FRIGIDAIRE

Todo sobre el

Uso y el cuidado

de su horno microondas



TABLA DE CONTENIDOS

BIENVENIDO Y FELICITACIONES 2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 3
OTRA INFORMACIÓN.....4
NOMBRES DE LAS PIEZAS.....9
PANEL DE CONTROL 10
ANTES DE USAR.....11
COCCIÓN MANUAL 12
COCCIÓN AUTOMÁTICA.....19
CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES 20
LIMPIEZA Y CUIDADO 21
REVISAR ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO 24
ESPECIFICACIONES 24
GARANTÍA.....25

A06823435 (Mayo, 2022)

BIENVENIDO Y FELICITACIONES

¿Preguntas?

1-800-374-4432

(Estados Unidos)

1-800-265-8352

(Canadá)

Adhiera el recibo de compra aquí para una futuras referencias.

¡Felicitaciones por la compra de un nuevo horno microondas! En **Electrolux Home Products**, estamos muy orgullosos de nuestro producto y estamos completamente comprometidos a brindarle el mejor servicio. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que disfrutará de su nuevo horno microondas y le **agradecemos** que haya elegido nuestro producto. Esperamos que nos tenga en cuenta para futuras compras.

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este Manual de uso y cuidado brinda instrucciones de operación específicas para su modelo. Utilice su horno microondas únicamente como se indica en este manual. Estas instrucciones no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que se puedan presentar. El sentido común y las precauciones son fundamentales al instalar, utilizar y mantener cualquier electrodoméstico.

Por favor, escriba su número de modelo y de serie a continuación para futuras referencias.

Número de Modelo: _____

Número de Serie: _____

Fecha de Compra: _____

¿NECESITA AYUDA?

Visite el sitio web de Frigidaire: http://www.frigidaire.com

Antes de llamar al servicio técnico, hay algunas cosas que puede hacer para ayudarnos a brindarle un mejor servicio.

Lea este manual.

Contiene instrucciones para ayudarle a utilizar y mantener su horno microondas correctamente. **Si recibió un Horno Microondas dañado...** póngase inmediatamente en contacto con el distribuidor (o representante comercial) que le vendió el horno microondas.

Ahorre tiempo y dinero.

Consulte la sección titulada "Revisar Antes de Llamar al Servicio Técnico". Esta sección le ayuda a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si necesita servicio técnico, puede estar tranquilo sabiendo que la ayuda está solo a una llamada de distancia.
En la parte posterior de este manual se incluye una lista de números de teléfono gratuitos de atención al cliente. O llame al Servicio de Atención al Cliente de Frigidaire al 1-800-374-4432, 24 horas al día, 7 días a la semana.

Por su seguridad, se debe seguir la información contenida en este manual para minimizar el riesgo de incendio o explosión o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

(a) No intente utilizar este horno microondas con la puerta abierta ya que esto puede provocar una exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular indebidamente los dispositivos de seguridad.
(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que la suciedad o residuos de limpiadores se acumulen en las superficies de sellado.
(c) No utilice el horno microondas si está dañado. Es importante que la puerta del horno microondas cierre apropiadamente y que no hayan daños en: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
(d) El horno microondas no debe ser ajustado ni reparado por nadie, excepto por el personal de servicio debidamente calificado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Definiciones

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle de posibles riesgos de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad a continuación de este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZARLO

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendios, quemaduras, descargas eléctricas, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva al usar su electrodoméstico, siga las **precauciones básicas, incluidas las siguientes secciones.**

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Lea las **"INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA"** en la página5.
- Instale o coloque este artefacto solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados, por ejemplo, frascos de vidrio cerrados, pueden explotar por lo que no deben calentarse en este horno.
- Utilice este artefacto solo para el uso previsto como se describe en este manual. No utilice productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar objetos calientes.
- No utilice este artefacto si el cable de alimentación o enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si tiene daños o se ha caído.
- Este aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado Electrolux más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- No cubra ni bloquee ninguna ranura del aparato.
- No almacene ni utilice este artefacto al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en el agua.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No cuelgue el cable de alimentación sobre el borde de la mesa o mostrador.
- Lea las instrucciones para la limpieza de la superficie de la puerta en la página 21.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
  - **No cocine demasiado los alimentos. Preste especial atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno microondas para facilitar la cocción.**
  - Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
  - **Si los materiales dentro del horno microondas se encienden, mantenga la puerta del horno microondas cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o de interruptores de circuito.**
  - No utilice la cavidad del horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.
- Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PODRÍA DAR LUGAR A QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIRVIERAN REPENTINAMENTE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

  Para reducir el riesgo de lesiones a personas:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Agite el líquido antes y durante el calentamiento.
  - No utilice recipientes de lados rectos y cuello angosto. Utilice un recipiente de boca ancha.
  - Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno microondas al menos durante 20 segundos antes de retirarlo.
  - Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- Limpie con frecuencia las aberturas de ventilación y los filtros de grasa. No permita que la grasa se acumule en las aberturas de ventilación, rejillas o filtros de grasa.
- Tenga cuidado al limpiar la rejilla y los filtros de grasa. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar la rejilla y los filtros de grasa.
- Cuando se flameen alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Este aparato es adecuado para su uso sobre equipos de cocina de gas y eléctricos de 36" de ancho o menos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

OTRA INFORMACIÓN

- No limpie con esponjas de metal. Los pedazos que se desprenden de la esponjilla pueden tocar partes eléctricas, lo que implica riesgo de descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

Si ve un arco eléctrico, presione el botón **Cancel** y corrija el problema.

Arco Eléctrico

Arco eléctrico es el término en microondas cuando se producen chispas en el horno.
El arco eléctrico se produce si:

- Metal o papel de aluminio que toca el lado del horno.
- El papel de aluminio no se amolda a los alimentos (los bordes salientes actúan como antenas).
- Metal en el microondas, como ataduras de alambre, alfileres para aves o platos con borde dorado.
- Toallas de papel reciclado que contienen pequeños trozos de metal al utilizarlas en el microondas.

Declaración de interferencias de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (solo en EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencias ISM y si no se instala y utiliza correctamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. Ha sido sometido a pruebas de homologación y se ha comprobado que cumple con los límites para Equipos ISM de conformidad con la parte 18 de las Normas de FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

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

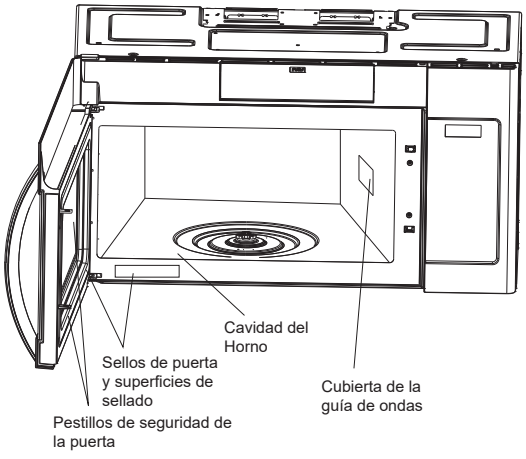
El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por **modificaciones no autorizadas** a este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dichas interferencias.

DESEMPAQUE E INSPECCIÓN DE SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior de la caja, doble las solapas de la caja hacia atrás e incline el horno microondas para que descanse sobre la almohadilla de espuma de plástico. Levante la caja del horno microondas y retire todos los materiales del empaque, Instrucciones de Instalación, Plantilla de Pared, Plantilla Superior, Filtro de Carbón, Plato Giratorio y Soporte del Plato Giratorio. GUARDE EL CARTÓN YA QUE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.

- Retire el adhesivo de características del exterior de la puerta, si lo hay.
- NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS. Compruebe que estén las Instrucciones de Instalación, Plantilla de Pared, Plantilla Superior y Filtro de Carbón, el cual se utiliza cuando elige recirculación.

Compruebe si el horno microondas presenta algún daño, como una puerta desalineada o doblada, sellos de puerta y superficies de sellado dañados, bisagras y pestillos de la puerta rotos o sueltos y hendiduras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no utilice el horno microondas y póngase en contacto con su distribuidor o con el SERVICIO TÉCNICO ELECTROLUX. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más detalles.



INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. Debe enchufarse a un tomacorriente de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y normativas locales. En caso que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía de escape para la corriente eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico de servicio calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente, o si existen dudas sobre si el aparato está conectado a tierra correctamente.

⚠ ADVERTENCIA

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

Requisitos Eléctricos

Consulte las Instrucciones de Instalación para conocer la ubicación adecuada de la fuente de alimentación.

Los requisitos eléctricos son 120 voltios, 60 Hz, solo CA, 15 amperios o un suministro eléctrico más protegido. Se recomienda disponer de un circuito separado que sirva solo para el horno microondas.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Debe enchufarse a un tomacorriente de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE.

NO UTILICE UN CABLE DE EXTENSIÓN.

Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista o técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del aparato.

El Cable de Suministro de Energía y el enchufe deben conectarse a un circuito derivado independiente de 120 voltios de CA, 60 Hz, 15 amperios o más, en un solo tomacorriente con conexión a tierra. El tomacorriente debe ubicarse dentro del gabinete directamente sobre la ubicación de montaje del horno microondas como se muestra en la Figura 1.

NOTA

1. Si tiene preguntas sobre la toma a tierra o sobre las instrucciones eléctricas, acuda a un técnico calificado.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños en el horno microondas o por lesiones personales derivadas de la inobservancia de los procedimientos correctos de la conexión eléctrica.

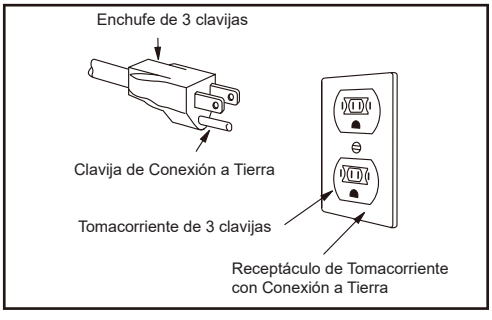
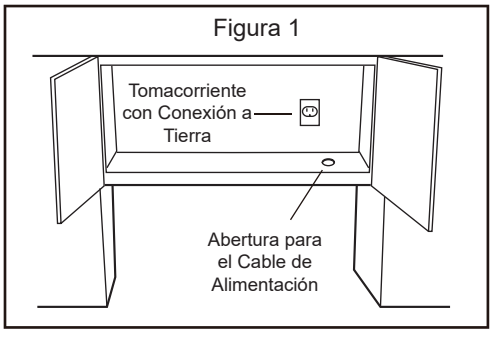


Figura 1



OTRA INFORMACIÓN

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de Uso y Cuidado es valioso: léalo con atención y guárdelo siempre como referencia.

Un buen libro de cocina para microondas es un recurso valioso. Consúltelo para conocer los principios, técnicas, sugerencias y recetas de cocina en microondas.

NUNCA utilice el horno microondas sin el plato giratorio y el soporte, ni le dé la vuelta al plato giratorio para poder colocar un plato grande en el horno microondas. El plato giratorio girará tanto en el sentido de las agujas del reloj como en sentido contrario.

SIEMPRE tenga comida en el horno microondas cuando esté encendido para absorber la energía de microondas.

Cuando utilice el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, es posible que escuche el encendido y apagado del magnetrón. Es normal que el exterior del horno microondas esté caliente al tacto al cocinar o recalentar.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad de la habitación y la de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los descubiertos. Las aberturas de ventilación no deben estar bloqueadas.

El horno microondas es solo para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene una potencia nominal de 1000 vatios según el procedimiento de prueba de la CEI. Al utilizar las recetas o las instrucciones del paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y agregue tiempo si es necesario.

ACERCA DE COCINAR CON MICROONDAS

- Disponga los alimentos con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el menor tiempo indicado y agregue más si es necesario. Los alimentos demasiado cocidos pueden humear o incendiarse.
- Cubra los alimentos mientras los cocina. Consulte la receta o el libro de cocina para ver las sugerencias: toallas de papel, papel encerado, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra con pequeños pedazos planos de papel de aluminio las áreas delgadas de carne o aves para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas densas y gruesas estén bien cocidas.
- Revuelva los alimentos desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Dé la vuelta a los alimentos una vez durante la cocción en el microondas para acelerar la cocción de alimentos como el pollo y las hamburguesas. Las porciones grandes, como los asados, deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos, como las albóndigas, a mitad de la cocción, tanto desde la parte superior hasta el fondo como del centro del plato hacia afuera.
- Agregue tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuélvalos, si es posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo, lo que permite que la comida termine de cocinarse sin que se pase del punto.
- Verifique el nivel de cocción. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción.
  Las señales de cocción incluyen:
  - La comida despide vapor en toda la superficie, no solo en el borde.
  - El fondo en el centro del plato está muy caliente al tacto.
  - Las articulaciones de los muslos de las aves se pueden mover con facilidad.
  - Las carnes y aves no tienen un color rosado.
  - El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

ACERCA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	SE PUEDE	NO SE PUEDE
Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras	• Pinchar las yemas de los huevos antes de cocinarlos para evitar que "exploten". • Perforar la piel de las papas, manzanas, calabazas, perros calientes y salchichas para que salga el vapor.	• Cocinar los huevos en su cáscara. • Recalentar huevos enteros. • Nueces o semillas secas con cáscara.
Palomitas	• Utilice palomitas de maíz en bolsas especialmente para hacer en el microondas. • Escuche mientras hace las palomitas de maíz hasta que revienten cada 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para **palomitas** de maíz.	• Haga las palomitas de maíz en bolsas marrones normales o en tazones de vidrio. • Exceda el tiempo máximo en el paquete de palomitas.
Comida para bebés	• Pasar la papilla a un plato pequeño y calentar con cuidado, removiendo a menudo. Comprobar la temperatura antes de servir. • Poner los chupos en los biberones después de calentarlos y agitarlos bien. Prueba en la "muñeca" antes de darles el alimento.	• Calentar botellas desechables. • Calentar los biberones con los chupos puestas. • Calentar la comida para bebés en los frascos originales.

ALIMENTO	SE PUEDE	NO SE PUEDE
En general	• Corte los productos horneados con relleno después de calentados para liberar vapor y evitar quemaduras. • Revuelva el líquido rápidamente antes y después de calentar para evitar erupciones. • Use un recipiente hondo, cuando cocine líquidos o cereales, para evitar derrames.	• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. • No use latas de alimentos en el microondas ya que las bacterias dañinas pueden no ser destruidas. • Freír en aceite. • Madera seca, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario comprar todos los utensilios de cocina nuevos. Muchos de los elementos que ya tiene en su cocina pueden utilizarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

Utilice estos utensilios para cocinar y recalentar con seguridad en el microondas:

- vitrocerámica (Pyroceram®), como Corningware®.
- vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos aptos para microondas
- platos de papel
- cerámica, gres y porcelana aptos para microondas
- fuente para dorar (No exceda el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

Estos artículos pueden utilizarse para recalentar durante poco tiempo alimentos que tengan poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO UTILICE

- sartenes, ni utensilios para hornear de metal
- platos con borde metálico
- vidrio no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (envases de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas para almacenar alimentos
- ataduras de alambre

Si desea comprobar si un plato es apto para el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas y caliéntelo a potencia ALTA durante 30 segundos. No se debe utilizar un plato que se caliente mucho.

Las siguientes cubiertas son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel encerado se puede utilizar para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico que está especialmente marcada para uso en microondas se puede usar para cocinar y recalentar. NO permita que la envoltura de plástico toque los alimentos. Ventilar para que el vapor pueda salir.
- Las tapas aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocinar en el microondas son buenas para las carnes grandes o los alimentos que necesitan ablandarse. NO utilice ataduras de alambre. Recuerde cortar la bolsa para que el vapor pueda salir.

Cómo usar papel de aluminio en su horno microondas:

- Se pueden usar pequeños pedazos planos de papel de aluminio colocados suavemente sobre los alimentos para proteger las áreas que se descongelan o se cocinan demasiado rápido.
- El papel de aluminio no debe acercarse más de una pulgada a ninguna superficie del horno microondas.

Si tiene dudas sobre utensilios o cubiertas, consulte un buen libro de cocina para microondas o siga las sugerencias de las recetas.

ACCESORIOS Hay muchos accesorios para microondas disponibles para comprar. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas lo ayudará a determinar el punto de cocción correcto y le asegurará que los alimentos se hayan cocinado a temperaturas adecuadas. Electrolux no se hace responsable de los daños que pueda sufrir el horno microondas cuando se utilicen accesorios.

ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas con una persona supervisándolos de cerca. Entre los 7 y los 12 años, la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación.

Al igual que con cualquier aparato, es necesaria la supervisión cercana de un adulto cuando los niños lo utilicen.

En ningún momento se debe permitir que alguien se apoye o se balancee en la puerta del horno microondas.

Hay que enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: utilizar agarraderas, retirar las cubiertas con cuidado, prestar especial atención a los paquetes para tostar alimentos porque pueden estar muy calientes.

No asuma que porque un niño domina una habilidad culinaria puede cocinar de todo.

Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Consulte la página 21 para conocer la función de Bloqueo para Niños.

OTRA INFORMACIÓN

ACERCA DE LA SEGURIDAD

- Verifique los alimentos para asegurarse de que estén cocidos a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

TEMPERATURA		ALIMENTO
145°F (63°C)	-	Para carne de res, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados, pescado
160°F (71°C)	-	Para carne fresca de cerdo, carne molida, mariscos, platos con huevo, comida preparada congelada y carne de res, cordero o ternera cortada para filetes, chuletas o asados
165°F (74°C)	-	Para los restos de comida refrigerada, lista para calentar, charcutería y comida "fresca" para llevar, pollo o pavo entero, pechugas de pollo o pavo y la carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pollo o pavo

NOTA

No cocine las aves enteras y rellenas. Cocine el relleno por separado a 165°F.

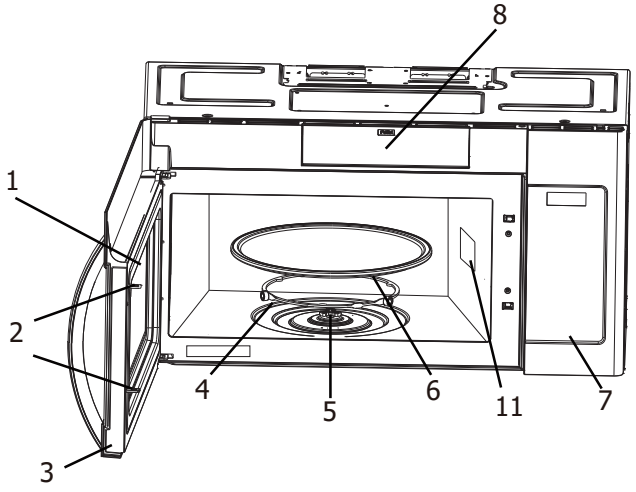
Para probar el grado de cocción, inserte un termómetro de carne en una área gruesa o densa lejos de la grasa o los huesos. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que esté aprobado para su uso en horno microondas.

- SIEMPRE use agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transmitirse a través de los utensilios y causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras por vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas y las bolsas para cocinar en horno, alejándolas de la cara.
- Permanezca cerca del horno de microondas mientras está en uso y verifique el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de que los alimentos se cocinen demasiado.
- NUNCA utilice la cavidad del horno para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de las bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden causar arcos eléctricos y/o incendios.
- Tenga cuidado al retirar objetos del horno microondas para que el utensilio, su ropa o los accesorios no toquen los cierres de seguridad de la puerta.
- Mantenga el papel de aluminio utilizado para proteger al menos a 1 pulgada de las paredes, el techo y la puerta.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

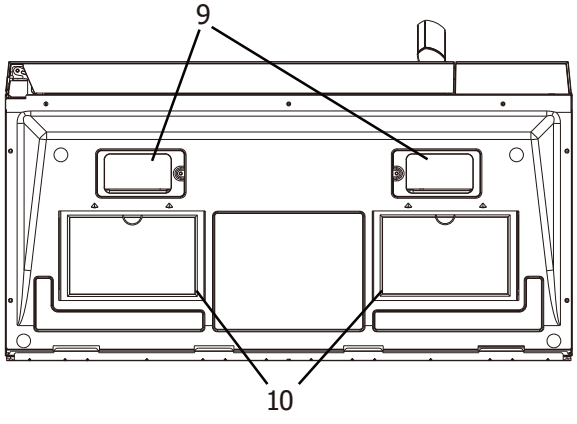
Componentes del microondas

Vista Frontal

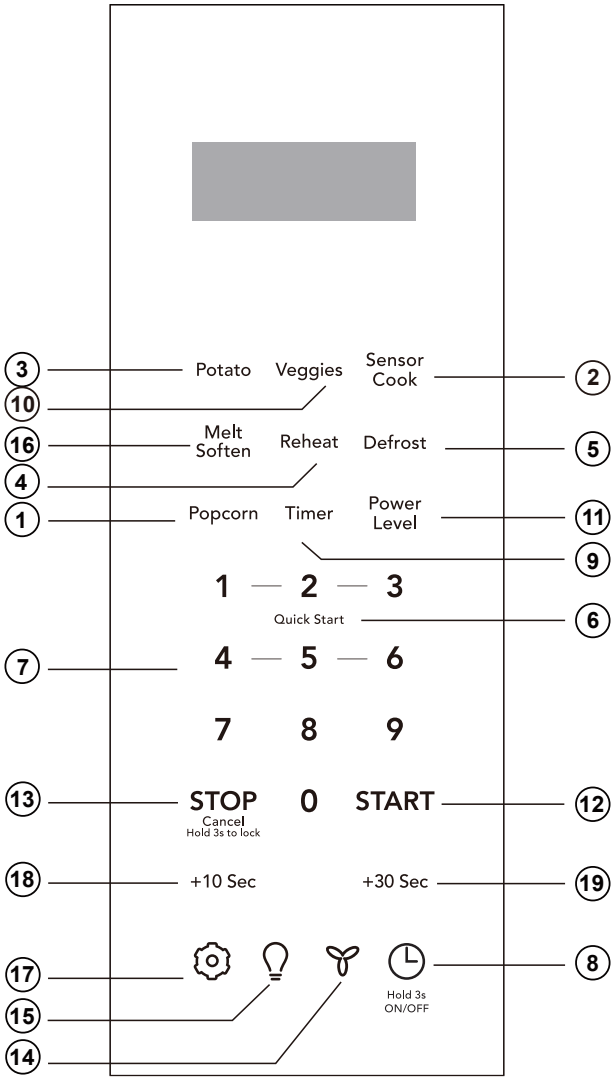


1 Ventana
2 Sistema de bloqueo de seguridad
3 Conjunto de la puerta
4 Aro del plato giratorio
5 Eje del Plato Giratorio
6 Plato giratorio de vidrio
7 Panel de control
8 Puerta de acceso a filtro
9 Luz de superficie
10 Filtros de ventilación
11 Cubierta de la guía de ondas: NO RETIRAR

Vista Inferior



PANEL DE CONTROL



(1) **Palomitas de maíz (P19)**
(2) **Cocción por Sensor (P16)**
(3) **Papas (P19)**
(4) **Recalentar (P17)**
(5) **Descongelar (P14)**
(6) **Inicio Rápido**
(6 configuraciones de teclas instantáneas) **(P12)**
(7) **Botones numéricos** (0 a 9)
(8) **Reloj (P11)**
(9) **Temporizador (P11)**
(10) **Vegetales (P13)**
(11) **Nivel de Potencia** (10 niveles de potencia disponibles) **(P18)**
(12) **START (INICIAR)**
(13) **Detener/Cancelar (P13)**
(14) **Extractor (Alto/Medio/Bajo/Apagado)**
Sirve para encender, apagar o ajustar la velocidad del ventilador del extractor. **(P11)**
(15) **Luz de superficie**
Presione este botón para encender las luces de superficie a nivel alto, bajo o apagado. **(P11)**
(16) **Melt Soften (Derretir/Ablandar) (P17)**
(17) **Configuración (P20)**
(18) **+10 Segundos (P13)**
(19) **+30 Segundos (P13)**

Nota: Para obtener información detallada, vaya a la página correspondiente indicada entre paréntesis.

ANTES DE USAR

1. Antes de usar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
2. Antes de poder utilizar el horno microondas con convección, siga estos procedimientos:
- Enchufe el aparato. Cierre la puerta. La pantalla del horno destellará 12:00 ENTER TIME (INGRESE EL TIEMPO).
- Si no se acciona después de 1 minuto, el horno mostrará 12:01.

3. Ajuste el reloj. Mire a continuación.

Configuración del reloj

Ejemplo: configurar la pantalla del reloj a las 9:00:

1. Presione el botón Hold 3s ON/OFF (Papa) una vez. 

2. Ingrese el tiempo usando los botones numéricos. 9 0 0
3. Presione el botón **START**. START

Configuración del reloj ENCENDIDO/ APAGADO

Ejemplo: para desactivar la visualización del reloj:

1. Presione el botón Hold 3s ON/OFF y manténgalo presionado. 

2. Se mostrará el tiempo, después de 3s, se mostrará OFF (APAGADO). OFF

Ejemplo: para encender la pantalla de reloj:

1. Presione brevemente <1 segundo el botón del reloj para ingresar al estado de consulta del reloj, se mostrará la "hora actual" durante 3 segundos y luego volverá al modo de espera, el reloj ya no se mostrará; 

2. Mantenga presionado el botón del reloj durante 3 segundos, inicialmente, se verá el reloj, luego se verá ON y luego se verá el reloj de nuevo. 

Configuración del temporizador

Ejemplo: poner el temporizador en 5 minutos:

1. Presione el botón **Timer** una vez. Timer
2. Ingrese el tiempo deseado usando los botones numéricos. 5 0 0
3. Presione el botón **Timer**. Timer

La cuenta regresiva del temporizador no se detiene incluso si se abre la puerta. Para detener o cancelar el temporizador, presione una vez la tecla **Timer**. Cuando el temporizador haya llegado al final del tiempo establecido, escuchará un pitido que indica que el temporizador se terminó.

Extractor Alto/Medio/Bajo/Apagado

La ventilación del extractor elimina el vapor de agua y otros vapores de cocción de la superficie de cocción de la estufa debajo del horno de microondas.

Para hacer funcionar la ventilación del extractor, presione el botón **Extractor Alto/Medio/Bajo/ Apagado** una vez para la configuración de velocidad más alta. Presione el botón de nuevo para elegir la configuración de velocidad media, tres veces para elegir la configuración de velocidad baja y cuatro veces para apagar la ventilación del extractor.

Nota: Si la temperatura se eleva demasiado alrededor del horno microondas, el ventilador de la campana extractora se encenderá automáticamente en el ajuste BAJO para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas se enfríen. Cuando esto ocurre, la ventilación no se puede apagar.

Luz de Superficie Alta / Baja / Apagada

Presione una vez el botón Luz de superficie Alta / Baja / Apagada para activar la luz de superficie, la pantalla mostrará "HIGH" ("ALTA"). Mantenga presionado el botón Luz de **superficie Alta / Baja / Apagada**, puede escoger la opción BAJA o APAGADA.

Bloqueo de control

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

La función de bloqueo del panel es muy útil cuando se limpia el panel de control. El bloqueo evitará la programación accidental cuando se limpie el panel de control.

Ejemplo: para activar el bloqueo del panel:

Mantenga presionado el botón **Stop/Cancel** durante más de 3 segundos. El icono de candado aparecerá en la pantalla junto con un pitido.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

Ejemplo: para cambiar el bloqueo de panel de ENCENDIDO a APAGADO:

Mantenga presionado el botón **Stop/Cancel** durante más de 3 segundos. El icono de candado desaparecerá de la pantalla.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

Uso de Opción Lista

1 — 2 — 3

Inicio Rápido

4 — 5 — 6

El calentamiento o la cocción por microondas se pueden configurar rápidamente al 100% del nivel de potencia durante 1 o 6 minutos. Utilice las teclas numéricas 1-6 para elegir los minutos de cocción deseados (esta opción solo funcionará utilizando los botones numéricos 1-6):

Ejemplo: para calentar rápidamente durante 2 minutos al 100% de potencia:

Presione el botón numérico 2 para los minutos de cocción deseados.

2

Nota: la función **Opción Lista** no se puede configurar cuando se usa la función **Descongelar** (por peso).

NOTA

El mensaje "Food" (Alimento) aparecerá si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido en un plazo de 5 minutos después de poner los alimentos en el microondas. Abra y luego vuelva a cerrar la puerta para eliminar el mensaje "Food" de la pantalla.

Calentar con alto nivel de potencia

Ejemplo: calentar durante 7 minutos al 100% de potencia:

1. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos). *7 0 0*
2. Presione el botón **START**. START

Cuando termine de calentar, oirá unos pitidos y aparecerá "End" (Fin).

Calentar con niveles de potencia más bajos

Utilizar el nivel de potencia más alto para calentar los alimentos no siempre da los mejores resultados cuando algunos tipos de alimentos necesitan una cocción más lenta, como los asados, los productos horneados o los flanes. Su horno tiene otros nueve niveles de potencia que puede elegir.

Ejemplo: calentar durante 4 minutos al 70% de potencia:

1. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos). *4 0 0*
2. Presione el botón **Power Level** (Nivel de Potencia) una vez para un nivel de potencia 10 (100% de potencia). Power Level
3. Presione el botón **Power Level** 3 veces para que el nivel de potencia sea 7. En la pantalla aparece PL-70 (70 % de potencia). Power Level
4. Presione el botón **START**. START

Cuando termine de calentar, oirá unos pitidos y aparecerá "End" (Fin).

COCCIÓN MANUAL

Vegetales

Ejemplo: para cocinar las vegetales congelados.

1. Presione **Veggies** dos veces. Veggies
2. Presione el botón **START**. START

El microondas emitirá un pitido cuando termine y aparecerá "End" (Fin).

PRESIONE	APARECE	CANTIDAD
Vegetales x1	VEGETALES FRESCOS	1 - 4 tazas
Vegetales x2	VEGETALES CONGELADOS	1 - 4 tazas

Uso del botón Detener/Cancelar

Esta función le permitirá detener o cancelar rápidamente el proceso de cocción.

Presione el botón **Stop/Cancel** para: STOP Cancel Hold 3s to lock

1. Borrar si ha ingresado información incorrecta.
2. Cancelar el proceso de configuración del temporizador.
3. Presione el botón una vez para pausar el horno temporalmente durante la cocción. (Presione nuevamente el botón **START** para reanudar la cocción). START
4. Volver a mostrar la hora del día (reloj) en la pantalla una vez finalizado el ciclo de cocción.
5. Detener un programa durante la cocción, presione dos veces.

Uso del botón +10 sec /+ 30 sec

Esta función le permitirá comenzar rápidamente o agregar 10 o 30

Presione el botón **+10 sec /+30 sec** para: +10 Sec / +30 Sec

1. Iniciar la cocción programada.
2. Iniciar la cocción durante 10 segundos/30 segundos a un nivel de potencia del 100%.
3. Prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 10 segundos/ 30 segundos cada vez que toque este botón durante la cocción en microondas.

Ejemplo: para agregar 1 minuto de tiempo de cocción durante la cocción al 100% en microondas:

Presione el botón **+30 Sec** dos veces. +30 Sec

NOTA

El mensaje "Food" aparecerá si se pulsa un ciclo de cocción de inicio rápido o el botón +10 Sec / +30 Sec después de 5 minutos de cerrar la puerta del horno microondas. Abra y luego vuelva a cerrar la puerta para eliminar el mensaje "Food" de la pantalla.

Configuración de Defrost (Descongelar)

Ejemplo: para descongelar 1.0 lb de carne.

1. Presione el botón **Defrost** una vez. **MEAT** aparerecerá en la pantalla — Defrost
2. Presione el botón **START** para confirmar. — START
3. Utilice los botones numéricos para ingresar el peso de los alimentos que desea descongelar en libras (10 = 1.0 lb.) Puede ingresar cualquier peso de 0.1 a 6.0 lbs. — *1* *0*
4. Presione el botón **START**. — START

Cuando finalice la descongelación, oirá unos pitidos y aparecerá "End" (Fin).

Presione	Aparece	Rango de Peso
Descongelar x1	CARNE	0.1~6.0 lbs
Descongelar x2	AVE DE CORRAL	0.1~6.0 lbs
Descongelar x3	PESCADO	0.1~6.0 lbs

COCCIÓN MANUAL

Consejos para la descongelación

- Cuando se utiliza la función de **defrost weight (peso de descongelación)**, el peso ingresado siempre debe ser en libras (las entradas válidas son de 0.1 a 6.0 libras).
- Utilice las funciones de **peso de descongelación** y **tiempo de descongelación** solo para alimentos crudos. La descongelación da mejores resultados cuando los alimentos que va a descongelar están a un mínimo de 0°F (tomado directamente de un congelador real). Si la comida ha sido almacenada en un refrigerador-congelador que no mantiene una temperatura de 5°F o menos, programe siempre un peso menor de los alimentos o un tiempo de cocción menor para evitar que se cocinen.
- Si los alimentos congelados se almacenan fuera del congelador hasta por 20 minutos, ingrese un tiempo de cocción o peso reducido.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelación. Los paquetes de comida rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque de comida congelado.
- Separe los trozos cuando comiencen a descongelarse. Los trozos de comida congelados separados se descongelan mejor.
- Proteja las áreas calientes de los alimentos con pequeños pedazos de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
- Puede usar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger alimentos como alas y puntas de patas de pollo y colas de pescado, pero no permita que el papel de aluminio toque las paredes de la cavidad del horno al descongelar.

Sugerencias de descongelación para carnes

Para obtener mejores resultados, lea estas sugerencias para descongelar las carnes.

Carne	Cantidad normal	Sugerencias
• **Asado de res o cerdo**	2.5 a 6.0 lbs. (40 a 96 oz.)	Comience con la comida colocada con la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dé la vuelta a la comida y cubra las porciones calientes con tiras angostas de papel de aluminio. Dejar reposar, tapado, durante 15-30 minutos.
• **Bistecs, chuletas o pescado**	0.5 a 3.0 lbs. (8 a 48 oz.)	Después de cada etapa, reorganice los alimentos. Si hay porciones de comida tibias o descongeladas, cúbralas con pedazos angostos y planos de papel de aluminio. Retire los trozos de comida que estén casi descongelados. Dejar reposar, tapado, de 5 a 10 minutos.
• **Carne molida**	0.5 a 3.0 lbs. (8 a 48 oz.)	Después de cada etapa, retire los trozos de comida que estén casi descongelados. Dejar reposar, tapado con papel de aluminio de 5 a 10 minutos.
• **Un pollo entero**	2.5 a 6.0 lbs. (40 a 96 oz.)	Retire las menudencias antes de congelar las aves. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, voltee el pollo y cubra las porciones calientes con tiras angostas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a proteger las porciones calientes con tiras angostas de papel de aluminio. Déjelo reposar, tapado, de 30 a 60 minutos en la nevera.
• **Presas de pollo**	0.5 a 3.0 lbs. (8 a 48 oz.)	Después de cada etapa, reorganice o retire los trozos de comida que estén casi descongelados. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

La cocción por sensor emplea un sensor de control electrónico que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al calentarse. El sensor establece de forma automática los tiempos de cocción y el nivel de potencia para diferentes alimentos y cantidades.

Uso de los ajustes del sensor:

1. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Limpie la humedad con un paño seco o una toalla de papel.
2. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de conservación. Por ejemplo, con las palomitas de maíz funcionaría a temperatura ambiente.
3. Se debe cocinar más o menos comida que la cantidad indicada en la tabla siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina de microondas.
4. Durante la primera parte de la COCCIÓN POR SENSOR, aparecerá el nombre del alimento en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione el botón STOP Cancel durante esta parte del ciclo. Se interrumpirá la medición del vapor. Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el tiempo restante de cocción. Puede abrir la puerta cuando aparece el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento, puede revolver o condimentar los alimentos, según desee.
5. Si el sensor no detecta correctamente el vapor al hacer palomitas de maíz, el horno se apagará y se mostrará la hora correcta del día. Si el sensor no detecta correctamente el vapor al cocinar otros alimentos, aparecerá un CÓDIGO DE ERROR E-04 y el horno se apagará.
6. Verifique la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario cocinar durante más tiempo hágalo de manera manual.

Envoltura de alimentos:

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos.

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

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

NOTAS PARA LA COCCIÓN POR SENSOR

1. El resultado final de cocción variará según el estado de los alimentos (por ejemplo, la temperatura inicial, la forma, la calidad). Verifique la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario cocinar durante más tiempo hágalo de manera manual.
2. Permanezca cerca del horno mientras está en uso y verifique el progreso de la cocción con frecuencia para evitar que los alimentos se cocinen demasiado.
3. Cuando se selecciona COCCIÓN POR SENSOR, el encendido del plato giratorio se configura automáticamente para una cocción óptima.

Cocción por sensor

Puede cocinar alimentos presionando el botón **sensor cook** (sensor de cocción) varias veces. No es necesario calcular el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

Ejemplo: para cocinar un desayuno congelado .

1. Toque el botón **Sensor Cook** 4 veces para elegir el desayuno congelado. — Sensor Cook
2. Presione el botón **START**. — START

Tabla de cocción por sensor

PRESIONE		APARECE	CANTIDAD
Cocción por sensor	x 1	TOCINO	Seleccione 1, 2 o 3 rebanadas
Cocción por sensor	x 2	CENA CONGELADA	10 onzas/ 20 onzas
Cocción por sensor	x 3	ARROZ	1-2 tazas
Cocción por sensor	x 4	DESAYUNO CONGELADO	8-12 onzas

COCCIÓN MANUAL

Recalentar

Ejemplo: para establecer recalentar 1 taza de sopa / salsa.

1. Presione el botón **Reheat** 2 veces — Reheat
2. Presione el botón **START** para confirmar. — START
3. Toque 1 para 1 taza. — 1
4. Presione el botón **START**. — START

Tabla de cocción por sensor

PRESIONE	APARECE	CANTIDAD
Recalentar x1	BEBIDA	1-2 tazas
Recalentar x2	SOPA SALSA	1-2 tazas
Recalentar x3	PIZZA	1-4 porciones
Recalentar x4	PLATO DE CENA	1-2 platos
Recalentar x5	CAZUELA	10.5 onzas
Recalentar x6	ROLLOS	1-3 porciones

Sugerencias útiles para cocinar

Categoridad de utilidad	Cantidad	Sugerencias
Bebida	1,2 tazas (8 oz,16 oz)	Utilice una taza o un vaso medidor apto para microondas; no lo tape. Coloque la bebida en el microondas. Después de calentar, revuelva bien. Deje que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizarlo. Las bebidas calentadas usando la categoría de bebidas pueden quedar muy calientes. Retire el recipiente con cuidado.

Derretir/Ablandar

El horno utiliza baja potencia para derretir y ablandar los alimentos.
Consulte la siguiente tabla.

Ejemplo: derretir 8 onzas de Queso Crema.

1. Presione el botón **Melt/Soften** 4 veces. — Melt Soften
2. Presione el botón **START** para confirmar. — START
3. Toque 8 para 8 onzas. — 8
4. Presione el botón **START**. — START

CATEGORÍA DERRETIR / ABLANDAR

PRESIONE		APARECE	CANTIDAD	BOTÓN
Derretir Suavizar	x 1	DERRETIR MANTEQUILLA	1 barra 2 barras	1 2
Derretir Suavizar	x 2	DERRETIR CHOCOLATE	2 oz. 4 oz. 8 oz.	2 4 8
Derretir Suavizar	x 3	HELADO	1/2 litro 1.5 litros	1 2
Derretir Suavizar	x 4	ABLANDAR QUESO CREMA	3 oz. 8 oz.	3 8

Niveles de potencia sugeridos para cocinar

Los 10 niveles de potencia disponibles en este microondas le ayudarán a ajustar la potencia más adecuada para el tipo de comida que esté preparando. Al igual que con cualquier preparación de alimentos en el microondas, es mejor seguir las instrucciones para microondas que están impresas en el empaque de los alimentos.
En la siguiente tabla se indican los niveles de potencia sugeridos para los distintos tipos de alimentos que se pueden preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Rendimiento del microondas	Utilícelo para preparar cuando quiera:
10 Alto	100%	• Hervir agua. • Cocinar carne molida. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y verduras frescas. • Cocinar pescado y aves. • Precalentar un plato para dorar. • Calentar bebidas. • Cocinar rebanadas de tocino.
9	90%	• Recalentar rebanadas carne rápidamente. • Saltear cebollas, apio y pimientos verdes.
8	80%	• Recalentar todo. • Cocinar huevos revueltos.
7	70%	• Cocinar panes y productos de cereales. • Cocinar platos con queso y ternera. • Tortas, muffins, brownies y cupcakes.
6	60%	• Cocinar pasta.
5	50%	• Cocinar carnes y aves enteras. • Cocinar flanes. • Cocinar costillas, asado de costilla y asado de solomillo.
4	40%	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Recalentar alimentos empacados congelados.
3	30%	• Descongelar carnes, aves y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de comida. • Terminar de cocinar cazuelas, estofados y algunas salsas.
2	20%	• Ablandar la mantequilla y el queso crema. • Calentar pequeñas cantidades de comida.
1	10%	• Ablandar helados. • Elevar la masa de levadura.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

Para ayudarlo a lograr los mejores resultados posibles con su horno de microondas, lea las siguientes sugerencias:

- **Temperatura de almacenamiento**
  Los alimentos sacados del congelador o del refrigerador tardan más en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.
- **Tamaño**
  Los trozos pequeños de comida se cocinan más rápido que los grandes. Los trozos de tamaño y forma similares se cocinarán más uniformemente si se cocinan juntos. Para obtener resultados más uniformes, reduzca los niveles de potencia cuando cocine trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural**
  Los alimentos muy húmedos se cocinan de forma más uniforme porque la energía de las microondas calienta las moléculas de agua de forma muy eficiente.
- **Revolver**
  Revuelva los alimentos como las cazuelas y las verduras desde fuera hacia el centro para distribuir el calor de forma más uniforme. Esto permitirá que los alimentos se cocinen más rápido. No es necesario revolver constantemente.
- **Dar la vuelta a los alimentos**
  Dé la vuelta a los alimentos, como las chuletas de cerdo, los asados o la coliflor entera, a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a exponer todos los lados por igual a la energía de las microondas.
- **Ubicación de los alimentos**
  Coloque las áreas delicadas de los alimentos, como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato giratorio.
- **Disposición de los alimentos**
  Disponga los alimentos de forma irregular, como los trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas o carnosas hacia el exterior del plato giratorio.
- **Dejar reposar los alimentos**
  Después de sacar los alimentos del microondas, cúbralos con papel de aluminio o con una tapa de cacerola y déjelos reposar para que se terminen de cocinar. Esto ayudará a que la comida termine de cocinarse en el centro y evitará que se cocinen demasiado los bordes. El tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie de los alimentos.
- **Envolver en toallas de papel o papel encerado**
  Los sándwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan precocido deben envolverse antes de introducirlos en el microondas para ayudar a evitar que se sequen mientras se calientan.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Palomitas

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** deje el horno microondas desatendido mientras hace las palomitas de maíz.

La función de Palomitas de maíz le permite escoger entre 3 tamaños diferentes de bolsas de palomitas de maíz empacadas comercialmente para microondas. Utilice la siguiente tabla para determinar el ajuste que debe utilizar.

PRESIONE	APARECE
Popcorn (Palomitas de maíz) x1	**3.3 oz.**
Popcorn (Palomitas de maíz) x2	**3.0 oz.**
Popcorn (Palomitas de maíz) x3	**1.75 onzas**

Ejemplo: para hacer estallar una bolsa de palomitas de maíz de 3.0 oz. automáticamente.

1. Presione el botón **Popcorn** dos veces. Popcorn
2. Presione el botón **START**. START

El microondas emitirá un pitido cuando haya terminado.

Sugerencias útiles para cocinar

Categoridad de utilidad	Cantidad	Sugerencias
Palomitas	1 paquete de 1.75, 3.0, 3.3 oz.	Cocine una sola bolsa de palomitas de maíz "solo para microondas" a la vez. Tenga cuidado al sacar del horno y abrir la bolsa de palomitas de maíz todavía caliente. Deje que el horno microondas se enfríe al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Papas

The potato feature cooks 1 - 4 potatoes (cooking times based on 8 to 36 oz.) automatically.

Ejemplo: para cocinar de 1 a 4 papas automáticamente

1. Presione el botón **Potato** una vez. Potato
2. Presione el botón **START**. START

El microondas emitirá un pitido cuando haya terminado.

Notas:

- Antes de la cocción, perfore las papas con un tenedor varias veces.
- Después de la cocción, deje reposar las papas durante 5 minutos.

Sugerencias útiles para cocinar

Categoridad de utilidad	Cantidad	Sugerencias
Papas	1, 2, 3, 4 papas 8, 16, 24, 36 oz.	Perfore cada papa varias veces con un tenedor. Pángalas en el plato giratorio en forma de estrella. Después de la cocción, dejar reposar durante 3-5 minutos. Deje que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizarlo. Utilice el botón **START** para aumentar el tiempo de cocción de papas más grandes.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

(1) Configuración de sonido

Ejemplo: para quitar el sonido.

Presione:	La pantalla muestra:
X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF
START	OFF

(2) Configuración de encendido/apagado del plato giratorio

Si el plato giratorio está encendido:

Presione:	La pantalla muestra:
X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
START	TT OFF

Nota: Una vez que ha terminado de cocinar, la configuración del plato giratorio volverá automáticamente a ON.

(3) Configuración del peso Lb/Kg

Presione:	La pantalla muestra:
X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb /KG
START	KG Kg

(4) Configuración de idioma

Si el idioma es el inglés:

Presione:	La pantalla muestra:
X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
START	FRANCAIS

(5) Configuración del filtro

Presione:	La pantalla muestra:
X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ON FILTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START YES FILTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START OFF FILTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START YES FILTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RESET FILTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START YES FILTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RESET FILTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START NO FILTER
START	NO

Encendido sí	Luz indicadora del filtro encendida de manera predeterminada cuando hay recirculación. La luz indicadora del filtro monitorea en tiempo real el sistema de ventilación.
Apagado sí	La luz indicadora del filtro se apaga cuando se ventila hacia el exterior. La luz indicadora del filtro no monitorea en tiempo real el sistema de ventilación.
Restablecer sí	Indicador de Reposición del Filtro La luz indicadora del filtro en la pantalla monitorea en tiempo real el sistema de ventilación. Cuando sea el momento de cambiar el filtro de carbón, se encenderá la luz indicadora en la pantalla. Una vez que se cambia el filtro de carbón, use reiniciar sí para apagar el indicador del filtro e iniciar un tiempo nuevo para la sustitución del filtro de carbón.
Restablecer no	No se restablece el tiempo de la luz indicadora del filtro.

(6) Configuración de DEMO

Si el idioma es el inglés:

Presione:	La pantalla muestra:
X6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
START	ON

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. Desconecte el cable de alimentación antes de sustituir los filtros y las luces.

EXTERIOR

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

PUERTA

Limpie la ventana en ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las partes metálicas serán más fáciles de preservar si se limpian frecuentemente con un paño suave. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

ACERO INOXIDABLE EASY CARE™ (CUIDADO FÁCIL) / ACERO INOXIDABLE SMUDGE_PROOF™ (A PRUEBA DE MANCHAS) / ACERO INOXIDABLE NEGRO (ALGUNOS MODELOS)

Su horno microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable. Limpie el acero inoxidable con agua tibia y jabón utilizando una esponja o un paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. NO use NINGÚN limpiador comprado en la tienda, como limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiador que contenga abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda utilizar agua y jabón suave para platos o una solución 50/50 de agua y vinagre.

PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Se debe tener cuidado al limpiar el panel de control táctil. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño ligeramente humedecido solo con agua. Seque con un paño suave. No restriegue ni utilice ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y presione **STOP/CANCEL (DETENER/CANCELAR)**

INTERIOR

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies interiores. Para limpiar las superficies interiores, frote con un paño suave y agua tibia. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES O ESPONJILLAS PARA RESTREGAR. Para suciedad más densa, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente. La rejilla redonda puede limpiarse con agua caliente y jabón, enjuagarse y secarse.

CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el lado derecho de la cavidad del horno microondas. Está hecha de mica, por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar un buen funcionamiento del horno microondas. Limpie con cuidado con un paño húmedo las salpicaduras de comida de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurran. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y causar humo o posiblemente incendiarse. NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.

ELIMINACIÓN DE OLORES

Ocasionalmente, puede quedar un olor de cocción en el horno microondas. Para eliminarlo, combine 1 taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de 1 limón en un vaso medidor de vidrio de 2 tazas.
Hierva durante varios minutos al 100% de potencia.
Déjelo reposar en el horno microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

PLATO GIRATORIO / SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

El plato giratorio y el soporte del plato giratorio se pueden desmontar para facilitar la limpieza. Lávelos con agua suave y jabonosa; para las manchas difíciles, utilice un limpiador suave y una esponja no abrasiva. También son aptos para el lavavajillas. Utilice la rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames deben limpiarse inmediatamente.

Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. Desconecte el cable de alimentación antes de sustituir los filtros y las luces.

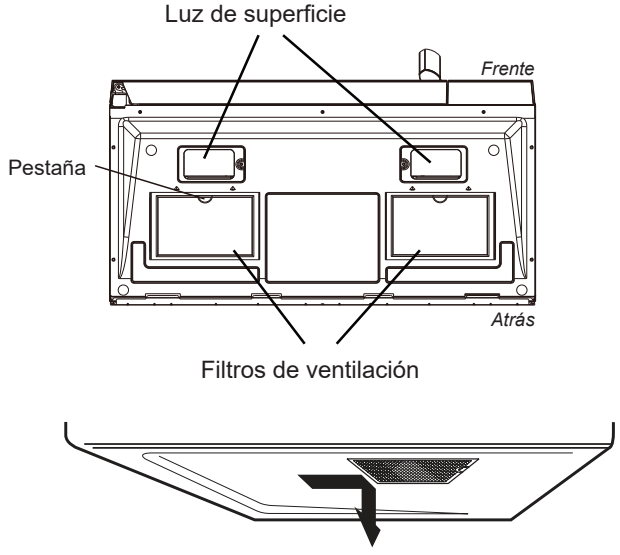
Limpieza de los filtros del extractor

Los filtros de ventilación del extractor del horno deben retirarse y limpiarse con frecuencia; generalmente al menos una vez al mes.

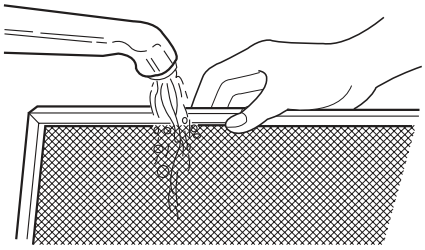
Número de pieza del filtro de ventilación del extractor 5304478913
Para pedir piezas llame al 800-599-7569

⚠ PRECAUCIÓN

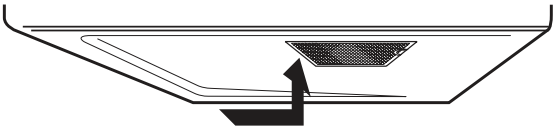
Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no haga funcionar la campana del horno sin que los filtros estén bien colocados.



1. Para retirar los filtros de ventilación del extractor, deslice el filtro hacia atrás. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro saldrá. Repita la operación con el segundo filtro.



2. Sumerja los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave. Enjuáguelos bien y sacúdalos para que se sequen o lávelos en el lavavajillas. **No use amoniaco. El aluminio del filtro se corroe y oscurece.**



3. Para volver a instalar el filtro de ventilación del extractor, deslícelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el horno para asegurarlo. Vuelva a instalar el segundo filtro siguiendo el mismo procedimiento.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. Desconecte el cable de alimentación antes de sustituir los filtros y las luces.

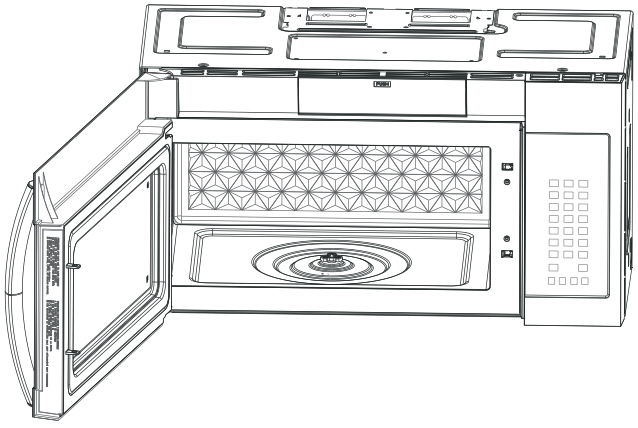
Reemplazo del filtro de carbón

Número de pieza del filtro de carbón FRPAMRAF
Para pedir piezas llame al 800-599-7569

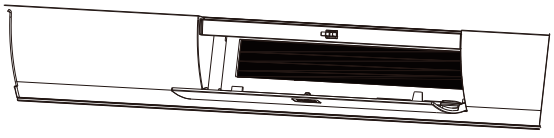
El filtro de carbón, cuando se instala en su horno microondas, se usa para instalaciones de recirculación sin ventilación. Cuando sea el momento de sustituir el filtro de carbón, se encenderá la luz FILTER (FILTRO) en la pantalla.

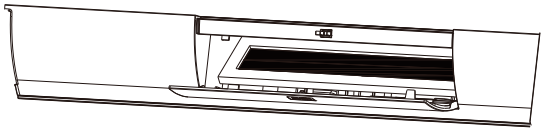
Si su microondas tiene ventilación hacia el exterior, puede desactivar la luz del filtro en la configuración.

1. Desconecte la energía del horno microondas en el panel de interuptores de circuito o desenchúfelo.
2. Presione donde dice "Push" en la cubierta.
3. Y luego abra la cubierta.

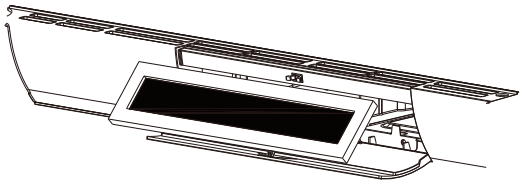


4. Retire el filtro de carbón empujando la parte superior del filtro hacia adentro, luego tire de él hacia afuera de la unidad.

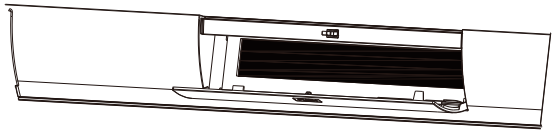




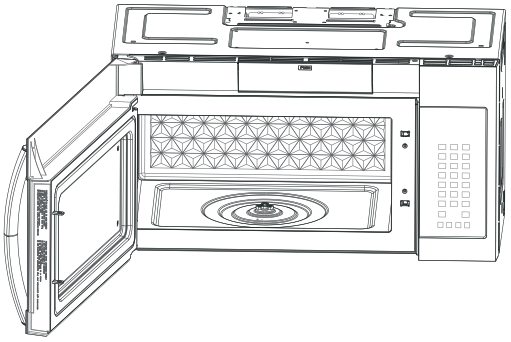
5. Deslice la parte superior del nuevo filtro de carbón en el área superior de la cavidad del filtro.



6. Presione la parte inferior del filtro de carbón para colocarlo en la posición correcta.



7. Presione donde dice "Push" para cerrar la cubierta.



REVISAR ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Por favor, revise lo siguiente antes de llamar al servicio técnico:

Coloque una taza de agua en una taza medidora de vidrio en el horno microondas y cierre bien la puerta.
Ponga a funcionar el horno microondas durante un minuto en ALTO al 100%.

A	¿Se enciende la luz del horno microondas?	SÍ ____	NO _____
B	¿Funciona el ventilador de enfriado? (Ponga su mano en la superficie encima de la pantalla.)	SÍ ____	NO _____
C	¿El plato giratorio gira? (Es normal que el plato giratorio gire en cualquier dirección).	SÍ ____	NO _____
D	¿El agua que se calienta en el microondas sí queda caliente?	SÍ ____	NO _____

Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores es "NO", verifique el tomacorriente, el fusible y/o el interruptor de circuito. Si funcionan correctamente, COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO DE ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona aficionada a "Hágalo usted mismo".

NOTA

1. Si el tiempo que aparece en la pantalla está retrocediendo rápidamente, revise el modo de demostración en la página 20.
2. Si el horno se configura durante más de 30 minutos al 90 o al 100 por ciento del nivel de potencia, después de los primeros 30 minutos el nivel de potencia se ajustará automáticamente al 80 por ciento de potencia para evitar que se cocine demasiado.

ESPECIFICACIONES

Voltaje de línea de CA:	Monofásico 120 V, 60 Hz, solo CA
Requiere alimentación de CA:	1500 W 13.5 amperios.

Potencia de Salida*:	1000 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B / Grupo 2) **
Dimensiones exteriores (incluida la manija):	29.88" (Ancho) x 15.04" (Profundidad) x 16.41" (Altura)
Dimensiones de la Cavidad:	20.94" (Ancho) x 9.57" (Profundidad) x 14.43" (Altura)
Capacidad del horno microondas***:	1.9 Pies Cúbicos
Uniformidad de Cocción:	Plato giratorio
Peso:	Aprox. 55.2 lbs (neto), 60.7 lbs (bruto)
Luz de Trabajo/Noche:	2 LED de 1.2 W, el número de la pieza es 5304499540.
Luz del Horno:	1 LED de 1.2 W, el número de la pieza es 5304499540.

* Método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para medir la potencia de salida. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

** Esta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descrita en la norma internacional CISPR11.

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

De acuerdo con los estándares establecidos por:

FCC - Autorizado por la Comisión Federal de Comunicaciones.

DHHS - Cumple con la norma del Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.

- Este símbolo en la placa de idenfificación significa que el producto está catalogado por Underwriters Laboratories, Inc.

- Este símbolo en la placa de idenfificación significa que el producto está catalogado por Underwriters Laboratories, Inc. para su uso en Estados Unidos o Canadá.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA DE LOS PRINCIPALES ELECTRODOMÉSTICOS

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux pagará todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que resulte ser defectuosa en cuanto a materiales o mano de obra cuando dicho electrodoméstico se instale, use y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos con números de serie originales que se han eliminado, alterado o que no se pueden determinar fácilmente.
2. Un producto que ha sido transferido de su propietario original a un tercero o sacado fuera de EE. UU. o Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos adquiridos "tal y como están" (es decir, en la condición en que se encuentren) no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos debido a fallas en el refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados en un entorno comercial.
7. Llamadas de servicio que no impliquen mal funcionamiento o defectos en los materiales o mano de obra o para electrodomésticos que no sean de uso doméstico normal o que no se utilicen de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir la instalación de su electrodoméstico o para instruirle sobre cómo usar su electrodoméstico.
9. Gastos para hacer que el electrodoméstico sea accesible para su reparación, como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc., que no forman parte del electrodoméstico cuando se envía desde la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o sustituir las bombillas de luz de los aparatos, los filtros de aire, los filtros de agua, otros consumibles o las perillas, las manijas u otras piezas estéticas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, cargos por viaje en ferry o gastos de kilometraje por llamadas de servicio en áreas remotas, incluido el estado de Alaska.
12. Daños en el acabado del aparato o en el hogar durante la instalación, incluidos, entre otros, el suelo, los armarios, las paredes, etc.
13. Daños causados por: servicios prestados por empresas de servicios no autorizadas; el uso de piezas que no sean piezas originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas que no sean empresas de servicio autorizadas; o causas externas como abuso, mal uso, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o casos fortuitos.

RENUNCIA DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O LA SUSTITUCIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO DISPUESTO EN EL PRESENTE DOCUMENTO. LAS RECLAMACIONES BASADAS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO INFERIOR A UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, TALES COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES QUE RESULTEN DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, NI LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si Necesita Servicio Técnico

Conserve el recibo, la prueba de entrega o cualquier otro registro de pago apropiado para establecer el período de garantía en caso de que requiera servicio técnico. Si se realiza el servicio, es conveniente que obtenga y conserve todos los recibos.

El servicio bajo esta garantía debe obtenerse comunicándose con Electrolux en las direcciones o números de teléfono a continuación.

Esta garantía solo aplica para EE. UU. Y Canadá. En EE. UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar obligaciones en virtud de esta garantía. Las compromisos de servicio técnico y piezas bajo esta garantía deben llevarse a cabo por Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características o especificaciones del producto descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE.UU.
1-800-374-4432
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canadá
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canadá
L5V 3E4

Impreso en China