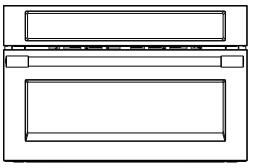
FRIGIDAIRE



Horno de Microondas

uso y cuidado

INTRODUCCIÓN 2
PRECAUCIONES DE ENERGÍA DE MICROONDAS 3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 4
OPERACIÓN 10
MANTENIMIENTO 26
LIMPIEZA Y CUIDADO 27
VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO 28
GARANTÍA 29

A06823541 (julio de 2025)

INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a nuestra *familia*

¡Gracias por elegir Frigidaire para su hogar! Vemos su compra como el inicio de una relación duradera.

Este manual es su recurso para el uso y cuidado de su producto. Léalo antes de usar su aparato. Téngalo a mano para una referencia rápida. Si algo no parece correcto, la sección de resolución de problemas le ayudará con problemas comunes.

En www.frigidaire.com encontrará preguntas frecuentes, vídeos y consejos útiles, productos de limpieza y accesorios para la cocina y el hogar.

¡Estamos aquí para usted! Visite nuestro sitio web, chatee con un agente o llámenos si necesita ayuda. Es posible que podamos ayudarle a evitar una visita de servicio. Si necesita servicio, podemos ayudarle.

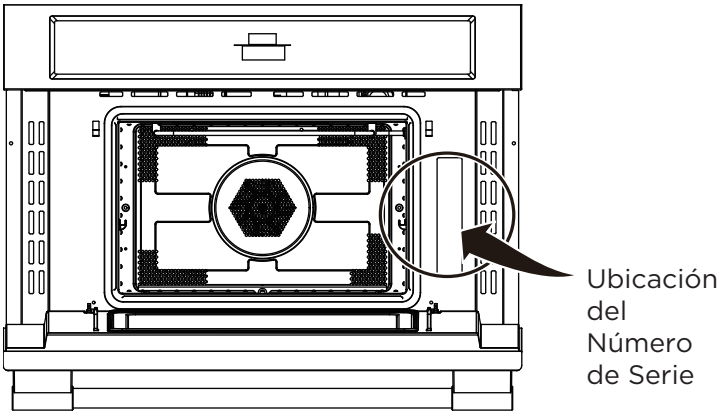
¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.

Guarde la información de su producto aquí para que sea fácil de encontrar.

Número de Modelo: _____

Número de Serie: _____

Fecha de Compra: _____



¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.

Visítenos en Frigidaire.com/register

O use su dispositivo celular para escanear el código QR.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

No intente operar el horno de microondas con la puerta abierta, ya que esta operación resultará en una exposición prejudicial a la energía de microondas. Es importante no desactivar ni manipular los mecanismos de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

No opere el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

(1) PUERTA (doblada)

(2)BISAGRAS Y PESTILLOS (rotos o sueltos)

(3)JUNTAS DE PUERTAS Y SUPERFICIES DE SELLADO

El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal de servicio debidamente calificado.

Este dispositivo cumple con la parte 18 de las Reglas de la FCC. (Solo para EE. UU.)

INTERFERENCIA DE RADIO

- El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias en su radio, televisor o equipos similares.
- Cuando exista interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
  - Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno.
  - Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
  - Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
  - Aleje el horno de microondas del receptor.
  - Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.

UTENSILIOS

⚠ PRECAUCIÓN

- Riesgo de lesiones personales

- Los utensilios cerrados herméticamente podrían explotar. Los recipientes cerrados deben abrirse y las bolsas de plástico deben perforarse antes de cocinar.
- Consulte las instrucciones en "Materiales que pueden usarse en el horno de microondas o que deben evitarse en el microondas".
  Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se describe a continuación.

Prueba de utensilios:

- Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
- Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
- Sienta con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo utilice para cocinar en microondas.
- No exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

Este manual contiene símbolos importantes de seguridad e instrucciones. Por favor, preste atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones indicadas.

No intente instalar ni operar su aparato hasta haber leído las precauciones de seguridad en este manual. Los elementos de seguridad en este manual están etiquetados con una ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN según el tipo de riesgo.

Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que puedan ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener u operar su aparato.

DEFINICIONES

⚠ Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertar sobre posibles peligros de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

Indica una referencia corta e informal, algo escrito que ayude a recordar o sirva de referencia para el futuro.

IMPORTANTE

Indica información importante para la instalación, operación o mantenimiento que no está relacionada con el peligro.

NOTA

REQUISITOS ELÉCTRICOS

La especificación del producto es de 120 V, 60 Hz, solo CA, 20 amperios. Este producto debe conectarse a un circuito de suministro independiente y dedicado que tenga la tensión y frecuencia correcta.

El tamaño del cable debe cumplir con los requisitos del Código Eléctrico Nacional o el código local vigente para esta clasificación de kilovatios. El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un circuito derivado exclusivo y dedicado de 20 amperios con puesta a tierra. La caja de conexiones debe estar ubicada en el gabinete sobre el horno de microondas. Tanto la caja de conexiones como el circuito de suministro deben ser instalados por un electricista calificado y cumplir con el Código Eléctrico Nacional o el código local aplicable.

IMPORTANTE

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o técnico calificado.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden asumir ninguna responsabilidad por daños en el horno de microondas o lesiones personales resultantes de la falta de cumplimiento de los procedimientos correctos de conexión eléctrica.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas: “PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS” que se encuentran en la página 3.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Consulte las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" que se encuentran en la página 6.
- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este aparato únicamente para el uso previsto, tal como se describe en el manual. No utilice productos químicos o 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.
- LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS SEVERAS. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar artículos calientes.
- No utilice este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si ha sido dañado o se ha caído.
- Este aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para examen, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No guarde este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en un lugar similar.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador. Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que entran en contacto al cerrarla, use solo jabones suaves y no abrasivos, o detergentes aplicados con una esponja o un paño suave.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No cocine en exceso los alimentos. Preste atención al aparato cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
  - Retire las ataduras de alambre de la bolsa de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
  - Si el material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores.
  - No use la cavidad para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no estén en uso.
- Los líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que lo parezca. No siempre hay burbujeo o ebullición visible cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PODRÍA CAUSAR QUE EL LÍQUIDO MUY CALIENTE HIERBA REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE INSERTA UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
- No sobrecaliente el líquido.
- Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarlo.
- No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un tiempo antes de sacar el recipiente.
- Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- No se deben introducir alimentos o utensilios de metal de gran tamaño en un horno de microondas, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica. No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden quemar la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica riesgo de descarga eléctrica.
- No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.
- Limpie las Campanas de Ventilación con Frecuencia - No se permite que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
- Cuando queme alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
- Adecuado para usar sobre equipos de cocina tanto a gas como eléctricos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente. Este aparato está equipado con un cable que posee un conductor de conexión a tierra y un enchufe con puesta a tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente que esté correctamente instalada y con conexión a tierra.

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si hay dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si necesita usar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de 3 hilos con enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y un receptáculo de 3 ranuras compatible con el enchufe del aparato. La clasificación indicada en el cable de extensión debe ser igual o superior a la clasificación eléctrica del aparato.

IMPORTANTE

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o técnico calificado.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden asumir ninguna responsabilidad por daños en el horno de microondas o lesiones personales resultantes de la falta de cumplimiento de los procedimientos correctos de conexión eléctrica.

PELIGRO

Riesgo de Descarga Eléctrica

Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA

Riesgo de Descarga Eléctrica

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede resultar en una descarga eléctrica. No conecte el aparato a una toma de corriente hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

ACERCA DE SU HORNO DE MICROONDAS

Este manual de Uso y Cuidado es valioso: léalo detenidamente y guárdelo siempre como referencia.

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

NUNCA use el horno de microondas sin el disco giratorio y el soporte, ni dé vuelta al disco giratorio para colocar un plato grande en el horno de microondas. El disco giratorio girará tanto en sentido horario como antihorario.

SIEMPRE tenga comida en el horno de microondas cuando esté encendido para absorber la energía de microondas. Cuando utilice el horno de 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 de 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 humedad de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condensa en el horno de microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los descubiertos. Las aberturas de ventilación no deben bloquearse. El horno de microondas es solo para la preparación de alimentos.

No debe usarse para secar ropa o periódicos.

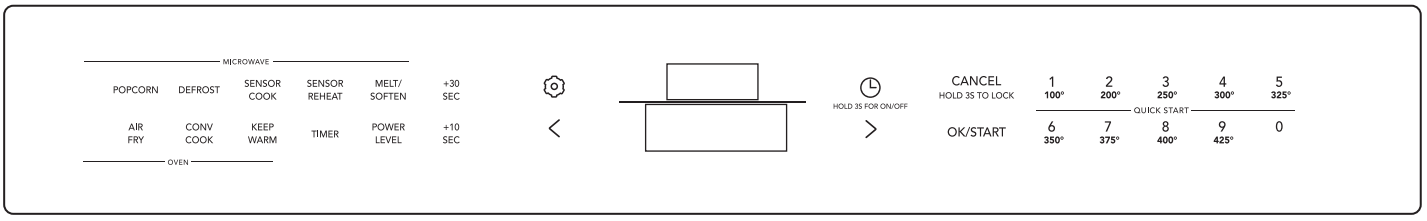
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Materiales que pueden usarse en el horno de microondas

Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato para dorar debe estar al menos 3/16 de pulgada (5 mm) por encima del disco giratorio. El uso incorrecto puede causar que el disco giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice vajilla agrietada o con desconchaduras.
Frascos de vidrio	Retire siempre la tapa. Úselo solo para calentar alimentos hasta que estén calientes. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Solamente cristalería para horno resistente al calor. Asegúrese de que no haya molduras metálicas. No utilice vajilla agrietada o con desconchaduras.
Bolsas para cocinar al horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con amarre de metal. Haga ranuras para permitir que salga el vapor.
Platos y vasos de papel	Úselo solo para cocinar/calentar a corto plazo. No deje el horno desatendido mientras cocina.
Toallas de papel	Úselo para cubrir alimentos para recalentar y absorber grasa. Úselo con supervisión solo para una cocción a corto plazo.
Papel pergamino	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras o como envoltorio para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar etiquetado como "Apto para Microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que la comida del interior se calienta. Las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico bien cerradas deben cortarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del paquete.
Envoltura de plástico	Solo apto para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que la envoltura de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Solo apto para microondas (termómetros para carne y dulces)
Papel encerado	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.

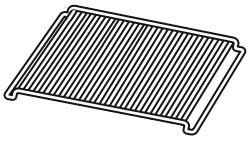
Materiales a evitar en el horno de microondas

Bandeja de aluminio	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera la comida a un plato apto para microondas.
Cartón de comida con asa de metal	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera la comida a un plato apto para microondas.
Utensilios de metal o con adornos de metal	El metal protege los alimentos de la energía de microondas. Las molduras metálicas pueden provocar arcos eléctricos.
Lazos de torsión de metal	Es posible causar arcos eléctricos y provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Pueden provocar un incendio en el horno.
Espuma plástica	La espuma plástica puede derretir o contaminar el líquido del interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará cuando se use en el microondas y tendrá posibilidad de partirse o rajarse.



Bandeja de cerámica para microondas

Disco giratorio de metal



Rejilla de cables

Bandeja de cerámica para microondas

Úselo para cocinar en microondas y para cocinar de manera convencional. Alimentos como bolsas de palomitas de maíz o papas se pueden colocar directamente sobre la bandeja de cerámica.

Advertencia:

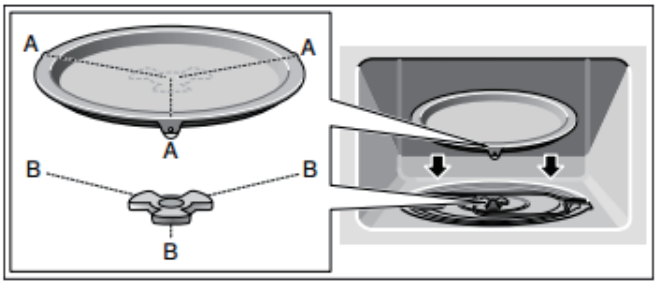
- La bandeja de cerámica se calentará durante la cocción convencional.
- Coloque la bandeja de cerámica encima del disco giratorio de metal.
- La bandeja de cerámica puede permanecer dentro del horno en todos los modos de cocción, excepto si se requiere "Hornear en Bandeja de Metal".
- Utilice la bandeja de cerámica sobre la bandeja de metal para hacer palomitas de maíz.
- No haga palomitas de maíz directamente en el disco giratorio de metal.

Rejilla de cables

Utilice la rejilla de alambre con la parte hueca hacia abajo para los modos de Convección, Mantener Caliente o para acomodar platos más grandes dentro de la cavidad del horno. Utilícela con el lado hacia arriba (como se muestra) para Asar/Gratinar.

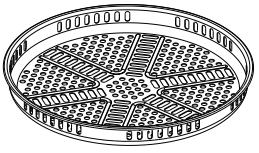
Disco giratorio de metal con el elemento de horneado debajo

Proporcione calor a los alimentos que requieren especialmente mucho calor desde abajo. Coloque el disco giratorio con los rodillos "A", como se muestra en la imagen, sobre el soporte "B" en el centro del piso del compartimiento de cocción. El disco giratorio debe colocarse correctamente y de forma recta sobre el soporte.

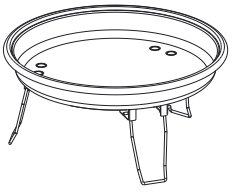


NOTA

No utilice el aparato si el disco giratorio no está correctamente posicionada. Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente colocadas y que el disco giratorio gire libremente cuando se use el microondas. El disco giratorio de metal puede soportar hasta un máximo de 12 libras.



Bandeja de freír al aire



Sartén de freír al aire

NOTA

La rejilla redonda se puede usar para funciones de cocción por convección y cocción en microondas.

NOTA

La rejilla de alambre solo se puede usar para cocinar en microondas.

PRECAUCIÓN

La sartén y la bandeja de freír al aire están diseñadas solo para cocinar freír al aire y no deben usarse para ninguna otra cocción en microondas.

Siempre use guantes de horno cuando maneje artículos calientes.

La sartén de freír al aire precalentado y la bandeja de freír al aire estarán calientes.

NOTA

Tanto Freír al Aire como Cocción por Convección utilizan todos los elementos y el ventilador de convección. La convección es más gradual que Freír al Aire y está diseñada para hornear y asar.

La convección puede utilizarse para todo tipo de alimentos, ¡a veces incluso más de un alimento al mismo tiempo! Freír al Aire funciona de manera diferente a la cocción convencional por convección. El elemento de convección del horno de Freír al Aire es más potente que el elemento de convección estándar.

El programa del control del horno de Freír al Aire está diseñado específicamente para alimentos fritos. Cuando colocas los alimentos en el horno, el aire caliente actúa como el aceite caliente al freír: rodea completamente los alimentos con un calor intenso y uniforme.

Estas diferencias permiten que Freír al Aire genere y distribuya aire sobrecalentado que alcance mayores temperaturas más rápidamente. Freír al Aire está diseñado para cocinar en una sola rejilla, permitiendo que el aire caliente circule completamente alrededor de los alimentos para ofrecer resultados más crujientes, ¡especialmente al usar nuestra bandeja de Freír al Aire!

10 OPERACIÓN

1. Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de leer y comprender completamente esta Guía de Uso y Cuidado.
2. Antes de que se pueda usar el Horno de Microondas Convencional Integrado, siga estos procedimientos:
   - Conecta el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno parpadeará en 12:00.
   - Si no se opera después de 1 minuto, el horno mostrará las 12:01.
3. Ajustar reloj. Consulte la siguiente sección.

PARA CONFIGURAR EL HORRO

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

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	HOLD 3S FOR ON/OFF	12:00
2.	1 2 3 0	12:30
3.	HOLD 3S FOR ON/OFF	

NOTA

Cuando el reloj está en modo configuración y transcurren 3 segundos sin actividad, se ajustará automáticamente a la hora mostrada en la pantalla.

ENCENDIDO/APAGADO DEL RELOJ

Pantalla del reloj ENCENDIDA por defecto.

1.	Toque y mantenga presionado la tecla.	HOLD 3S FOR ON/OFF
2.	Se mostrará el tiempo, después de 3 segundos, se mostrará OFF.	**OFF**

Pantalla del Reloj APAGADA.

1.	Tecla de reloj (presione brevemente <1seg) para ingresar al estado de consulta del reloj, mostrar "hora actual" durante 3 segundos y luego volver al modo de espera, el reloj no se muestra;	HOLD 3S FOR ON/OFF
2.	Mantenga el botón Clock 3s, la pantalla está desactivada.	HOLD 3S FOR ON/OFF
3.	Cuando la pantalla está apagada, toque (presione brevemente) mostrará la hora durante 3 segundos.	**ON**

PARA CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

Establezca el temporizador durante 3 minutos.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	TIMER	0:00 MIN : SEC
2.	3 0 0	3:00 MIN : SEC
3.	TIMER	3:00 MIN : SEC Cuenta regresiva

NOTA

1. Abrir la puerta durante la cuenta regresiva del temporizador no detendrá el temporizador en marcha.
2. Para cancelar el temporizador activo, presione una vez la tecla CANCEL.
3. Utilice el botón de flecha para ajustar la hora.

CANCELAR

Presione CANCEL para:

1. Borre si comete un error durante la programación.
2. Cancele el temporizador y la señal después de cocinar.
3. Cancele un programa durante la cocción, presione una vez.

BLOQUEO DE CONTROL

Puede bloquear el panel de control para evitar que los niños inicien o utilicen accidentalmente el microondas.

La función de bloqueo del control es muy útil al limpiar el panel de control. El bloqueo evita la configuración accidental al limpiar el panel de control.

Ejemplo: para encender el bloqueo de control:

Mantenga presionada la tecla CANCEL por más de 3 segundos. La pantalla mostrará LOCKED durante 2 segundos.	CANCEL HOLD 3S TO LOCK

Ejemplo: cambiar el bloqueo de control de Encendido a Apagado:

Mantenga presionada la tecla CANCEL por más de 3 segundos. La pantalla mostrará UNLOCK durante 2 segundos.	CANCEL HOLD 3S TO LOCK

USO DE UN TOQUE DE START

Esta es una tecla para ahorrar tiempo que comenzará a cocinar automáticamente 2 segundos después de la selección. Las teclas numéricas del 1 al 9 se pueden tocar para una función de inicio automático de cocción de 1 minuto a 9 minutos.

Supongamos que desea cocinar 3 minutos al 100% de potencia.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	3	3:00 MIN : SEC La cuenta regresiva automáticamente después de 2 segundos

USO DE AÑADIR 30 SEG

Esta es una tecla que ahorra tiempo. Se trata de una función simplificada que le permite configurar e iniciar rápidamente la cocción en el microondas al 100% de potencia.

Supongamos que desea configurar y comenzar a cocinar en microondas al 100% durante 30 SEG.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	+30 SEC	3:00 MIN : SEC Cuenta regresiva

NOTA

1. El tiempo de cocción puede extenderse 30 segundos presionando la tecla +30 SEC (solo en modo de cocción manual). El tiempo de cocción puede ampliarse hasta un máximo de 99 minutos y 99 segundos.
2. Toque <> una vez para restar o sumar 5 segundos.
3. Se mostrará "FOOD" si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido o la tecla +30 SEC dentro de los 5 minutos después de colocar los alimentos en el microondas. Debe abrir y luego cerrar la puerta nuevamente para borrar "FOOD" de la pantalla.

CONFIGURACIÓN DE LA COCCIÓN PROGRAMADA CON NIVEL DE POTENCIA

Esta función te permite programar un tiempo de cocción y potencia específicos. Para obtener los mejores resultados, hay 11 niveles de potencia además del nivel ALTO (100%). Consulte la tabla "Niveles de Potencia del Microondas".

POTENCIA DE COCCIÓN	NIVEL	CUÁNDO USARLO
100% de potencia total	Alto	• Calentar rápidamente alimentos de conveniencia y alimentos con alto contenido de agua, como sopa y bebidas. • Cocinar tiernos cortes de carne, carne molida o pollo.
9 = 90% de la potencia total		• Sopas de crema calentando.
8 = 80% de la potencia total		• Calentar arroz, pasta o cazuelas.
7 = 70% de la potencia total	Medio-Alto	• Cocinar y calentar alimentos que necesitan una potencia de cocción inferior al nivel alto (por ejemplo, pescado entero y pastel de carne) o cuando la comida se cocina demasiado rápido. • Recalentar una porción individual de comida.
6 = 60% de la potencia total		• Cocinar que requiere un cuidado especial, como platos de queso y huevo, pudín y cremas pasteleras. • Terminar las cazuelas de cocción.
5 = 50% de la potencia total	Medio	• Cocinar jamón, aves enteras y asados en olla. • estofados inmersos.
4 = 40% de la potencia total		• Chocolate derretido. • Pasteles de calefacción.
3 = 30% de la potencia total	Medio-bajo, descongelar	• Descongelar manualmente alimentos precocidos y otros, como pan, pescado, carnes y aves de corral.
2 = 20% de la potencia total		• ablandar mantequilla, queso y helado.
1 = 10% de la potencia total	Bajo	• Mantener la comida caliente. • Tomar frío de la fruta.
0 = 0% de potencia total	Ninguno	• Tiempo de pie en el horno.

Supongamos que desea cocinar durante cinco minutos al 70% de potencia.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. 5 0 0	5:00 MIN : SEC
2. POWER LEVEL	PWR 100%
3. 7	PWR 70%
4. OK/START	5:00 MIN : SEC Cuenta regresiva

NOTA

Si no selecciona un nivel de potencia, el horno cocinará automáticamente a potencia ALTA (100%).

CONFIGURACIÓN DE COCINA DE DOS ETAPAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno para dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

Para configurar un ciclo de cocción en 2 etapas. La primera etapa es de 2 minutos de cocción al 30 % de potencia, seguida de 4 minutos de cocción al 70 % de potencia.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. 2 0 0	2:00 MIN : SEC
2. POWER LEVEL	PWR 100%
3. 3	PWR 70%
4. POWER LEVEL "INGRESAR POTENCIA DE ETAPA 2 PRESIONE OK" se mostrará en la pantalla.	PWR 30%
5. 7	PWR 70%
6. OK/START "INGRESAR TIEMPO DE COCCIÓN DE ETAPA 2 PRESIONE START" se mostrará en la pantalla.	
7. 4 0 0	4:00 MIN : SEC
8. OK/START	2:00 MIN : SEC Cuenta regresiva

Cuando termine la primera etapa, el horno emitirá un sonido. En la pantalla se mostrará "PRIMERA ETAPA COMPLETADA". La segunda etapa comenzará automáticamente.

HORNEADO POR CONVECCIÓN

Supongamos que desea hornear durante 33 minutos a 375°F.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. CONV COOK	BAKE
2. OK/START	325°

3. (7) — 375°

4. OK/START — 0:00 MIN : SEC

5. (3)(3)(0)(0) — 33:00 MIN : SEC

6. OK/START — BAKE 375°

Luego, el tiempo comenzará a contar regresivamente.

Hornear (°F)	TECLA
250	3
300	4
325 (Predeterminado)	5
350	6
375	7
400	8
425	9

ASADO POR CONVECCIÓN

Supongamos que desea asar durante 33 minutos a 375°F.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	CONV COOK	BAKE
2.	CONV COOK	ROAST
3.	OK/START	350°

4. (7) — 375°

5. OK/START — 0:00 MIN : SEC

6. (3)(3)(0)(0) — 33:00 MIN : SEC

7. OK/START — ROAST 375°

Luego, el tiempo comenzará a contar regresivamente.

Asar (°F)	TECLA
300	4
325	5
350 (Predeterminado)	6
375	7
400	8
425	9

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Esta sección proporciona instrucciones y procedimientos para operar cada función de convección. Lea cuidadosamente estas instrucciones. La cocción por convección hace circular aire caliente dentro de la cavidad del horno mediante un ventilador. El aire en constante movimiento rodea los alimentos, calentando rápidamente la superficie externa, logrando un dorado uniforme y sellando el sabor gracias al flujo constante de aire caliente sobre su superficie. Su horno utiliza cocción por convección cada vez que presiona el botón Convection. **NO UTILICE EL HORNO SIN EL DISCO GIRATORIO EN SU LUGAR.**

1. **No cubra** el disco giratorio ni la rejilla metálica con papel aluminio. Esto interfiere con el flujo de aire necesario para cocinar los alimentos.
2. **Los moldes para pizza redondos** son utensilios excelentes para preparar muchos platillos únicamente con convección. Elija sartenes que no tengan mangos prolongados.

3. **Utilice la cocción por convección** para preparaciones como soufflés, panes, galletas, bizcochos de ángel, pizza y algunos tipos de carne y pescado.
4. **No necesita emplear** técnicas especiales para adaptar sus recetas favoritas del horno a la cocción por convección; sin embargo, debe reducir la temperatura del horno en 25°F con respecto a la recomendada en las instrucciones del paquete al cocinar alimentos envasados en modo de convección.
5. **Cuando hornee** pasteles, galletas, panes, panecillos u otros alimentos horneados, la mayoría de las recetas requieren precalentar el horno. Precaliente el horno vacío como lo haría con un horno convencional. Puede comenzar a cocinar alimentos densos y pesados, como carnes, guisos y aves, sin necesidad de precalentar.
6. **Todos** los utensilios de cocina **resistentes al calor** o metálicos pueden usarse en la cocción por convección.
7. **Utilice utensilios de metal** únicamente para la cocción por convección. Nunca los utilice para cocinar con microondas ni en modo combinado, ya que podría producirse un arco eléctrico y dañar el horno.
8. **Después de precalentar**, si no abre la puerta, el horno mantendrá automáticamente la temperatura precalentada durante 30 minutos.

PRECAUCIONES

- La cavidad del horno, la puerta, el disco giratorio de metal, la bandeja de cerámica, la rejilla de metal y los utensilios de cocina se pondrán muy calientes. **UTILICE GUANTES GRUESOS PARA HORNO** al retirar los alimentos, los utensilios de cocina, el disco giratorio de metal, la bandeja de cerámica y la rejilla de metal del horno tras la cocción por convección.
- No utilice recipientes de plástico ligero, envolturas de plástico ni productos de papel durante la cocción por convección.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN: ASAR/ GRATINAR

La tecla táctil para asar/gratinar permite asar a alta o baja temperatura y también cocinar pizza fresca y congelada. Consulte la tabla a continuación.

Supongamos que desea asar o gratinar durante 20 minutos en el nivel bajo.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	CONV COOK X3	BROIL HIGH
2.	CONV COOK	BROIL LOW
3.	OK/START	0:00 MIN : SEC
4.	2 0 0 0	20:00 MIN : SEC
5.	OK/START	20:00 MIN : SEC Cuenta regresiva

PULSACIÓN DE TECLA	Comida
CONV COOK x1	Horneado
CONV COOK x2	Asado
CONV COOK x3	Asar a alta temperatura
CONV COOK x4	Asar a baja temperatura

Consejos para hacer pizza

- Para pizza fresca, use una pala para pizza para deslizarla hacia y desde el disco giratorio de metal.
- Si utiliza una pala para pizza, espolvoree generosamente harina de maíz sobre la pala para facilitar el traspaso de la masa al disco giratorio de metal.
- El tamaño máximo permitido para pizzas frescas y congeladas es de 12 pulgadas.
- Evite usar una piedra para pizza, ya que esta podría dañar el horno.
- El disco giratorio de metal puede usarse para cortar la pizza en porciones. Retire el disco giratorio del horno cuando la pizza esté horneada.

PRECALENTAMIENTO

Supongamos que desea precalentar a 350°F.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. KEEP WARM	PREHEAT
2. OK/START	325°
3. 6	350°
4. OK/START	PREHEAT
Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento configurada.	OVEN READY

NOTA

El rango de temperatura tiene 9 niveles, de 100°F a 425°F.

Precalentar (°F)	TECLA
100	1
200	2
250	3
300	4
325 (Predeterminado)	5
350	6
375	7
400	8
425	9

MANTENER CALIENTE

Supongamos que desea mantener caliente durante 33 minutos.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. KEEP WARM	PREHEAT
2. KEEP WARM	WARM
3. OK/START	0:00 MIN : SEC
4. >	33:00
5. OK/START	WARM

NOTA

Si no configura un tiempo para mantener caliente, simplemente presione Convección Mantener Caliente y luego toque OK/START; puede mantener la comida caliente hasta por 90 minutos.

- La función de mantener caliente opera a 170°F y no se puede modificar.

Freír al aire

La función freír al aire funciona mejor cuando se usa la sartén y la bandeja de freír al aire con alimentos empaquetados y de conveniencia y se puede programar para temperaturas entre 100°F y 425°F utilizando temperaturas preestablecidas.

Siga las instrucciones de la receta o del paquete para la cantidad, el tiempo y la temperatura de preparación de los alimentos.

Importante:

• Freír al Aire está diseñado para cocinar en una sola rejilla del horno. Los alimentos deben acomodarse en una sola capa sobre la bandeja de Freír al Aire.

• Coloque la sartén de Freír al Aire sobre una bandeja de cerámica para precalentar.

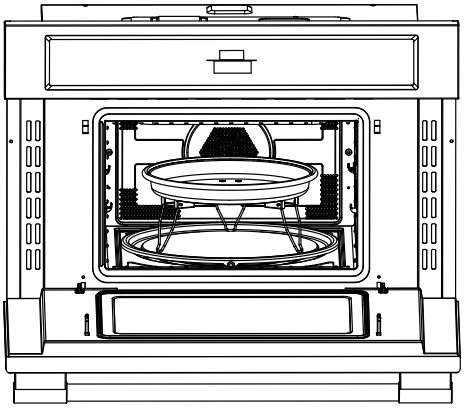
• Es posible que los alimentos deban retirarse antes

del tiempo de cocción recomendado; se deben revisar en el tiempo mínimo sugerido.

Sin embargo, los alimentos densos congelados y los artículos con tiempos de cocción inferiores a 15 minutos podrían necesitar tiempo adicional.

- Supongamos que desea freír al aire a 425°F durante 19 minutos.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	AIR FRY	AIRFRY ENTER TEMP
2.	9	425°
3.	OK/START	ENTER TIME
4.	1 9 0 0	19:00
5.	OK/START	PREHEAT
6.	Se alcanza la temperatura del horno.	ADD FOOD
7.	Abra la puerta y luego coloque los alimentos dentro del horno. Cierre la puerta.	
8.	Toque OK/START para comenzar a cocinar.	19:00 Cuenta regresiva



NOTA

Precaliente la sartén de Freír al Aire con las patas extendidas y colóquela sobre la bandeja de cerámica situada en el disco giratorio de metal. No coloque las patas de la sartén de Freír al Aire directamente sobre el disco giratorio de metal.

Toque +10 SEC o +30 SEC para añadir tiempo durante la cuenta regresiva. No se puede añadir tiempo durante el precalentamiento.

Cuando el horno haya precalentado, emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá ADD FOOD. Coloque la bandeja de Freír al Aire con los alimentos dentro de la sartén de Freír al Aire.

Cuando termine la cocción, el horno emitirá un pitido para indicar que se deben retirar los alimentos, y en la pantalla aparecerá COOLING.

La sartén y la bandeja de freír al aire han sido diseñadas juntas y la mayoría de los alimentos no requieren volteamiento durante la cocción.

Cuando fríe al aire un pollo entero, doble las patas de la sartén de freír al aire hacia abajo y colóquelas en la bandeja de cerámica.

PRECAUCIÓN

La sartén plegable freír al aire precalentada estará caliente al colocar la bandeja con comida en el horno.

ADVERTENCIA

Si se produce un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el fuego persiste, utilice un extintor. No vierta agua ni harina sobre el fuego.

CONFIGURACIÓN DE PALOMITAS DE MAÍZ

La tecla táctil rápida de palomitas de maíz le permite sacar bolsas de palomitas de maíz para microondas empaquetadas comercialmente de 3,3, 3,0 y 1,75 oz. Haga estallar solo un paquete a la vez.

Si está utilizando una máquina para hacer palomitas de maíz para microondas, siga las instrucciones del fabricante.

Supongamos que quiere hacer estallar 3,3 oz. de palomitas de maíz.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. POPCORN	3.3 OZ
2. OK/START	POPCORN

Entonces el tiempo contará hacia abajo

Pulsación de tecla	Selección	Cantidad
Palomitas de maíz	3,3	3,3 oz (94 g)
Palomitas de maíz	3,0	3,0 oz (85 g)
Palomitas de maíz	1,75	1,75 oz (50 g)

NOTA

1. Retire la rejilla del horno antes de preparar palomitas de maíz. No utilice bolsas de papel normales. No vuelva a reventar los granos que no hayan estallado. No prepare palomitas de maíz en recipientes de vidrio.
2. Use una bandeja de cerámica colocada sobre una bandeja de metal para hacer palomitas de maíz.
3. No haga palomitas de maíz directamente en el disco giratorio de metal.
4. No deje el horno de microondas desatendido mientras hace palomitas de maíz.

INSTRUCCIÓN DE OPERACIÓN DE SENSOR

Cocción por Inducción le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin necesidad de seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. La pantalla mostrará el tipo de alimento seleccionado durante el periodo inicial de detección. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción necesario para cada tipo de alimento. Cuando el sensor interno detecte una cierta cantidad de humedad proveniente de los alimentos, indicará al horno cuánto tiempo más debe calentarse. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener los mejores resultados al cocinar utilizando el sensor, siga estas recomendaciones.

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensores deben estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. Siempre use recipientes aptos para microondas.
3. Ajuste la cantidad al tamaño del recipiente.

   Llénelos al menos hasta la mitad para lograr mejores resultados.
4. Asegúrese de que el exterior de los recipientes para cocinar y el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar los alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
5. Los alimentos siempre deben estar cubiertos con plástico transparente apto para microondas, papel encerado o una tapa adecuada.

   No utilice cubiertas de plástico herméticas. Estas pueden impedir la salida del vapor y causar que los alimentos se cocinen en exceso.
6. No abra la puerta ni toque la tecla CANCEL durante el tiempo de detección. Cuando termine el tiempo de detección, el horno emitirá un pitido y el tiempo restante de cocción aparecerá en la pantalla. En ese momento puede abrir la puerta para remover, voltear o reorganizar los alimentos.

USO DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

El uso de COCCIÓN POR INDUCCIÓN le permite cocinar alimentos comunes preparados en microondas sin necesidad de programar los tiempos y potencias de cocción.

Supongamos que desea cocinar pescado o mariscos utilizando el sensor.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	SENSOR COOK	BACON
2.	SENSOR COOK	FROZEN ENTREE
3.	SENSOR COOK	WHITE RICE
4.	SENSOR COOK	GROUND MEAT
5.	SENSOR COOK	FISH/ SEAFOOD
6.	OK/START	FISH/ SEAFOOD

Las selecciones de Cocción por Inducción se realizan tocando la tecla Sensor Cook varias veces.

USO DE RECALENTAMIENTO POR INDUCCIÓN

USO DE RECALENTAMIENTO POR INDUCCIÓN le permite recalentar alimentos comunes preparados en microondas sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

Supongamos que desea recalentar sopa o salsa.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	SENSOR REHEAT	BEVERAGE
2.	SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
3.	OK/START	SOUP SAUCE

Las selecciones de Recalentamiento por Inducción se realizan tocando la tecla Sensor Reheat varias veces.

TABLA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Visualización	Comida	La tecla numérica	Peso
BACON	Tocino	1	1 rebanada
		2	2 rebanadas
		3	3 rebanadas
FROZEN ENTREE	Entrada congelada	-	10 oz/20 oz
WHITE RICE	Arroz blanco	-	2-5 tazas
GROUND MEAT	Carne molida	-	8-24 oz
FISH/SEA FOOD	Pescado/Mariscos	-	8-20 oz
POTATO	Papa	-	1-4
FRESH VEGGIES	Verduras frescas	-	1-4 tazas
FROZEN VEGGIES	Vegetales congelados	-	1-4 tazas

Nota

- Para el menú "TOCINO", después de tocar SENSOR COOK para seleccionar la función de tocino, pulse la tecla numérica correspondiente o toque < o > para ajustar el peso del alimento, y luego toque OK/START para iniciar la cocción.

TABLA DE RECALENTAMIENTO POR INDUCCIÓN

Visualización	Comida	La tecla numérica	Peso
BEVERAGE	Bebidas	1	1 taza (8 oz)
		2	2 tazas (16 oz)
		3	3 tazas (24 oz)
SOUP SAUCE	Salsa de sopa	-	1-2 tazas
PIZZA	Pizza	-	1-4 rebanadas
DINNER PLATE	Plato de cena	-	1 plato
CASSEROLE/PASTA	Cazuela/pasta	-	1 porción

Nota

- Para el menú "BEBIDA", después de tocar SENSOR REHEAT para seleccionar la función de bebida, pulse la tecla numérica correspondiente o toque < o > para ajustar el peso del alimento, y luego toque OK/START para iniciar la cocción.

CONFIGURACIÓN DE DERRETIR / ABLANDAR

El horno usa poca potencia para derretir y ablandar los alimentos. Consulte la siguiente tabla.

Supongamos que quieres derretir 8 oz de chocolate.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	MELT/ SOFTEN	MELT BUTTER
2.	MELT/ SOFTEN	MELT CHOCOLATE
3.	OK/START	2 OZ
4.	8	8 OZ
5.	OK/START	MELT CHOCOLATE entonces el tiempo contará hacia atrás

TECLA	Comida	Cantidad	TECLA
Melt / Soften x1	Mantequilla Derretida	1 barra	1
		2 barras	2
Melt / Soften x2	Chocolate Derretido	2 oz	2
		4 oz	4
		8 oz	8
Melt / Soften x3	Helado Derretido	1 Pinta	1
		1/2 galones	2
Melt / Soften x4	Queso Crema Ablandado	3 oz	3
		8 oz	8

USANDO DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

El horno tiene tres secuencias de descongelación preestablecidas. La función de descongelación automática le proporciona el mejor método de descongelación para alimentos congelados.

La guía de cocción le mostrará qué secuencia de descongelación se recomienda para los alimentos que están descongelando.

Para mayor comodidad, la descongelación automática incluye un mecanismo de pitido incorporado que le recuerda revisar, voltear, separar o reorganizar los alimentos para obtener los mejores resultados de descongelación. Se proporcionan tres niveles de descongelación diferentes:

1. CARNE

2. AVES DE CORRAL

3. PESCADO

El peso disponible es de 0,1 a 6,0 libras

Supongamos que desea descongelar 0,6 lbs de carne.

	Tocar	Muestra de pantalla:
1.	DEFROST	MEAT
2.	OK/START	0.0 Lb
3.	6	0.6 Lb
4.	OK/START	MEAT

Entonces el tiempo contará hacia abajo

NOTA

El horno emitirá un pitido durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. En este momento, abra la puerta y gire, separe o reorganice los alimentos. Retire las porciones que se hayan descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque OK/START para reanudar el ciclo de descongelación.

Esta tabla muestra las selecciones de tipos de alimentos y los pesos que puede establecer para cada tipo. Para obtener mejores resultados, afloje o retire la cubierta de los alimentos.

PULSACIÓN DE TECLA	Categoría	PESOS QUE PUEDE ESTABLECER (décimas de libra)
Descongelación	Carne	0,1 hasta 6,0
Descongelación	Aves de corral	0,1 hasta 6,0
Descongelación	Pescado	0,1 hasta 6,0

CONSEJOS PARA OPERAR

- Para obtener mejores resultados, retire el pescado, mariscos, carnes y aves de su paquete original cerrado de papel o plástico. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede hacer que se cocine la superficie exterior de los alimentos.
- Para obtener mejores resultados, enrolle la carne molida en una bola antes de congelarla. Durante el ciclo de DESCONGELACIÓN, el microondas indicará a qué hora da la vuelta a la carne. Quite el exceso de escarcha de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una rejilla para asar en el microondas para recoger la grasa.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

- Al usar descongelación automática, el peso que se debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el recipiente).
- Antes de comenzar, asegúrese de quitar todas y cada una de las ataduras metálicas que a menudo vienen con las bolsas de alimentos congelados y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra recipientes, como cartones, antes de colocarlos en el horno.
- Siempre corte o perfore las bolsas o embalajes de plástico.
- Si los alimentos están envueltos en papel de aluminio, retírelos y colóquelos en un recipiente adecuado.
- Corte la piel de los alimentos con piel, como las salchichas.

- Doble las bolsas de plástico de alimentos para asegurar una descongelación uniforme. Siempre estime un tiempo menor para descongelar. Si los alimentos descongelados todavía están helados en el centro, devuélvalos al horno de microondas para descongelarlos más.
- La duración del tiempo de descongelación varía según la firmeza con la que se congelen los alimentos.
- La forma del paquete afecta la rapidez con la que se descongelarán los alimentos. Los paquetes poco profundos se descongelarán más rápidamente que aquellos profundos.
- A medida que la comida comience a descongelarse, separe las piezas.

  Las piezas separadas se descongelan más fácilmente.
- Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como alitas de pollo, puntas de patas, colas de pescado o áreas que comienzan a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior o la parte inferior del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.
- Para obtener mejores resultados, deje reposar los alimentos después de descongelarlos.

  (Para más información sobre el tiempo de reposo, consulte la sección "Consejos para Cocinar en Microondas").
- Dé la vuelta a los alimentos durante la descongelación o el tiempo de reposo. Separe y retire los alimentos según sea necesario.

REFERENCIA DE USO

Esta sección proporciona instrucciones para operar cada función. Por favor, lea esta sección detenidamente.

PREFERENCIA DE USUARIO

El horno de microondas tiene configuraciones que le permiten personalizar su uso para mayor conveniencia. A continuación, se muestra la tabla que detalla las distintas configuraciones. Toque la tecla User Pref varias veces para desplazarse a la función de configuración deseada.

TECLA	Comida	Nivel
x 1	Audio	Bajo/Medio/Alto/ APAGADO
x 2	Peso	Lbs / KG
x 3	Idioma	Inglés/Francés
x 4	Modo de demostración	ENCENDIDO/ APAGADO

CONFIGURACIÓN DE AUDIO BAJO/ MEDIO/ALTO/APAGADO

Supongamos que desea desactivar el audio.

Tocar	Muestra de pantalla:
1.	AUDIO
2. OK/START	MEI
3. >	HI
4. >	OFF
5. OK/START	OFF

Se muestra durante 2 segundos y luego se limpia.

CONFIGURACIÓN DE PESO LBS/KG

Supongamos que desea alternar el peso entre libras y kilogramos.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. ⚙	AUDIO
2. ⚙	WEIGHT
3. OK/START	LbS
4. >	KG
5. OK/START	KG

Se muestra durante 2 segundos y luego se limpia.

Configuración del modo de lenguaje

Supongamos que desea ingresar al modo de idioma.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. ⚙	AUDIO
2. ⚙	WEIGHT
3. ⚙	LANGUAGE
4. OK/START	ENGLISH
5. >	FRENCH
6. OK/START	FRANCAIS

Se muestra durante 2 segundos y luego se limpia.

CONFIGURACIÓN DEL MODO DEMOSTRACIÓN

Supongamos que desea ingresar al modo de Demo. Cuando el modo Demo está ACTIVADO, las funciones de programación funcionarán en un modo de cuenta regresiva rápida sin potencia para cocinar.

Tocar	Muestra de pantalla:
1. ⚙	AUDIO
2. ⚙	WEIGHT
3. ⚙	LANGUAGE
4. ⚙	DEMO
5. OK/START	OFF
6. >	ON
7. OK/START	ON

Se muestra durante 2 segundos y luego se limpia.

Solución de Problemas

Verifique su problema usando la tabla a continuación y pruebe las soluciones para cada uno. Si el horno de microondas aún no funciona correctamente, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	REMEDIO POSIBLE
El horno no arranca	• El cable eléctrico del horno no está enchufado. • La puerta está abierta. • Se configura una operación incorrecta.	• Enchúfelo en el tomacorriente. • Cierre la puerta y vuelva a intentarlo. • Verifique las instrucciones.
Arcos o chispas	• Se han utilizado materiales a evitar en el horno de microondas. • El horno funciona cuando está vacío. • La comida derramada permanece en la cavidad.	• Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. • No opere con el horno vacío. • Limpie la cavidad con una toalla húmeda.
Alimentos cocinados de manera desigual	• Se han utilizado materiales a evitar en el horno de microondas. • La comida no se ha descongelado completamente. • No son adecuados el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. • La comida no se da vuelta ni se revuelve.	• Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. • Descongele completamente los alimentos. • Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. • Voltee o revuelva la comida.
Alimentos recocidos	• No son adecuados el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.	• Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Alimentos poco cocidos	• Se han utilizado materiales a evitar en el horno de microondas. • La comida no se ha descongelado completamente. • Los puertos de ventilación del horno están restringidos. • No son adecuados el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.	• Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. • Descongele completamente los alimentos. • Verifique si los puertos de ventilación del horno no estén restringidos. • Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Descongelación inadecuada	• Se han utilizado materiales a evitar en el horno de microondas. • No son adecuados el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. • La comida no se da vuelta ni se revuelve.	• Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. • Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. • Voltee o revuelva la comida.

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

EXTERIOR

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

PUERTA

Desconecte el cable de alimentación o desactive el horno con el ajuste Bloqueo para Niños antes de limpiar para evitar manipulaciones inesperadas.

Limpie la ventana en ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las piezas metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian con frecuencia 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™ / ACERO INOXIDABLE SMUDGE_PROOF™ / ACERO INOXIDABLE NEGRO (ALGUNOS MODELOS)

Su horno de microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o recubrimiento de acero inoxidable. Limpie el acero inoxidable con agua tibia y jabón con 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 usar agua y jabón suave para platos o una solución 50/50 de agua y vinagre.

INTERIOR

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies interiores; por lo tanto, no hay horneado ni formación de derrames o salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, frote con un paño suave y agua tibia. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES O ALMOHADILLAS LIMPIADORAS. Para suciedades más pesadas, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente. La rejilla se puede limpiar con agua caliente y jabón, enjuagar y secar.

CUBIERTA DE GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas está ubicada en el techo en la cavidad del horno de microondas. Está hecha de mica, por lo que requiere cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar un buen funcionamiento del horno de microondas. Limpie cuidadosamente 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 provocar humo o posiblemente incendiarse. NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.

ELIMINACIÓN DE OLORES

Ocasionalmente, puede quedar un olor de cocinado en el horno de microondas. Para quitarlo, combine 1 taza de agua, cáscara rallada y jugo de 1 limón y varios clavos de olor enteros en una taza medidora de vidrio de 2 tazas. Hierva durante varios minutos al 100% de potencia. Deje reposar en el horno de microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

DISCO GIRATORIO DE METAL Y BANDEJA CERÁMICA;

El disco giratorio de metal y la bandeja de cerámica se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelos con agua jabonosa suave. También son aptas para lavavajillas. Utilice la rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor del disco giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames deben limpiarse de inmediato.

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 de microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente con agua. Seque con un paño suave. No frote ni utilice ningún tipo de limpiador químico.

28 VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Compruebe lo siguiente antes de llamar al servicio técnico:

Coloque una taza de agua en una taza medidora de vidrio en el horno de microondas y cierre la puerta de forma segura.

Haga funcionar el horno de microondas durante un minuto a ALTO 100%.

A ¿Se enciende la luz del horno de microondas?	SÍ ____	NO ____
B ¿Funciona el ventilador de enfriamiento? (Coloque su mano en la parte superior sobre la pantalla).	SÍ ____	NO ____
C ¿Gira el disco giratorio? (Es normal que el disco giratorio gire en cualquier dirección).	SÍ ____	NO ____
D ¿Está caliente el agua del horno de microondas?	SÍ ____	NO ____

Si resulta "NO"; es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, verifique el tomacorriente, el fusible y/o el disyuntor. Si están funcionando correctamente, CONTACTE A SU SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno de microondas nunca debe ser reparado por el reparador: "hágalo usted mismo".

NOTA

1. Después de iniciar la función del microondas, si no calienta, verifique si está en modo DEMO.

ESPECIFICACIONES

Tensión de línea de CA:	Monofásico 120 VCA, 60 Hz, solo CA
Alimentación CA Requerida:	1750 W 20 A
Potencia de Salida*:	1000 W
Potencia de entrada *(freír al aire):	1750 W
Potencia de Entrada* (convección):	1700 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)**
Dimensiones Exteriores (incluida la manija):	19,08" x 29,88" x 25,44"
Dimensiones de la Cavidad:	9,84" X 16,54"X 16,54"
Capacidad del horno de microondas***:	1,6 pies cúbicos
Uniformidad de cocción:	Disco giratorio
Peso:	Aproximadamente (neto) 90,7 lbs, (bruto) 105,8 lbs
Luz del Horno:	LED de 1,5 W

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

** Esta es la clasificación de equipos ISM (industrial, científico y médico) descrita en el estándar internacional CISPR11.

*** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, la profundidad y la altura máximos. La capacidad real para almacenar alimentos es menor. En cumplimiento de los estándares establecidos por:

FCC - Autorizado por la Comisión Federal de Comunicaciones.

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

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

- Este símbolo en la placa de identificación significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para su uso en EE. UU. o Canadá.

Su aparato 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 aparato que demuestre tener defectos de materiales o mano de obra cuando dicho aparato 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. Producto que ha sido transferido de su propietario original a otra parte o retirado fuera de EE. UU. o Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados “tal cual” no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos debido a fallas del 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 aparatos 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 aparato o para enseñarle cómo usarlo.
9. Gastos para hacer que el aparato sea accesible para su reparación, como quitar molduras, armarios, estantes, etc., que no forman parte del aparato cuando se envía de fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas de luz de aparatos, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles o perillas, manijas u otras partes cosméticas.
11. Recargos que incluyen, entre otros, llamadas de servicio después de la hora laboral, fines de semana o feriados, peajes, cargos de viaje en ferry o gastos de millaje por llamadas de servicio a áreas remotas, incluido el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del aparato o de la casa causados durante la instalación, incluidos, entre otros, pisos, gabinetes, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicios prestados por empresas de servicios no autorizadas; uso de piezas que no sean partes originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas que no sean empresas de servicio autorizadas; o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o casos fortuitos.
14. Los costes de mano de obra incurridos después de noventa (90) días desde la fecha original de compra para la reparación o reemplazo del producto, tal como se establece aquí para los aparatos de transporte.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO COMO SE INDICA AQUÍ. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, 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 DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

Si Usted Necesita Servicio

Guarde su recibo, albarán de entrega o algún otro registro de pago apropiado para establecer el período de garantía en caso de que se requiera servicio. Si se realiza el servicio, le conviene obtener y conservar 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 se aplica en EE. UU. Y Canadá. En los EE. UU., su aparato está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su aparato está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar obligaciones en virtud de esta garantía. . Las obligaciones de servicio y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas 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

FRIGIDAIRE®

Bienvenido(a) a *casa*

Nuestra casa es su casa. Visítenos si necesita ayuda con cualquiera de estas cosas:

- apoyo al propietario
- accesorios
- servicio
- registro

(Vea su tarjeta de registro para obtener más información).

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352