
4. El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione **Start/Pause** para empezar a cocinar.

7. Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **Power Level**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón **Bake** (Hornear).



Hornear por Convección o Convección sin la función Precalentar

1. Si la receta no requiere un precalentamiento, presione el botón **Convection Bake** (Hornear por Convección) o **Convection Roast** (Dorar por Convección). Consulte la sección de **Conversión con Auto Recipe™** a continuación.
2. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
4. Presione el botón **Start/Pause** para poner el horno en marcha.

NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **Power Level**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón **Convection Bake**.

Hornear por Convección en Espacio Lateral

Al usar **Convection Bake** (Hornear por Convección), la función **Convection Bake Offset** (Hornear por Convección Lateral) podrá automáticamente convertir temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de horneado por convección.

Cuando esta función se activa, el visor mostrará la leyenda **OFFSET ON** y la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si ingresa una temperatura regular de receta de 350°F y oprime el botón **Start/Pause**, el visor mostrará la temperatura convertida de 325°F.

Esta función se puede apagar en el menú de opciones **Settings**. Consulte la sección **Convection Bake Offset** en la sección **Las otras funciones**.

NOTA: Si el horneado por convección y la función **Convection Bake Offset** (Hornear por Convección Lateral) se apagan, reduzcan la temperatura del horno a 25°F desde la receta, a fin de evitar un dorado excesivo sobre los productos horneados.

Función de cocción rápida

Fast Cook le ofrece las mejores funciones de la energía de microondas con la cocina por convección. Las microondas cocinan la comida de forma rápida y la circulación de convección del aire caliente dora los alimentos de forma maravillosa. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 425°F.

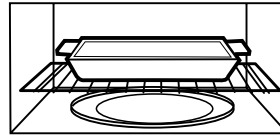
Para conseguir mejores resultados...

Utilice un estante en la posición inferior y deje una brecha de al menos una pulgada entre el plato de cocción y los laterales del horno. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes

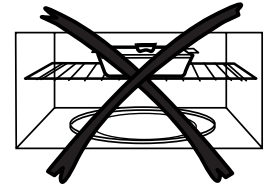
El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

Vea la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para información sobre utensilios recomendados.

Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Fast Cook**.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Horneo rápido con precalentamiento

1. Presione el botón **Combination Fast Cook**.
2. Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de cocción **Fast Cook** aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.)
3. Presione el dial o el botón Start/Pause para empezar a precalentar.
4. El horno dará una señal cuando esté precalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar. Presione el dial o el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.
7. Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **Power Level**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 3 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 3.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **Fast Cook**.

■ Revise la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para usar los utensilios correctos al usar **Fast Cook**.

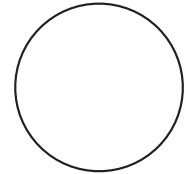
■ No use utensilios metálicos con **Fast Cook**.

■ Reduzca el tiempo de cocinado de la receta en 25%.

■ Ver la **Sección Mejor Método de Cocción** para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Fast Cook**.

Combination
Fast Cook

Turn to Select



Press to Enter

Start
Pause

Horneo rápido sin precalentamiento

1. Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón **Fast Cook**.
2. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
4. Presione el dial o el botón Start/Pause para poner el horno en marcha.

NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **Power Level**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 3 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 3.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **Fast Cook**.

NOTA:

■ Algunas recetas requieren el precalentamiento.

■ Revise la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para usar los utensilios correctos al usar **Fast Cook**.

■ No use utensilios metálicos con **Fast Cook**.

■ Ver la **Sección Mejor Método de Cocción** para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Fast Cook**.

Consejos de utensilios de cocina

Horneado o asado por convección

Se recomienda el uso de bandejas metálicas para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando es importante que estén dorados.

Las bandejas con acabados oscuros o mates son mejores para panes y pasteles rellenos ya que absorben calor y producen un exterior más crujiente.

Las bandejas de aluminio brillantes son mejores para pasteles, galletas o magdalenas (muffins) ya que las mismas reflejan el calor y ayudan a producir un exterior suavemente crujiente y tierno.

Las cazuelas o platos de horno de cristal o de cerámica acristalada son mejores para recetas de huevos y queso ya que el cristal se limpia fácilmente.

Horneado rápido combinado

Se recomienda usar recipientes de cristal o cerámica acristalada. Asegúrese de que no usa artículos con decoraciones metálicas ya que podrían causar arcos eléctricos (chispas) con las paredes o el estante del microondas. Esto puede dañar los utensilios, el estante o el horno.

Pueden usarse utensilios de microondas de plástico resistente al calor (seguros para uso en 450°F) pero no se recomienda para comidas que necesiten estar doradas por completo ya que el plástico es un pobre conductor de calor.

Utensilios	Microondas	Horneado o Asado de convección	Horneado rápido combinado
Cristal resistente al calor, cerámica acristalada (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Cristal no resistente al calor	No	No	No
Plásticos aptos para microondas	Sí	No	Sí*
Films plásticos o envoltorios	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

*Usar sólo con utensilios para microondas que puedan soportar 450°F de temperatura.

Mejor método de cocción

Use la tabla siguiente para seleccionar el mejor método para cocinar. Las recetas pueden ser adaptadas usando la tabla a continuación para determinar el modo de cocción apropiado.

Comidas	Microondas	Horneado	Asado	Hornear rápido
Aperitivos				
Salsas para mojar y untar	✓			
Snacks de pastelería	✓	✓		✓
Bebidas	✓			
Salsas y acabados	✓			
Sopas y estofados	✓			
Carnes				
Descongelación	✓			
Asados			✓	✓
Aves				
Descongelación	✓			
Asados	✓		✓	✓
Pescado y mariscos				
Defrosting	✓			
Cooking	✓	✓		✓
Guisos	✓	✓		✓
Huevos y queso				
Revueltos, tortillas	✓	✓		
Quiche, soufflé		✓		✓
Vegetales, (frescos)	✓			
Panes				
Magdalenas, pastel de té	✓	✓		
Masa de levadura		✓		
Levadura		✓		
Postres				
Pasteles, pasteles con capas y bundt		✓		
Cabello de angel y pasta fina	✓	✓		
Flan y pudín	✓	✓		
Galletas alargadas	✓			
Fruta		✓		
Pasteles rellenos y pastelería	✓			
Dulces				
Vegetales blanqueados	✓			
Alimentos preparados congelados	✓	✓		✓

Otras funciones

Señal de final de cocción

Para recordarle que tiene comida en el horno, aparecerá el mensaje **FOOD IS READY** (Su comida está lista) y sonará un pitido cada minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón **Cancel/Off**.

Start/Pause (inicio / pausa)

Además de poner en marcha muchas funciones, **Start/Pause** le permite parar la cocción sin tener que abrir la puerta o borrar lo que haya en pantalla.

Start
Pause

Cancel/Off (borrar/apagado)

Presione el botón **Cancel/Off** para parar y cancelar la cocción en cualquier momento.

Cancel
Off

Temporizador Encendido/ Apagado

El temporizador funciona por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el temporizador está funcionando.

1. Presione el botón **TIMER** (Temporizador).
2. Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar los segundos. Presione el dial para ingresar.

4. Presione el dial o **Timer** (Temporizador) para comenzar.

Para cancelar, presione el botón **Timer** (Temporizador).

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **Timer** (Temporizador).

NOTA: El indicador del **Temporizador** se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.

Timer
On/Off

Steam Clean (Limpieza al Vapor)

1. Presione el botón **Steam Clean** (Limpieza al Vapor).
2. Coloque el recipiente de vapor con 1/4 de taza de agua.

3. Presione el dial o **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) para comenzar.

Una vez finalizado el ciclo, limpie la cavidad del horno con una toalla de papel o de tela.

Steam
Clean

Dispositivo giratorio

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el dispositivo giratorio activado. Puede desactivarse si va a cocinar platos grandes.

Presione el botón **Turntable On/Off** (Plato Giratorio Encendido/ Apagado) para detener o iniciar la rotación del plato giratorio

En determinadas ocasiones el dispositivo giratorio puede calentarse demasiado como para tocarlo.

Tenga cuidado al tocarlo durante la cocción o posteriormente a ella.

Turntable
On/Off

Mute On/Off (Mudo Encendido/ Apagado)

Puede controlar el sonido usando el botón **Mute On/Off** (Mudo Encendido/ Apagado).

Mute
On/Off

Lock Control
Hold 3 Sec

Bloqueo del control

Puede bloquear el panel de control para evitar que enciendan el horno accidentalmente durante la limpieza o para que no lo utilicen los niños.

Para bloquear y desbloquear los controles, apriete y mantenga el botón **Cancel/Off** durante un período de tres segundos. Con el panel de control bloqueado aparecerá brevemente el mensaje **CONTROL LOCKED** cada vez que se apriete un botón o el dial. (El bloqueo del control no se aplica a las funciones **VENT FAN** (Ventilador Extractor) y **SURFACE LIGHT** (Luz de la Superficie)).

Otras funciones

Luz Nocturna Automática

La función **Auto Night Light (Luz Nocturna Automática)** puede ser configurada para que la luz quede encendida durante la noche. La luz de la superficie se configurará con el brillo en **LOW (Bajo)** con el tiempo en **ON (Encendido)**. Con el tiempo en **OFF (Apagado)**, la luz de la superficie será apagada.

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial para seleccionar **Auto Night Light (Luz Nocturna Automática)**. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar **Off (Apagar)** para apagar la función **Auto Night Light (Luz Nocturna Automática)**. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar **New (Nuevo)** para encender la función **Auto Night Light (Luz Nocturna Automática)**. Presione el dial para ingresar. Ingrese el tiempo en **ON (Encendido)** y en **OFF (Apagado)**. Presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar **Review (Revisar)**, a fin de revisar la configuración de la función **Auto Night Light (Luz Nocturna Automática)**. Presione el dial para ingresar.

Ajustar el reloj

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** para girar el dial a fin de seleccionar **Clock Set (Configuración del Reloj)**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar **AM/PM**. Presione el dial para ingresar.

Modo de Reloj

Clock Mode (Modo de Reloj) puede ser configurado en 12 horas y en 24 horas

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial a fin de seleccionar **Clock Mode (Modo de Reloj)**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar el Modo de Reloj en 12 horas o en 24 horas. Presione el dial para seleccionar.

Velocidad de pantalla

Display Speed (Velocidad de la Pantalla) puede ser ajustado en **Slow (Lento)**, **Normal (Normal)**, o **Fast (Rápido)**.

1. Presione el botón **Settings** y gire el dial para seleccionar **Display Speed**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar la **Velocidad de la Pantalla** (Lento, Normal, Rápido). Presione el dial para seleccionar.

Mi Ciclo

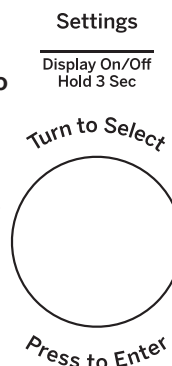
El botón **Add 30 Sec. (Agregar 30 Segundos)** puede ser ajustado a las funciones de **My Cycle (Mi Ciclo)**.

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial para seleccionar **My Cycle (Mi Ciclo)**. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo (de 5 segundos a 60 segundos) y presione el dial para completar la configuración.

Nivel de Sonido

El nivel de sonido puede ser ajustado en **Mute (Mudo)**, **Low (Bajo)**, **Normal (Normal)** o **Loud (Alto)**.

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial a fin de seleccionar **Sound Level (Nivel de Sonido)**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar el **Nivel de Sonido** (Mudo, Bajo, Normal, o Alto). Presione el dial para seleccionar.



Sincronización de la Luz de la Superficie

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** para girar el dial a fin de seleccionar **Surface Light Sync (Sincronización de la Luz de la Superficie)**. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el modo de sincronización (Apagado, Bajo, Alto).
3. Presione el dial para activarlo.

Sincronización del Ventilador

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial para seleccionar **Vent Fan Sync (Sincronización del Ventilador Extractor)**. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el modo de **Sincronización del Ventilador** (Apagado, Bajo, Medio, o Alto).
3. Presione el dial para activarlo.

Sincronización Automática Apagada

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial para seleccionar **Sync Auto Off (Sincronización Automática Apagada)**. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar **Sync Auto Off (Sincronización Automática Apagada)** (hasta 15 minutos y manual). Presione el dial para ingresar para activarlo.

Hornear por Convección Lateral

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial a fin de seleccionar **Convect Bake Offset (Hornear por Convección Lateral)**. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar **Convect Bake Offset On/Off (Hornear por Convección Lateral Encendido/ Apagado)**. Presione el dial para ingresar para activarlo.

Ajuste de temp. de cocción

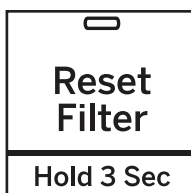
1. Presione el botón **Settings** y gire el dial para seleccionar **BAKE TEMP ADJUST**. Pulse el dial para introducir la selección.
2. Gire el dial para seleccionar el rango de **Bake Temp Adjust (Ajuste de Tiempo de Horneado)** desde -25 grados hasta 25 grados. Pulse el dial para introducir la selección.

Otras funciones

Recordatorio de Reemplazo del Filtro

Cuando la luz de Filter Replace (Reemplazo del Filtro) se encienda, reemplace el filtro y mantenga presionado **Reset Filter** (Reinicio del Filtro) durante 3 segundos para realizar el reinicio.

Un filtro sólo es necesario para los modelos que no cuentan con ventilación hacia el exterior.



Luz de superficie

Presione **Surface Light** una vez para una iluminación fuerte, dos veces para la luz nocturna o una tercera vez para apagarla.

Surface Light

Ventilador extractor

El extractor aspira el vapor de agua y otros vapores de la encimera de la cocina.

Pulse **Vent Fan** (Ventilador extractor) una vez para alta velocidad de ventilación, dos veces para velocidad media, tres veces para velocidad baja y una cuarta vez para desactivar el ventilador.



Extractor automático

El extractor automático protege al horno microondas del calor excesivo que surge de la estufa debajo de éste. Se enciende de forma automática si percibe demasiado calor.

Si ha encendido el extractor, es posible que sienta que no lo puede apagar. El extractor se apagará automáticamente cuando las partes internas se hayan enfriado. Puede permanecer encendido hasta por 30 minutos o más después de que los controles de la estufa y del microondas se hayan apagado.

Chef Connect

Use la función **Chef Connect** para conectar su horno microondas a una Cocina de Café, a fin de sincronizar el ventilador, las luces de la superficie de cocción y el reloj a través de la tecnología de Bluetooth.



- Debe contar con una cocina habilitada para **Chef Connect**. A fin de emparejar su horno por primera vez, inicie el proceso de Chef Connect en la cocina Café. Para acceder a instrucciones, consulte el Manual del Propietario de la cocina.
- En el horno microondas, mantenga presionado el botón **Chef Connect** durante 3 segundos. El ícono de Bluetooth  en la pantalla comenzará a titilar a medida que el horno microondas comience a buscar y a emparejarse con su Cocina Café. El ícono permanecerá en ON (Encendido) luego de un emparejamiento exitoso.
Si no es encontrada una Cocina Café dentro de los 2 minutos durante el modo de búsqueda, el horno microondas dejará de buscar y el ícono de Bluetooth  quedará en OFF (Apagado).
Durante la configuración inicial, el protocolo de configuración será iniciado.
Si la función **Chef Connect** es activada, las configuraciones por omisión serán las siguientes:
- Sincronización del reloj en pantalla: ENCENDIDO
- Luz automática de la superficie de cocción: ENCENDIDA (configuración ALTA)
- Ventilador extractor automático: APAGADO
- Apagado Automático: 15 minutos
- Gire el dial para seleccionar **Sync On/Off** (Sincronización Encendida/ Apagada) de la luz de la superficie. Presione el dial para confirmar. Si está activada, esto permite que las luces de la superficie del microondas se enciendan en el nivel HIGH (Alto) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. Si está desactivada, las luces de la superficie del microondas no se encenderán automáticamente cuando un quemador de la superficie de cocción se encienda.
- Gire el dial para seleccionar **Surface Light Sync ON/OFF** (Luz de superficial sincronize encendido / apagado). Presione el dial para confirmar. Si está activada, esto permite que el ventilador extractor del microondas se

encienda en la velocidad LOW (Baja) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. Si se encuentra en OFF (Apagado), el extractor no se encenderá automáticamente cuando el quemador de la superficie de cocción sea encendido.

El emparejamiento está ahora completo; la función **Chef Connect** está ahora activada.

NOTA: Si no hay ninguna selección de la opción sincronizar durante la configuración, 5 minutos luego de encendido el ícono, las unidades regresarán al modo de suspensión y usarán las configuraciones por omisión.

Luego de completar la configuración siguiendo los pasos anteriores, el ventilador extractor de su horno microondas y la luz de la superficie de cocción quedarán configurados para encenderse de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción sea encendido. La superficie de cocción y la pantalla del reloj de la cocina serán sincronizadas para mostrar el mismo tiempo. El ventilador extractor y la luz de la superficie de cocción estarán configurados para apagarse de forma automática 15 minutos después de que el quemador de la superficie de cocción sea apagado.

Si lo desea, la luz, el ventilador y las configuraciones de apagado automática pueden ahora ser modificadas usando la opción en Settings (Configuraciones).

Presione Chef Connect una vez para apagar de forma temporaria la comunicación entre el horno microondas y la cocina. Presione nuevamente si desea volver a activar la comunicación. El ícono se iluminará cuando esté encendido.

En el caso de una desconexión no intencional donde el horno microondas o la cocina no reciban corriente, la conexión permanecerá una vez restablecida la corriente. En caso de interrupciones de corriente por cortes breves, es posible que sea necesario reiniciar la corriente de modo que se vuelva a establecer la conexión.

NOTA: Para desparejar el horno microondas de la cocina, mantenga presionado el botón Chef Connect en el horno microondas durante 3 segundos. El ícono de Bluetooth comenzará a titilar. Presione cancelar o espere 2 minutos hasta que la luz deje de titilar. Es posible que necesite desparejarlas cuando se deba reemplazar o realizar el servicio técnico sobre la cocina.

Mantenimiento y limpieza

Consejos útiles

Una limpieza minuciosa ocasional con un trapo empapado de bicarbonato sódico y agua mantendrá el interior fresco.

Asegúrese que se encuentre apagado el control del horno antes de limpiar cualquier pieza del horno.

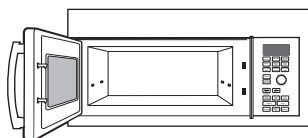


Cómo limpiar el interior

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

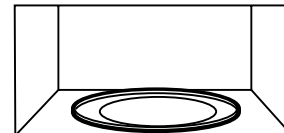
Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

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



Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

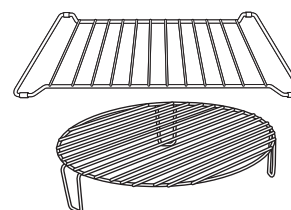
Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpiolo con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde no hacer funcionar el horno en el modo microondas sin el dispositivo giratorio y el soporte colocados en su lugar.



Estantes

Límpiolo con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

No la limpie si tiene un horno autolimpiable.



Cómo limpiar el exterior

No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas. Si opta por usar un limpiador casero, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

La 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.

El panel de control

Pásele un paño humedecido para limpiar. Seque completamente. No use espray 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.

Panel de puerta

Antes de limpiar el panel de puerta frontal, asegúrese de que sabe qué tipo de panel tiene. Consulte el octavo dígito del número de modelo. "S" es acero inoxidable, "L" es CleanSteel y "D" es para negro pizarra y acabado mate oscuro y "B", "W" o "C" son colores plásticos.

Acero inoxidable (en algunos modelos)

El panel de acero inoxidable puede limpiarse con Stainless Steel Magic o un producto similar, utilizando un paño suave y limpio. Aplique el limpiador de superficies de acero inoxidable cuidadosamente para evitar tocar las piezas de plástico que rodean al acero. No utilice cera, pulimento, lejía ni productos que contengan clorina en acabados en acero inoxidable.

Paneles plásticos de color

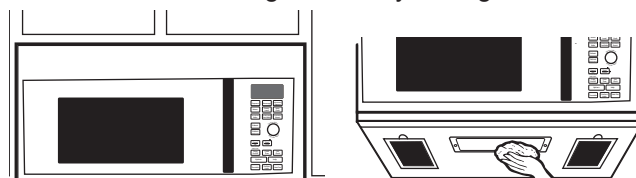
Utilice un paño suave, limpio y ligeramente humedecido y, a continuación, seque bien toda la zona.

Los sellos de la puerta

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

El fondo

Limpie la grasa y elimine el polvo del fondo a menudo. Use una solución de agua cálida y detergente.

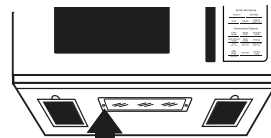


Reemplazo de la lámpara LED

Luz de encimera/luz nocturna

Reemplazo de la lámpara LED. **See back cover for ordering online at cafeappliances.com**

1. Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.
2. Quite el tornillo del lateral de la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.
3. Asegúrese que la LED está fría antes de retirarla. Retire un tornillo y el conector de la lámpara LED.
4. Conecte la lámpara LED y asegure la misma usando el tornillo. Levante la tapa de la luz y reemplace el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.



Quite el tornillo.



Función de extractor

Ventilador extractor

El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

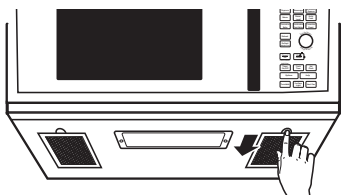
Los modelos que hacen recircular el aire de nuevo a la habitación usan un filtro de carbón vegetal



Filtros de extractor reutilizables

Los filtros metálicos atrapan la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evitan que las llamas de la cocina encimera puedan dañar en interior del horno.

Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.



Cómo quitar y limpiar los filtros

Para quitarlos, usando las lengüetas, deslícelos hacia atrás. Estire hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros del extractor, empápelos y páselos de un lado a otro en agua con detergente. No use amoníaco ni productos que lo contengan ya que oscurecerían el metal. Se pueden cepillar ligeramente para quitar suciedad pegada. Aclárelos, sacúdalos y déjelos secar antes de volverlos a poner.

Para volver a colocarlos, deslice los filtros en los marcos por la parte trasera de cada apertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

Filtros de carbón vegetal

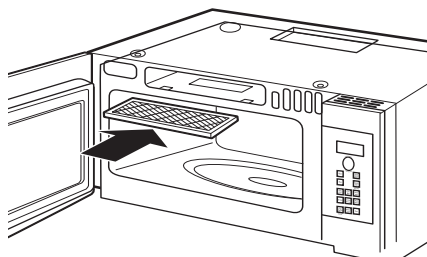
El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. [See back cover for ordering online at cafeappliances.com](http://cafeappliances.com)

Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente tras 6 o 12 meses, según el uso). Consulte **Kits opcionales** en la página 5 para obtener más información.

CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

1. **Unplug** the microwave oven.
2. **Remove** the vent grille mounting screws.
3. **Tip** the grille forward, then **lift out** to remove.
4. **Remove** the charcoal filter.
5. **Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown**
6. **Slide** the bottom of the vent grille into place. **Push** the top until it snaps into place. **Replace** the mounting screws
7. **Plug** in the microwave oven.



Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causas posibles	Qué hacer/Explicación
El horno no se pone en marcha	Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial.	Cambie el fusible o reconecte el diferencial.
	Apagón de corriente.	Desenchufe el horno microondas de la corriente y vuélvalo a enchufar.
	El enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente de la pared.	Asegúrese de que el enchufe de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en la toma de corriente de la pared.
	La puerta no está cerrada del todo.	Abra la puerta y ciérrela por completo.
El panel de control está encendido pero el horno no se pone en marcha	La puerta no está cerrada del todo.	Abra la puerta y ciérrela por completo.
	No se presionó el botón Start/Pause tras seleccionar el modo de cocción.	Presione Start/Pause .
	Ya se ha realizado otra selección en el horno y no se presionó Cancel/Off para cancelarla.	Presione Cancel/Off .
	No se introdujo un tiempo de cocción tras apretar Cook Time .	Asegúrese de introducir un tiempo de cocción tras presionar Cook Time .
	Se presionó Cancel/Off sin querer.	Vuelva a programar la cocción y presione Start/Pause .
	No se introdujo el peso tras seleccionar Auto Defrost o Fast Defrost .	Asegúrese de introducir el peso de la comida tras seleccionar Auto Defrost o Fast Defrost .
	No se introdujo el tipo de comida tras apretar AUTO COOK .	Asegúrese de entrar un tipo de comida.
CONTROL BLOQUEADO (CONTROL LOCKED) aparece en la pantalla	El control ha sido bloqueado.	Presione y mantenga Mute On/Off (Mudo Encendido/Apagado) durante 3 segundos para desbloquear el control.
Aparece en pantalla OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING – USING ALTERNATE METHOD (Horno demasiado caliente para cocinar por sensor: Se está utilizando otro método)	Se pulsó uno de los botones de cocción por sensor cuando la temperatura interior del horno era superior a los 200°F.	Estas funciones no podrán ejecutarse cuando el horno. El horno cambiará automáticamente a cocinar por tiempo (siga las indicaciones de la pantalla) o, una vez que el horno esté lo suficientemente frío, las funciones del sensor se ejecutarán normalmente.
El suelo del horno está templado incluso cuando el horno no se ha usado	La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno.	Esto es normal.
Se escucha un pitido con un tono inusualmente bajo	Ha intentado cambiar el nivel nivel de potencia cuando no estaba permitido.	Muchas de las funciones del horno están preseleccionadas y no pueden cambiarse.
El horno desprende un olor a humo y sale humo gris después de usar la función de horneado	Se están quemando aceites en la cavidad de acero inoxidable después de usar la función de Horneado las primeras veces.	Esto es normal.
La comida se dora mucho más rápido en la parte de arriba que en la parte de abajo	La parrilla se fijó en la posición alta.	Siempre use la parrilla en la posición baja.
La temperatura del horno fluctúa durante la cocción	El elemento de cocina pasa de encendido a apagado para mantener la temperatura del horno en los niveles deseados.	Esto es normal.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causas posibles	Qué hacer/Explicación
El extractor del horno se enciende automáticamente	El extractor se enciende automáticamente para proteger el microondas si percibe que hay demasiado calor en la estufa debajo de éste.	Esto es normal.
	Durante los niveles de Bake (horneado) o Fast Bake (horneado rápido), después de precalentado, el extractor del horno se encenderá para enfriar los componentes del horno.	Esto es normal.
Aparece en la pantalla SENSOR ERROR (Error de sensor)	Se abrió la puerta mientras se utilizaba la función de sensor antes de que pudiera detectarse el vapor.	No abra la puerta hasta que se perciba el vapor y aparezca en pantalla la cuenta de tiempo regresiva.
	El vapor no se detectó en la cantidad de tiempo máxima.	Utilice Cook Time (Tiempo de cocción) para calentar durante más tiempo.

Cosas normales de su horno microondas

- Humedad en la puerta y paredes del horno al cocinar. Frote la humedad con una toallita de papel o un paño suave.
- Humedad entre los paneles de las puertas del horno al cocinar determinados alimentos. La humedad se disipará poco después de terminar de cocinar.
- El vapor se escapa por la puerta.
- Una luz de reflexión alrededor de la puerta o en la periferia de la caja del horno.
- La luz del horno se debilita y el sonido del soplador cambia cuando se usan niveles de potencia diferentes al alto.
- Un sonido sordo de golpe cuando el horno de microondas está en operación.
- El ventilador opera mientras el horno de microondas está operando. El ventilador no se apagará ni se puede apagar hasta que el horno de microondas se apague.
- Calentar, horneado por convección, asado por convección y cocción rápida combinado tienen un tiempo de cocción máximo de 179 minutos (2 horas y 59 minutos). Cuando el tiempo de cocción máximo se alcanza, el horno automáticamente indicará que la cocción finalizó y apagará el elemento de cocción.
- Al usar horneado por convección, asado por convección u cocción rápida combinado con un precalentamiento, la puerta del horno debe ser abierta y el tiempo de cocción establecido después del precalentado o el horno apagará el elemento de cocción después de 1 hora.

COMISIÓN DE COMUNICACIONES FEDERALES (EE.UU.) DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado de forma adecuada, en cumplimiento estricto con las instrucciones del fabricante, se podrán ocasionar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se realizó una evaluación por tipo y se encontró en cumplimiento con los límites de un equipo ISM, de acuerdo con la parte 18 de las Reglas FCC, que fueron diseñadas para brindar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Coloque el horno microondas alejado del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos de empalmes.

El fabricante no es responsable de cualquier interferencia de radio o TV ocasionada por una modificación no autorizada sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Kits opcionales

Disponibles en su distribuidor Café por un costo adicional.

Kits de panel de relleno

CVM517P2MS1

JX36BSS – Acero Inoxidable

CVM517P3MD1

JX36BDS – Loza Negra

Al cambiar la tapa de una cocina encimera de 36" los kits de paneles de relleno ocupan el espacio adicional proveyendo un aspecto de montaje a medida.

Sólo para instalarse entre armarios, no pueden instalarse al final de los armarios. Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3".

■ JX15BUMP - Kit de Montaje

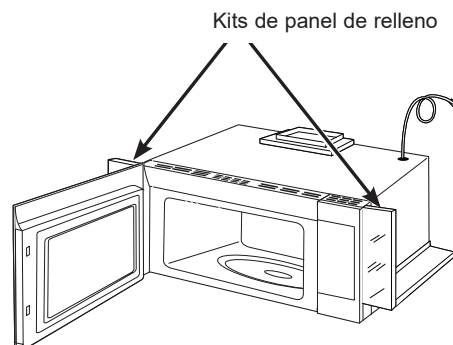
Cuando se instale un horno microondas en una cocina con gabinetes de una profundidad de 15", se requerirá el kit de montaje. Este kit permite que el horno microondas sea instalado 3 pulgadas más lejos, lo cual evita que los gabinetes bloqueen los orificios de ventilación en la parte superior de la rejilla del microondas.

Kits de filtros

■ WB02X29749—Kit de filtro de carbón vegetal de recirculación

Los kits de filtros se usan cuando el horno no puede tener una salida al exterior.

Los kits de filtros están disponibles a un costo adicional en su abastecedor Café. Para pedir, visite nuestro sitio Web, cafeappliances.com (consulte la página trasera).



Garantía Limitada de Horno Microondas Café

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en cafeappliances.com/service.

Por el período de	Café Reemplazará:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier parte del horno que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante esta garantía limitada de un año , Café también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.
Cinco Años Desde la fecha de compra original	Café elegirá reemplazar la unidad o reemplazar el tubo magnetrón, si éste falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de cinco años , usted será responsable por el costo de cualquier trabajo o reparación en el hogar.

Lo que Café no cubrirá:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados. Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.
- Falla del producto o daño sobre el producto si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de Café, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Café autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, a Haier Company

Louisville KY, 40225

GARANTÍA LIMITADA

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de Café

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Café las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de Café y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: cafeappliances.com

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: cafeappliances.com/register

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Café está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: cafeappliances.com/service o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de Café aún estarán allí cuando su garantía caduque. En EE.UU.: cafeappliances.com/extended-warranty o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en cafeappliances.com/connect o comuníquese al 800.220.6899 en EE.UU.

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: cafeappliances.com/parts

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de Café, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web, cafeappliances.com/contact o escriba a: En EE.UU.: General Manager,