

EMOW1911AS

Guía de usuario

Horno microondas

ES 2

electrolux.comlregister

Electrolux

¡Bienvenido a Electrolux! Gracias por elegir nuestro electrodoméstico.

Para contactarse con el servicio de atención al cliente y la tienda en línea, visite:
www.electroluxappliances.com

Para obtener una versión ampliada de la Guía de usuario, visite:
www.electroluxappliances.com

Instrucciones importantes de seguridad.....2
Nombres de las piezas 11
Panel de control 12
Antes de utilizer 13
Cocción manual.....13
Cocción en un toque.....14
Sensor de cocción.....15
Cocción por convección.....17
Descongelado automatic 19
Configuración del microondas 20
Funciones convenientes.....21
Limpieza y cuidado 22
Comprobación de la llamada de servicio.....25
Especificaciones.....25
Garantía.....26

Esta guía es el recurso que le permitirá usar y cuidar de su producto. Léala antes de usar el electrodoméstico. Manténgala a mano para una referencia rápida. Si algo no está del todo bien, la sección de solución de problemas le ayudará a resolver problemas comunes.
Encontrará preguntas frecuentes, consejos y videos útiles, productos de limpieza y accesorios de cocina y hogar en www.frigidaire.com. ¡Estamos aquí para usted! Visite nuestro sitio web, chatee con un representante o llámenos si necesita ayuda. Podemos ayudarlo a evitar la visita de un técnico. Si necesita la visita de un técnico, podemos iniciar el trámite por usted.
¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.
Mantenga la información de su producto aquí para que sea fácil de encontrar.

Número de modelo:

Número de serie:

Fecha de compra:

Por su seguridad, debe seguir la información de esta guía para minimizar el riesgo de incendio o explosión o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vidas humanas.

⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR QUE EL MICROONDAS QUEDE EXPUESTO A UNA POSIBLE ENERGÍA EXCESIVA

a) No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento de la puerta abierta puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no manipular los enclavamientos de seguridad.
b) coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra o residuos limpios en las superficies de sellado.
c) No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (que no esté doblada), (2) las bisagras y los pestillos (que no estén rotos ni flojos), (3) en las juntas de la puerta ni en las superficies de sellado.
d) Nadie, excepto el técnico de servicio debidamente calificado, debe ajustar ni reparar el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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 que contienen este símbolo para evitar posibles lesiones o muerte.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar la muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

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

LEER TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga la sección **"PRECAUCIÓN PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA"** en la página 2.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conectar solo a una toma a tierra correctamente instalada. Consulte **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 6.
- Instale o ubique este electrodoméstico 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 microondas.
- Utilice este electrodoméstico solo para su uso previsto, tal y como se describe en esta guía. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este tipo de microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños lo utilizan.
- No utilice este electrodoméstico si tiene un cable o un enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- Este electrodoméstico debe ser revisado únicamente por personal de servicio calificado. Póngase en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura en el electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua (por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina), en un sótano húmedo ni cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerja el cable ni enchufe en el agua.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calentadas.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 22.
- Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno microondas:
  - **No cocine demasiado la comida. Observe cuidadosamente al electrodoméstico cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno microondas para facilitar la cocción.**
  - Retire los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar la bolsa en el horno microondas.

- **Si los materiales dentro del horno microondas se prenden fuego, mantenga la puerta del horno microondas cerrada, apague el horno microondas y desconecte el cable de alimentación o apague la alimentación en el fusible o en el panel de disyuntores.**
- No utilice interior para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no esté en uso.

- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer hervir. No siempre se visualiza el burbujeo o la ebullición cuando el recipiente se retira del horno microondas. **ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN REPENTINAMENTE CUANDO SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

  Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido tanto antes y en la mitad del proceso de calentado.
  - No utilice recipientes rectos con cuellos estrechos. Utilice un contenedor de boca ancha.
  - Una vez calentado, deje reposar el recipiente en el horno microondas por lo menos durante 20 segundos antes de retirar el recipiente.
  - Tenga cuidado extremo al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- Limpie las aberturas de ventilación y los filtros de grasa con frecuencia.

  No se debe permitir 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 agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de lejía, pueden dañar las aberturas de ventilación.
- Encienda el ventilador cuando cocine debajo de la campana.
- Este electrodoméstico es adecuado para su uso por encima de equipos de cocina de gas y eléctricos de 36 pulgadas de ancho o menos.
- Cuando se utilizan las funciones de cocción por convección o cocción combinada, tanto el exterior como el interior del horno se calentarán. Utilice siempre agarraderas para retirar los recipientes de alimentos y accesorios de cocina, como el estante del horno, el plato giratorio de metal y la bandeja de vidrio.
- No limpie con esponjas metálicas para fregar. Las piezas pueden tocar partes eléctricas lo que implica riesgo de descarga eléctrica.
- *Termómetro*: no utilice termómetros regulares de cocina ni de horno cuando cocine con microondas o en modo combinado. El metal y el mercurio en estos termómetros podrían crear un arco y causar posibles daños en el horno.

  No utilice un termómetro en los alimentos que coloca en el microondas a menos que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en el horno microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Si ve arcos, presione el botón **Cancelar** y corrija el problema.

ARCOS

Arcos es el término que se emplea para referirse a las chispas en el horno microondas. El arco es causado por:

- El estante metálico no está instalado correctamente por lo que toca la pared del microondas.
- El contacto de metal o papel de aluminio con el lateral del horno.
- Una incorrecta envoltura de los alimentos (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
- El uso de metal, como cierres de alambre, alfileres las aves o platos con borde dorado, en el microondas.
- El uso de toallas de papel recicladas que contienen pequeñas piezas metálicas en el microondas.

Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (solo para EE. UU.).

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente (es decir, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante), puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado su tipo y se ha comprobado que cumple con los límites establecidos para los equipos ISM de conformidad con la parte 18 de las Reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial.

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

- Reorientar la antena receptora de la radio o la televisión.
- Reubicar el horno microondas con respecto al receptor.
- Alejar el horno microondas del receptor.
- Conectar el horno microondas a una toma de corriente diferente para que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos de ramificación.

El fabricante no se hace responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por modificaciones no autorizadas de este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Instrucciones del cable corto: a) Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredos o tropezones con un cable más largo. b) Hay juegos de cables más largos o cables de extensión disponibles y se pueden utilizar si se presta atención durante su uso. c) Si se utiliza un cable largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del electrodoméstico; 2) El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera ni de la mesa donde los niños puedan tirarlo o pueda ocasionar tropezones involuntarios.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN: 1) Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro. 2) Encienda el ventilador cuando cocine debajo de la campana.

Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de lejía, pueden dañar el filtro.

Este electrodoméstico es adecuado para su uso por encima de equipos de cocina de gas y eléctricos de 36 pulgadas de ancho o menos.

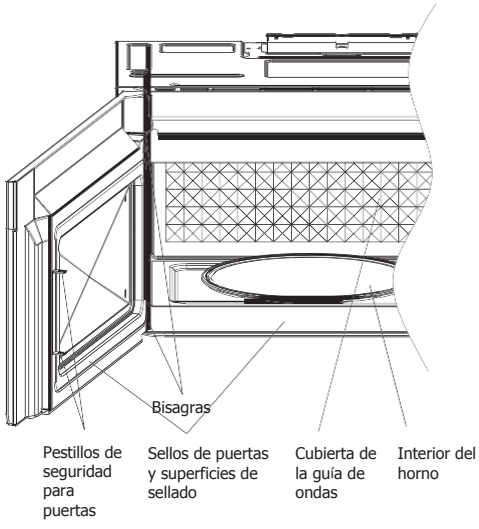
1) Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal de gran tamaño no deben insertarse en un horno microondas o la tostadora, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
2) No utilice productos de papel cuando el electrodoméstico esté en modo tostador.
3) No guarde ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
4) No cubra las rejillas ni cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que el horno se sobrecaliente.

DESEMBALAJE Y REVISIÓN DE SU HORNO MICROONDAS

Un técnico calificado debe instalar y conectar el dispositivo a tierra. Abra la parte inferior del cartón, doble las aletas del cartón hacia atrás e incline el horno de microondas para que se apoye sobre una almohadilla de espuma de plástico. Saque el horno microondas de la caja de cartón y retire todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, filtro de carbón vegetal, tocadiscos y soporte de tocadiscos. GUARDE LA CAJA, YA QUE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.

- Retire la etiqueta adhesiva de la parte exterior de la puerta, si la hay.
- NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS que se encuentra en el lateral derecho la cavidad del horno microondas. Compruebe que estén las instrucciones de instalación, la plantilla de la pared, la plantilla superior y el filtro de carbón, que se utilizan cuando se elige la recirculación. Lea los adjuntos y GUARDE la Guía de uso y cuidado.

Compruebe si hay daños en el horno microondas, como puertas desalineadas o dobladas, juntas de puertas y superficies de sellado dañadas, bisagras de puertas rotas o sueltas y pestillos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no utilice el horno microondas y póngase en contacto con su vendedor o con el SERVICIO TÉCNICO DE ELECTROLUX. Consulte las Instrucciones de instalación para obtener más detalles.



INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este dispositivo debe estar conectado a tierra. Este horno de microondas está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra.
Debe estar conectado a un receptáculo de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica.

ADVERTENCIA

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

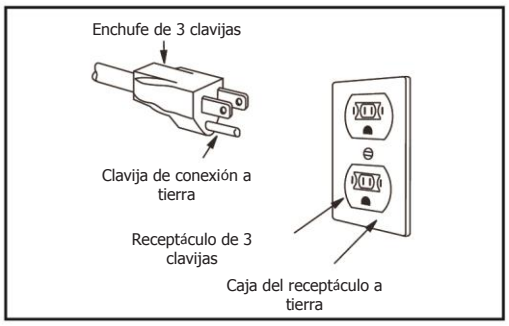
Requisitos eléctricos

Compruebe las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de alimentación. Los requisitos eléctricos son un suministro eléctrico protegido de 120 voltios, 60 Hz, solo CA, 15 amperios o más. Se recomienda que se proporcione un circuito separado solo para el horno microondas. El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Debe estar enchufado a un receptáculo de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra. NO CORTE NI QUITE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE. Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice solo un cable de extensión de 3 cables que tenga un enchufe de 3 clavijas conectado a tierra y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. La calificación marcada del cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia eléctrica del electrodoméstico. El cable de la fuente de alimentación y el enchufe deben estar conectados a un receptáculo de conexión a tierra individual de 120 voltios CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El receptáculo debe estar ubicado dentro del gabinete directamente encima de la ubicación de montaje del horno microondas, como se muestra en la Figura 1.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

NOTAS

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o persona de servicio calificado.
2. Ni Electrolux ni el concesionario aceptan ninguna responsabilidad por daños en el horno microondas ni por lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.



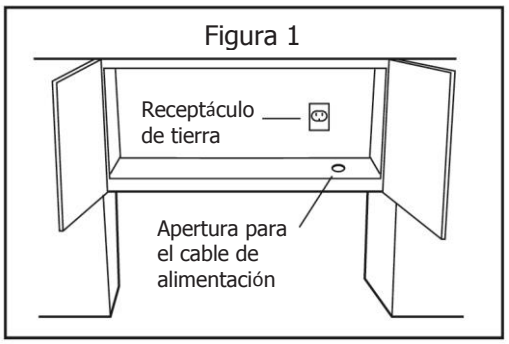


Figura 1

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Esta Guía de uso y cuidado es valiosa: léala cuidadosamente y guárdela siempre como referencia. Un buen libro de cocina de microondas es un bien valioso. Consúltelo para conocer los principios, las técnicas, los consejos y las recetas de cocina en microondas.

NUNCAuse el horno microondas sin el plato giratorio y el soporte, ni gire el plato giratorio para que pueda colocarse un plato grande en el horno de microondas. El plato girará en el sentido de las agujas del reloj y en el sentido contrario a las agujas del reloj.

SIEMPRE deje comida en el horno microondas cuando esté encendido para que absorba la energía del microondas. Cuando se utiliza el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100 %, es posible que se escuche el magnetrón que se enciende y se apaga. 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 en microondas. La humedad de la habitación y la humedad de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Por lo general, los alimentos cubiertos no provocarán tanta condensación como los descubiertos. Las aberturas de ventilación no deben bloquearse.

El horno microondas es solo para la preparación de alimentos. No se debe usar para secar ropa ni periódicos.

Su horno microondas tiene una clasificación de 900 vatios de acuerdo con el procedimiento de prueba IEC. Al usar las recetas o las instrucciones del paquete, compruebe los alimentos un minuto o dos antes del tiempo mínimo y añada el tiempo necesario en consecuencia.

ACERCA DE LA COCCIÓN EN MICROONDAS

- Organizar la comida con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia fuera del plato.
- Esté atento al tiempo de cocción.. Cocine durante el menor tiempo indicado y agregue más según sea necesario. Los alimentos demasiado cocidos pueden causar humo o prenderse fuego.
- Cubra los alimentos mientras cocina. Consulte las sugerencias en la receta o el libro de cocina: toallas de papel, papel de cera, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen uniformemente.
- Cubra con pequeños trozos planos de papel de aluminio cualquier área delgada de carne de res o de ave para evitar que se cocinen antes de que las áreas densas y gruesas se cocinen a fondo.
- Revuelva los alimentos del exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Gire los alimentos una vez durante la cocción en el microondas para acelerar la cocción de alimentos como el pollo y las hamburguesas. Los artículos grandes como los asados deben girarse al menos una vez.

- Reorganice alimentos como albóndigas a la mitad de la cocción, cambiándolas de arriba a abajo y del centro del plato hacia el exterior.
- Añada tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuelva, si es posible. Cubra los alimentos durante el tiempo de reposo para que la comida termine de cocinarse sin cocinarse en exceso.
- Compruebe si hay los alimentos están cocidos. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

Los signos de cocción incluyen:

- La comida arroja vapor sobre toda la superficie, no solo en el borde.
- El centro del fondo del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo de las aves se mueven fácilmente.
- La carne y las aves no tienen sectores rosados.
- El pescado es opaco y las escamas se retiran fácilmente con un tenedor.

ACERCA DE LA COMIDA

COMIDA	QUÉ HACER	QUÉ NO HACER
Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras	• Pinchar las yemas de huevo antes de cocinar para evitar que "exploten". • Pinchar la piel de patatas, manzanas, calabaza, perritos calientes y salchichas para que el vapor se escape.	• Cocinar los huevos en cáscaras. • Recalentar huevos enteros. • Colocar las nueces o las semillas en sus cáscaras.
Palomitas	• Utilizar palomitas de maíz especialmente envasadas para cocinar en microondas. • Escuchar mientras estalla el maíz para que el estallido se ralentice a 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para **palomitas de maíz**.	• Colocar las palomitas de maíz en bolsas marrones regulares o cuencos de cristal. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de palomitas.
Comida para bebés	• Transferir alimentos para bebés a un plato pequeño y calentar cuidadosamente, revolviendo a menudo. Comprobar la temperatura antes de servir. • Poner las tetinas en los biberones después de calentar y agitar bien. Hacer la prueba en la «muñeca» antes de alimentar al bebé.	• Calentar biberones desechables. • Calentar biberones con las tetinas colocadas. • Calentar los alimentos para bebés en sus frascos originales.
General	• Cortar los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar vapor y evitar quemaduras. • Revolver los líquidos rápidamente antes y después de calentarlos para evitar la "erupción". • Cuando cocine líquidos o cereales, usar un tazón profundo para evitar que se reduzcan.	• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o recipientes herméticos. • Colocar latas en el microondas ya que las bacterias dañinas no pueden ser destruidas. • Freír en grasa profunda. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

SOBRE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario comprar todos los utensilios de cocina nuevos. Muchas piezas que ya están en su cocina se pueden utilizar 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 de forma segura en microondas:

- Vidrio cerámico (Pyroceram®), como Corningware®.
- Vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- Plásticos aptos para microondas
- Platos de papel
- Cerámica, gres y porcelana apta para microondas
- Plato para dorar (no exceda el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).
- Los utensilios de cocina de color oscuro pueden ayudar a optimizar el rendimiento de cocción.

Estos artículos se pueden utilizar para el recalentamiento de los alimentos que tienen poca grasa o azúcar:

• madera, paja, mimbre

NO UTILIZAR

- sartenes de metal y vajilla para hornear
- platos con ribete metálico
- vidrio no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (recipiente de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas de almacenamiento de alimentos
- cierres metálicos

Si desea comprobar si un plato es seguro para el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas y el microondas en HIGH durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente mucho.

Los siguientes revestimientos son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir alimentos para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel de cera se puede utilizar para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico que está especialmente marcada para el uso en microondas se puede utilizar para cocinar y recalentar. NO permita que la envoltura de plástico toque los alimentos. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- Las tapas que son aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas de cocción para horno microondas son buenas para grandes porciones de carne o alimentos que necesitan ser ablandados. NO utilice cierres metálicos. Recuerde cortar la bolsa para que el vapor pueda escapar.

Cómo usar papel de aluminio en su horno microondas:

- Se pueden colocar pequeñas piezas planas de papel de aluminio suavemente sobre la comida para protegerlas áreas que se descongelan o se cocinan demasiado rápido.
- La lámina no debe acercarse más de una pulgada a cualquier superficie del horno microondas.

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

ACCESORIOS Hay muchos accesorios para microondas disponibles para la compra. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas le ayudará a determinar la correcta cocción y le asegurará que los alimentos se cocinaron a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable de ningún daño en el horno microondas cuando se utilizan accesorios.

SOBRE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

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

Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando lo usan los niños.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

En ningún momento se debe permitir que alguien se apoye o se balancee en la puerta del horno microondas.
A los niños se les debe enseñar todas las precauciones de seguridad: use soportes, retire las cubiertas cuidadosamente, preste especial atención a los paquetes que contienen alimentos crujientes porque pueden estar más calientes.
No asuma que, como un niño ha dominado una habilidad de cocinar, puede cocinar todo.
Los niños necesitan aprender que el horno microondas no es un juguete. Consulte la función de bloqueo para niños.

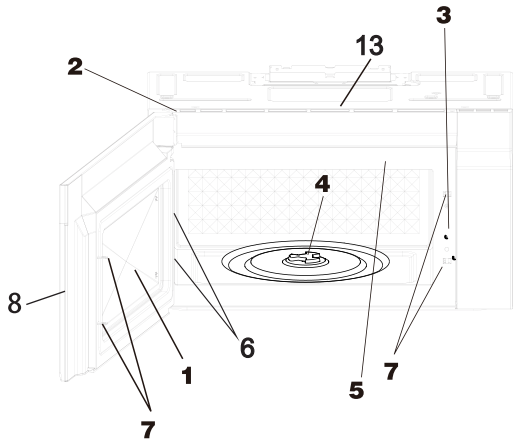
NOTAS

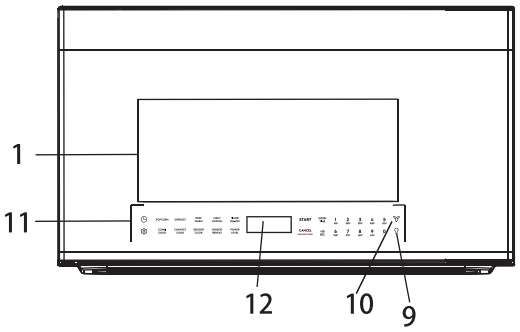
No cocine aves de corral enteras y rellenas.
Cocine el relleno por separado a 74°C (165°F).

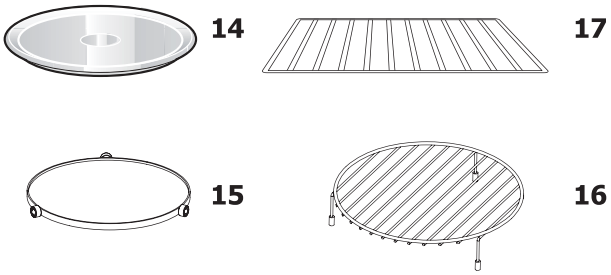
Para probar la cocción, inserte un termómetro de carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa o el hueso. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que esté aprobado para su uso en horno microondas.

- Utilice SIEMPRE agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. La comida puede transferir a través de los utensilios suficiente calor para causar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras de vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más lejano de la cubierta de un plato y abra cuidadosamente las palomitas de maíz y las bolsas de cocción del horno lejos de la cara.
- Manténgase cerca del horno microondas mientras está en uso y compruebe el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de que los alimentos se cocinen en exceso.
- NUNCA utilice el interior para guardar libros de cocina u otros artículos..
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden causar arcos o incendios.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas para que el utensilio, la ropa o los accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga la lámina de aluminio, utilizada para cubrir, a al menos 1 pulgada de las paredes, el techo y la puerta.

VISTA FRONTAL



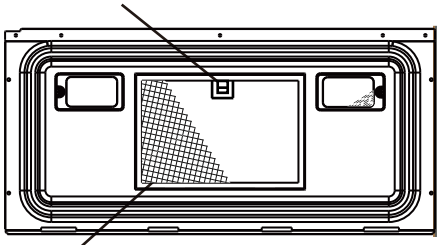




VISTA INFERIOR

(Frente del hor microondas)

Pestaña no



o de grasa

(Parte trasera del horno microondas)

1 Puerta de horno microondas con ventana transparente

2 Bisagras de puerta

3 Cubierta de la guía de ondas: NO RETIRAR.

4 Eje del motor de la plataforma giratoria

5 Luz de horno microondas

Se enciende cuando el horno microondas está funcionando o la puerta está abierta.

6 Sujeta rejillas de metal

7 Pestillos de seguridad para puertas

El horno microondas no funcionará a menos que la puerta esté cerrada de forma segura.

8 Tirador

9 Luz HI/LO (alta/baja) del panel

Presione el botón una vez para luz alta, dos veces para luz baja y tres veces para apagar la luz.

10 Botón de ventilación alta/medio/bajo/apagado

Pulsar una vez

11 Panel de control Auto-Touch

12 Visualización de la hora: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos

13 Aberturas de ventilación

14 Vidrio giratorio extraíble

Coloque la bandeja de vidrio en el acoplamiento del eje del motor de la plataforma giratoria.

15 Soporte extraíble de la plataforma giratoria

Instale el soporte de la plataforma giratoria en la parte inferior del horno microondas, centrando el soporte de la plataforma giratoria alrededor del acoplamiento de la plataforma giratoria. A continuación, coloque la bandeja de cristal en el acoplamiento del motor de la plataforma giratoria.

16 Rejilla de alambre bajo

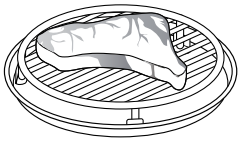
Uso para convección y cocción combinada. Colóquelo en la bandeja de vidrio de la plataforma giratoria para un correcto funcionamiento.

17 Bandeja de metal de alambre para cocinar varios niveles de comida.

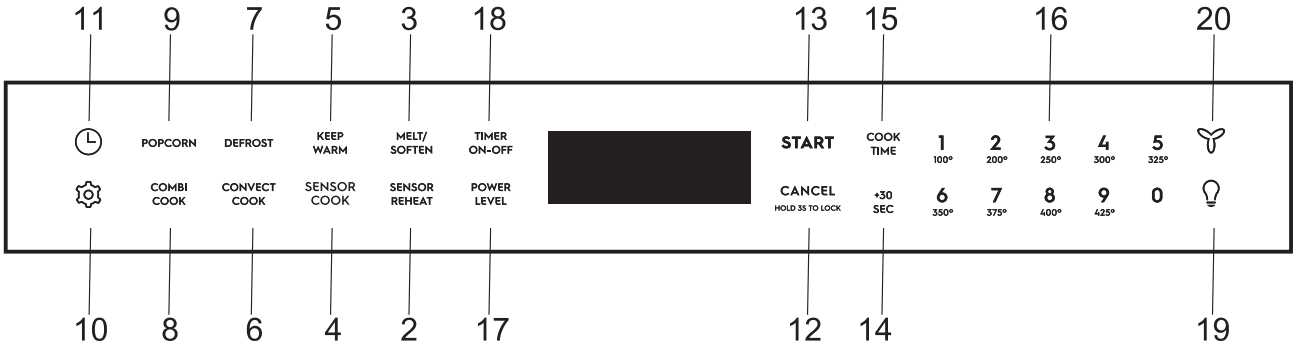
Accesorios

El accesorio 16 está diseñado especialmente para su uso en el horno microondas para cocinar por convección, combinado o para asar. NO LO USE PARA COCINAR SOLO EN MICROONDAS. No sustituya estas rejillas especialmente diseñadas por rejillas parecidas. Rejilla de alambre alto (rejilla para hornear): para convección y horneado rápido.

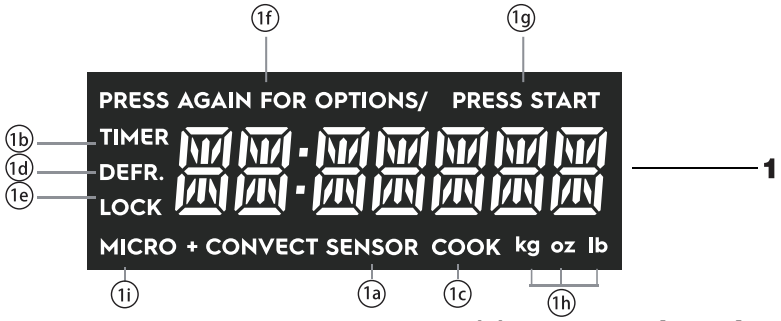
- Colocar en la plataforma giratoria y utilizar para asar o para grillar para permitir que los jugos de los alimentos drenen.



PANEL DE CONTROL



Las palabras en la parte inferior de la pantalla se iluminarán para indicar qué función está en curso.



(1) **Pantalla:**
La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, las potencias de cocción, el sensor, las cantidades, los pesos y las funciones de cocción seleccionadas.

1a. SENSOR:
Icono que se muestra cuando se utiliza el Sensor Cook.

1b. TIMER:
Icono que se muestra cuando el temporizador se está configurando o ejecutando.

1c. COOK:
Icono que se muestra al iniciar la cocción en microondas.

1d. DEFR:
Icono que se muestra al descongelar los alimentos.

1e. LOCK:
Icono que se muestra en el bloqueo de control.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:
Icono que se muestra cuando hay opciones adicionales disponibles.

1g PRESS START:
Icono que se muestra cuando se puede iniciar una función válida.

1h. kg, oz, lb:
Icono que se muestra al elegir el peso.

1i. CONVECT:
Icono que se muestra al elegir la cocción por convección.

(2) **Sensor Reheat (sensor de recalentamiento) (P16)**
(3) **Melt/Soften (derretir/ablandar) (P14)**
(4) **Sensor Cook (sensor de cocción) (P16)**
(5) **Keep Warm (mantener tibio) (P21)**
(6) **Convect Cook (cocción por convección) (P17)**
(7) **Defrost (descongelar) (P19)**
(8) **Combi Cook (cocción combinada) (P17)**
(9) **Popcorn (palomitas de maíz) (P14)**
(10) **Configuración del microondas (P20)**
(11) **Ajustes del reloj (P13)**
(12) CANCEL HOLD 3S TO LOCK
(13) START
(14) +30 Sec **(P21)**
(15) **Cook time (tiempo de cocción) (P21)**
(16) **Número/Cocina por convección (P17)**
(17) **Power level (nivel de potencia) (P13)**
(18) Timer On-Off
(19) **Luz de fondo (P21)**
(20) **Ventilador (P20)**

Ajuste del reloj

1. Presione ◷ para ajustar el reloj.
2. Presione la tecla numérica para seleccionar la hora.
3. Pulse **START** (iniciar) para confirmar.

Configuración del temporizador

1. Presione **Timer On-Off** y a continuación, presione la tecla numérica para ingresar al temporizador. El tiempo máximo puede ser 99 minutos 99 segundos.
2. Después de configurar el temporizador, pulse la **Timer On-Off** para que comience la cuenta regresiva.
3. Durante el ajuste del Temporizador, presione **Cancel** Hold 3s to lock para salir de la configuración.

COCCIÓN MANUAL

Cocción en microondas

1. Presione **Cook Time** para introducir el tiempo de cocción, por ejemplo, para ajustar el tiempo en 5 minutos, escriba 5, 0, 0.
2. Presione **Power Level** para establecer el nivel de potencia de cocción, el LED muestra la potencia por defecto «PL-HI».
3. Presione **Power Level** para seleccionar el nivel de potencia correspondiente o utilice la tecla numérica para seleccionar el nivel de potencia correspondiente , hay 10 niveles.
4. Pulse **START**.

PRESIONE EL BOTÓN POWER LEVEL LA CANTIDAD DE VECES NECESARIA PARA ALCANZAR LA POTENCIA DESEADA	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES PARA LOS NIVELES DE POTENCIA
POWER LEVEL 1 vez	100 %	Alto
POWER LEVEL 2 veces	90 %	
POWER LEVEL 3 veces	80 %	
POWER LEVEL 4 veces	70 %	Mediano - alto
POWER LEVEL 5 veces	60 %	
POWER LEVEL 6 veces	50 %	Mediano
POWER LEVEL 7 veces	40 %	
POWER LEVEL 8 veces	30 %	Medio - bajo/Descongelar
POWER LEVEL 9 veces	20 %	
POWER LEVEL 10 veces	10 %	Bajo
POWER LEVEL x 11	0 %	

COCCIÓN EN UN TOQUE

CON EL BOTÓN ONE TOUCH

Esta es una función de ahorro de tiempo que automáticamente comenzará a cocinar 2 segundos después de seleccionarla. La tecla numérica 1 a 9 se puede tocar para activar la función de inicio automático de cocción de 1 minuto a 9 minutos.

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

	Tocar	Lo que muestra la pantalla:
1.	(3)	3:00
		El tiempo disminuye automáticamente después de 2 segundos

Configuración de Melt/Soften

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

- Supongamos que desea derretir 2 barras de mantequilla.

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1. Melt/Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START	ENTER 1-2 STK
3. (2)	PRESS START 2 STICK
4. START	MELT BUTTER COOK
	Cuenta regresiva del tiempo

Palomitas

La función rápida Popcorn (palomitas) le permite sacar bolsas de 3,3 onzas, 3,0 onzas y 1,75 onzas de palomitas para microondas con envase comercialmente. Solo cocine un paquete a la vez. Si está utilizando palomitas de maíz de microondas, siga las instrucciones del fabricante.

- Supongamos que quiere cocinar un envase de palomitas de maíz de 3,3 onzas.

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1. Palomitas	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. START	POPCORN COOK
	Cuenta regresiva del tiempo

Cantidad	Presione el botón Popcorn
3,30 oz.	**una vez**
3,00 oz.	**2 veces**
1,75 oz	**3 veces**

NOTAS

1. Retire el estante de metal del horno de microondas al cocinar palomitas de maíz. No utilice bolsas de papel normales. No vuelva a cocinar el maíz sin estallar.
   No haga palomitas de maíz en utensilios de cocina de vidrio.

DERRETIR TABLA

CATEGORÍA	CANTIDAD	INSTRUCCIONES
MANTEQUILLA	1 o 2 barras	Desenvuelva la mantequilla y colóquela en un recipiente apto para microondas. No hay necesidad de cubrir la mantequilla. Revuelva al final de la cocción para completar la fusión.
CHOCOLATE	2,4 u 8 oz	Se pueden usar chips de chocolate o cuadrados de chocolate para hornear. Desenvuelva los cuadrados y colóquelos en un recipiente apto para microondas. Revuelva al final del ciclo para completar la fusión.
HELADO	Pinta, 1,5 cuartos	Coloque el recipiente en el horno. El helado quedará lo suficientemente suave como para que sea más fácil servirlo.
QUESO CREMA	3 u 8 oz	Desenvuelva la mantequilla y colóquela en un recipiente apto para microondas. El queso crema quedará a temperatura ambiente y listo para usar en la receta.

El sensor de cocción tiene un sensor electrónico controlado que detecta el vapor (humedad y humedad) emitido por los alimentos mientras se calienta. El sensor ajusta automáticamente los tiempos de cocción y el nivel de potencia de varios alimentos y cantidades.

Uso de la función del sensor:

1. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Limpie cualquier humedad con un paño seco o una toalla de papel.
2. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, las palomitas de maíz estarían a temperatura ambiente.
3. Deberá seguir las guías de cualquier libro de cocina de microondas para cocinar más o menos cantidad de alimentos que la indicada en la tabla.
4. Durante la primera parte de SENSOR DE COCCIÓN, el nombre del alimento aparecerá en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione la tecla CANCEL HOLD 3S TO LOCK durante esta parte del ciclo. La medición del vapor se interrumpirá. Cuando el sensor detecta el vapor emitido por la comida, aparecerá el resto del tiempo de cocción. La puerta puede abrirse cuando aparezca el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento, puede mezclar o sazonar la comida, según lo desee.
5. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al hacer cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y se mostrará la hora correcta del día. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al cocinar otros alimentos, aparecerá un CÓDIGO DE ERROR «E-04» y el horno se apagará.
6. Compruebe la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si se necesita tiempo adicional, continúe cocinando manualmente.

Cubrir los alimentos:

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos.

1. Tapa de olla.
2. Envoltura de plástico: use una envoltura de plástico recomendada para cocinar en microondas. Cubra el plato sin apretar; deje que aproximadamente 1/2 pulgada permanezca descubierta para permitir que el vapor escape. La envoltura de plástico no debe tocar los alimentos.
3. Papel encerado: cubra el plato completamente; doble el exceso de envoltura debajo del plato para asegurarla. Si el plato es más ancho que el papel, superponga dos piezas al menos una pulgada para cubrir.

Tenga cuidado al retirar cualquier cubierta para que el vapor no se libere cerca de usted.

NOTAS para el SENSOR DE COCCIÓN

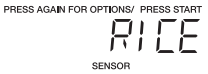
1. El resultado final de cocción variará según el estado de los alimentos (por ejemplo, temperatura inicial, forma, calidad). Compruebe la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si se necesita tiempo adicional, continúe cocinando manualmente.
2. Manténgase cerca del horno microondas mientras está en uso y compruebe el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de que los alimentos se cocinen en exceso.
3. Cuando se selecciona SENSOR DE COCCIÓN, la plataforma giratoria activada se ajusta automáticamente para una cocción óptima

SENSOR DE COCCIÓN

Sensor de cocción

Puede cocinar alimentos presionando el botón Sensor Cook varias veces. No es necesario calcular el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

- Supongamos que quiere cocinar verduras frescas.

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1. Sensor Cook 1 vez	
2. Sensor Cook 2 veces	
3. Sensor Cook 3 veces	
4. Sensor Cook 4 veces	
5. Sensor Cook 5 veces	
6. Sensor Cook 6 veces	
7. START	

Sensor Reheat

- Supongamos que desea recalentar los rodillos con el sensor de recalentamiento.

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1. Sensor Reheat 1 vez	
2. Sensor Reheat 2 veces	
3. Sensor Reheat 3 veces	
4. Sensor Reheat 4 veces	
5. Sensor Reheat 5 veces	
6. Sensor Reheat 6 veces	
7. START	

Tabla del sensor de cocción

COMIDA	CANTIDAD
1. Tocino	1-3 rebanadas
2. Patata	1-4 piezas
3. Cena congelada	10 oz/20 oz
4. Arroz	1-2 tazas Use arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo con las instrucciones del paquete.
5. Desayuno congelado	8 oz/12 oz
6. Verduras frescas	1-4 tazas
7. Verduras congeladas	1-4 tazas

Tabla de Sensor Reheat

COMIDA	CANTIDAD
Bebida	1-2 tazas
Sopa/Salsa	1-2 Tazas
Pizza	2-3 piezas
Plato de comida	1-2 plato
Cazuela/Lasaña	Porción de 10,5 oz
Rollo/Muffin	1-3 piezas

Cocción por convección

Hay 9 temperaturas de convección: 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F.

La cocción por convección utiliza un elemento de calentamiento para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Se puede ajustar cualquier temperatura del horno de 100 °F a 425 °F. Un ventilador hace circular suavemente este aire caliente por todo el horno, sobre y alrededor de la comida, lo que hace que los exteriores queden dorados y los interiores ricos y húmedos.

Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, sin permitir que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunos alimentos se cocinan más rápido que en la cocción normal del horno.

Para obtener mejores resultados...

Utilice siempre la rejilla de alambre redondo cuando se cocine por convección. Reduzca la temperatura del paquete/receta 25 °F para productos horneados. La rejilla de alambre redondo es necesario para una buena circulación del aire e incluso para dorar.

Uso de cocción por convección con precalentamiento

- Supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos a 400 °F utilizando la cocción por convección con precalentado

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1. convect cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. (8)	PRESS START 400F
3. START	PREHEAT CONVECT
(El horno está precalentado, emitirá una señal.)	
4. Cuando se alcanza la temperatura de precalentado. Si no se realiza ninguna acción en 12 segundos, se muestra la temperatura de precalentado.	400F CONVECT
5. Abra la puerta en 30 minutos.	ENTER TIME
6. 5 0 0 (325°)	PRESS START 5:00
Coloque la comida en el horno. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción.	
7.	Cuenta regresiva del tiempo de la cocción por convección.

Uso de cocción por convección sin precalentado

- Supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos a 400 °F utilizando la cocción por convección sin precalentado

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1. convect cook x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BAKE ROAST ENTER TEMP
2. (8)	PRESS START 400F
3. START	ENTER TIME
4. 5 0 0 (325°)	PRESS START 5:00
5. START (Si la puerta está cerrada)	Cuenta regresiva del tiempo

Cocción combinada de microondas y convección

- Supongamos que desea cocinar los alimentos durante 5 minutos utilizando la combinación de cocción.

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1. Combi cook x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325F
2. Combi cook x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROAST 350F
3. (8)	PRESS START 400F
4. START	ENTER TIME
5. 5 0 0 (325°)	PRESS START 5:00
6. START	Cuenta regresiva del tiempo de la micrococción por convección.

NOTA

Si se detiene el ciclo de convección o se llega final del ciclo de convección, el ventilador de ventilación se apagará automáticamente.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Consejos para utensilios de cocina

Cocción por convección

Se recomiendan las sartenes metálicas para todo tipo de productos horneados, especialmente cuando es importante que la comida se dore o se haga la costra. Las sartenes metálicas de acabado oscuro u opaco son ideales para panes y pasteles, ya que absorben el calor y producen una corteza más crujiente. Las sartenes de aluminio brillante ideales para pasteles, galletas o magdalenas porque estas sartenes reflejan el calor y ayudan a producir una corteza ligera y tierna.

Las ollas o los platos para hornear de vidrio o vidrio cerámico son los más adecuados para las recetas con huevo y queso debido a la facilidad de limpieza del vidrio.

- Utilice la rejilla de alambre redondo durante la cocción por convección.
- Siempre precaliente el horno antes de hornear por convección.
- Evite abrir la puerta del horno durante la cocción: cada vez que se abre la puerta, el horno pierde calor y esto puede provocar una cocción despareja.

Cocción combinada

Se recomienda el uso de recipientes para hornear de vidrio o vidrio cerámico. Asegúrese de no utilizar artículos con adornos metálicos, ya que puede causar arcos (chispas) con la pared del horno o el estante del horno, lo que dañaría los utensilios de cocina, el estante o el horno.

Se pueden utilizar utensilios de cocina de microondas de plástico resistentes al calor (seguros hasta 425 °F), pero no se recomienda para alimentos que necesiten dorarse o que formen costras, ya que el plástico es un conductor de calor deficiente.

La cocción combinada ayuda a que los alimentos se doren y queden crujientes.

UTENSILIOS DE COCINA	***MICROONDAS***	***CONVECCIÓN***	***COMBINACIÓN***
Vidrio resistente al calor, vidrio cerámico (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio no resistente al calor.	No	No	No
Plásticos seguros para microondas	Sí	No	Sí
Películas y envolturas de plástico	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

* Utilice solo los utensilios de cocina de microondas que sean seguro para cocinar a una temperatura de hasta 425 °F.

Uso del descongelado automático

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 la comida que está descongelando.

Para mayor comodidad, el Auto-Defrost (auto descongelado) incluye un mecanismo de pitido integrado que le recuerda que debe verificar, dar la vuelta, separar o reorganizar los alimentos para obtener los mejores resultados de descongelación. Se proporcionan tres niveles diferentes de descongelación:

1. **CARNE**
2. **AVES**
3. **PESCADO**

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

- Supongamos que desea descongelar 1,2 libras de pescado.

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1. Defrost X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Defrost X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Defrost X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START	ENTER WEIGHT lb
5. (1) y (2) Para introducir el peso	PRESS START 1.2 lb
6. START	DEFR. FISH cook
	Cuenta regresiva del tiempo

NOTAS

El horno emitirá un pitido durante el ciclo DEFROST (descongelado). En este momento, abra la puerta y gire, separe o reorganice la comida. Elimine las porciones que se hayan descongelado.
Vuelva a colocar las porciones congeladas al horno y toque START para reanudar el ciclo de descongelación.

Consejos de funcionamiento

- Para obtener mejores resultados, retire el pescado, los mariscos, la carne y las aves de corral de su embalaje original de papel cerrado o plástico (envoltura). De lo contrario, la envoltura conservará el vapor y los jugos cerca de los alimentos, lo que puede hacer que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Para obtener mejores resultados, haga una bola con la carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo DEFROST, el microondas indicará cuándo es el momento de dar la vuelta a la carne. Raspe cualquier exceso de escarcha de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una rejilla para asar para microondas para recoger el líquido que gotea.

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.

PULSAR LA TECLA	Categoría	PESOS QUE PUEDE CONFIGURAR (décimas de libra)
Descongelar 1 vez	Carne	0,1 a 6,0
Descongelar 2 veces	Aves	0,1 a 6,0
Descongelar 3 veces	Pescado	0,1 a 6,0

Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir alimentos en libras y onzas que son fracciones de una libra (por ejemplo, 4 onzas equivalen a 1/4 libra). Sin embargo, para introducir el peso de los alimentos en Auto-Defrost, debe especificar libras y décimas de libra.
Si el peso en el paquete de alimentos está en fracciones de una libra, puede usar la siguiente tabla para convertir el peso en decimales.

Peso equivalente	
ONZAS	**PESO DECIMAL**
1,6	0,10
3,2	0,20
4,0	2,5 Un cuarto de Libra
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 Media libra
9,6	0,60
11,2	0,70
12,0	0,75 Tres cuartos de libra
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,0 Una libra

NOTAS

Si está entre dos pesos decimales, elija el peso más bajo para obtener los mejores resultados de descongelación.

CONFIGURACIÓN DE MICROONDAS

(1) Uso del ventilador

a) En modo de espera o de microondas, pulse para activar Alta velocidad (la luz LED mostrará la palabra HIGH). Pulse de nuevo para seleccionar MED (mediano), LOW (bajo) y OFF (apagado).

b) El horno de microondas volverá al modo de espera o al modo anterior si no hay operación en 2 segundos.

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
1.	HIGH
2.	MED
3.	LOW
4.	OFF

(2) Ajuste del volumen

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
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

(3) Configuración del idioma

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
START	FRANCAIS
X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGAGE ANGLAIS
START	ENGLISH

(4) Encender o apagar la plataforma giratoria

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
START	TT OFF
X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE OFF
START	TT ON

(5) Ajuste del peso en lb/kg

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb /KG
START	KG Kg

(6) Configuración de la pantalla del reloj

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
START	OFF
X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY OFF
START	ON

(7) Configuración de DEMO

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
X6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
START	ON

NOTAS

En el modo de DEMO (demostración) el microondas y el calentador de convección no se calienta

(8) Luz de fondo

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
X1	HIGH
X2	LOW
X3	OFF

(9) KEEP WARM (mantener caliente)

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
Keep Warm	PRESS START ENTER TIME
1 0 0 0	PRESS START 10:00
START	10:00 CONVECT COOK

(10) Uso de Agregar 30 s.

Supongamos que quiere cocinar por un minuto.

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
+30 Sec X2	:30 COOK
	1:00 COOK
	Cuenta regresiva del tiempo

(11) Cocina de varias etapas

Etapa uno 5:00 PL -HI, etapa dos 3:00 PL -80

Tocar:	Lo que muestra la pantalla:
Cook Time	ENTER TIME
5 0 0	PRESS START 5:00
Power Level	PRESS START PL-HI
Cook Time	ENTER TIME
3 0 0	PRESS START 3:00
Power Level X3	PRESS START PL-80
START	5:00 COOK

(12) Función de bloqueo para niños

Bloqueo: En el estado de espera, presione Cancel Hold 3s to lock. El microondas emitirá un "pitido" dos veces lo que indica el inicio del estado de bloqueo infantil y el indicador de bloqueo se encenderá, la pantalla mostrará la hora actual. Desbloqueo: En el estado de bloqueo, presione Cancel Hold 3s to lock. El microondas emitirá un "pitido" dos veces lo que indica que el bloqueo está liberado, y el indicador de bloqueo desaparecerá.

(13) Uso de Ready Set

El calentamiento o la cocción por microondas se puede ajustar rápidamente a un nivel de potencia del 100 % de 1 a 9 minutos. Utilice las teclas numéricas de 1 a 9 para elegir los minutos de tiempo de cocción deseados (esta opción solo funcionará con las teclas numéricas del 1 al 9):

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

Toque las teclas numéricas del 1 al 9 para seleccionar los minutos deseados de tiempo de cocción. 2

Nota: la función **Ready Set** no se puede configurar cuando se utiliza la función **Descongelar** (por peso).

NOTA

Se mostrará la palabra "food" (comida) si pulsa la tecla de ciclo de cocción de inicio rápido más de 5 minutos después de cerrar la puerta del horno microondas. Debe abrir y cerrar la puerta de nuevo para borrar la palabra "food" de la pantalla.

LIMPIEZA Y CUIDADO

ADVERTENCIA

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

EXTERIOR

La superficie exterior tiene un revestimiento previo de acero y plástico. Limpie el exterior con agua y jabón suaves; enjuague y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de limpiador doméstico ni abrasivo.

PUERTA

Desconecte el cable de alimentación o desactive el horno con el ajuste Child Lock (seguro para niños) antes de limpiarlo para evitar un manejo inesperado.

Limpie la ventana de ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicaduras. Es más fácil mantener las piezas metálicas si se limpian con frecuencia con un paño suave. Evite el uso de rociadores y otros limpiadores agresivos, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

ACERO INOXIDABLE EASY CARE™ (ALGUNOS MODELOS)

El acabado del horno microondas se puede hacer con el acero inoxidable Easy Care™ (algunos modelos). 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 limpio y suave. No utilice ningún limpiador comprado en la tienda como limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contenga abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suaves y agua 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 se fijan los derrames ni las salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, limpie con un paño suave y agua tibia. NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O ÁSPEROS NI ESPONJAS PARA FREGAR. Para deshechos más pesados, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente. El estante se puede limpiar con agua caliente y jabón, enjuagar y secar.

CUBIERTA DE GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el techo del interior del horno microondas. Está hecho de mica por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia para asegurar un buen rendimiento del horno microondas. Limpie cuidadosamente con un paño húmedo cualquier salpicadura de alimentos 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 TAPA DE LA GUÍA DE ONDAS.

ELIMINACIÓN DE OLORES

Ocasionalmente, el olor de una cocción puede permanecer en el horno microondas. Para retirarlo, mezcle 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. Hervir durante varios minutos usando 100 % de potencia. Dejar que repose en el microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

PLATAFORMA GIRATORIA/SOPORTE DE LA PLATAFORMA GIRATORIA

El soporte de la plataforma y la plataforma giratoria se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lavar con agua suave y jabonosa; para las manchas difíciles, utilizar un limpiador suave y una esponja no abrasiva. También son aptas para lavavajillas. Utilice el estante superior del lavavajillas. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o derrames debe limpiarse inmediatamente.

Si la plataforma giratoria está haciendo ruido durante el uso, retire el soporte y la plataforma giratoria y lave.

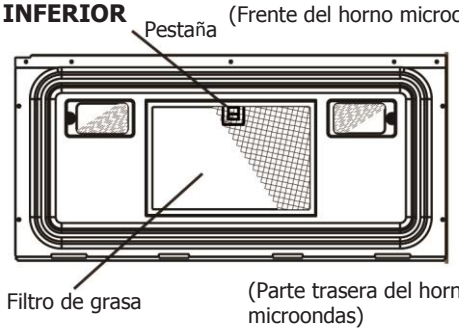
PRECAUCIÓN

FILTRO DE GRASA

El filtro debe limpiarse al menos una vez al mes. Nunca utilice el ventilador o el horno microondas sin el filtro en su lugar.

1. Tire ligeramente hacia abajo en la pestaña hacia la parte frontal del horno microondas y retire el filtro.
2. Remoje el filtro en un fregadero o plato lleno de agua caliente y detergente. NO utilice amoníaco ni otro álcali; reaccionarán con el material filtrante y lo oscurecerán.
3. Agite y frote con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.
4. Enjuague bien y agite para secar.
5. Sustituya ajustando el filtro de nuevo en la abertura.

VISTA INFERIOR



ADVERTENCIA

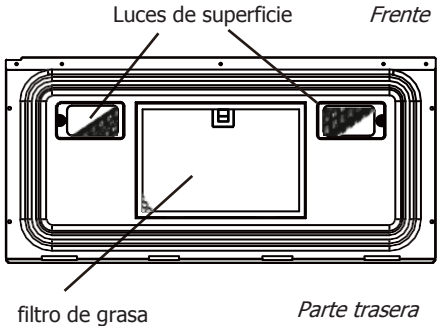
Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza.

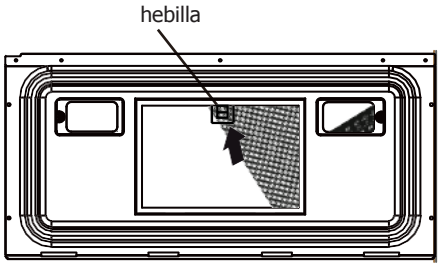
LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA

Se debe quitar el filtro de grasa de ventilación del horno y limpiado a menudo; generalmente al menos una vez al mes.

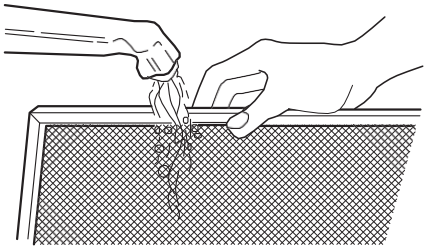
PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no utilice el horno sin el filtro colocado correctamente en su lugar.





1. Para extraer el filtro de grasa, tire de la palanca y, a continuación, tire del filtro hacia abajo. El filtro se caerá.



2. Remoje el filtro de grasa en agua caliente con un detergente suave. Enjuague bien y agite para secar o lave el filtro de grasa en el lavavajillas. Lo mejor es colocarlo en el estante superior del lavavajillas.

NOTA

No use limpiador de amoníaco. El limpiador de amoníaco puede corroer y oscurecer el aluminio del filtro.

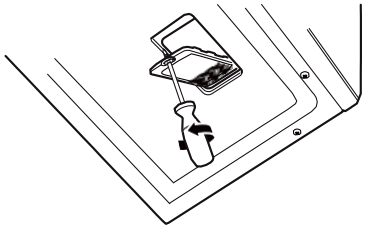
3. Para volver a instalar el filtro de grasa, inserte los ganchos en los orificios de la placa base y, a continuación, tire de la palanca y hacia el horno para bloquear.

Reemplazo de la bombilla

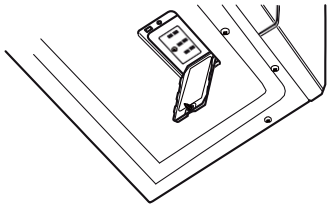
PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, use guantes cuando reemplace las bombillas.

1. Desenchufe el horno microondas o apague la alimentación en el disyuntor principal.
2. Retire los tornillos de fijación de la tapa de la bombilla que se encuentra debajo del microondas.



3. Reemplace con una bombilla LED de 1,2 W cuyo número de pieza sea 5304499540.



4. Vuelva a instalar la tapa y el tornillo de montaje.
5. Vuelva a conectar el microondas a la fuente de alimentación o vuelva a encender el disyuntor principal.

LIMPIEZA Y CUIDADO

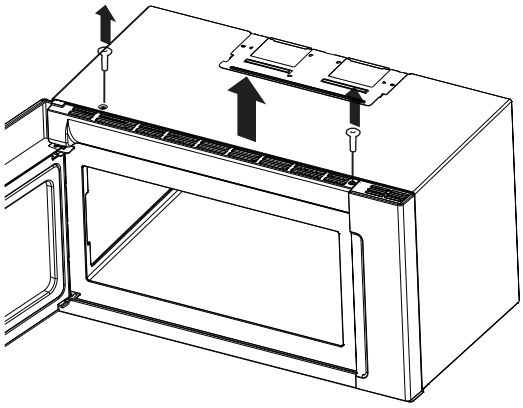
⚠ ADVERTENCIA

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

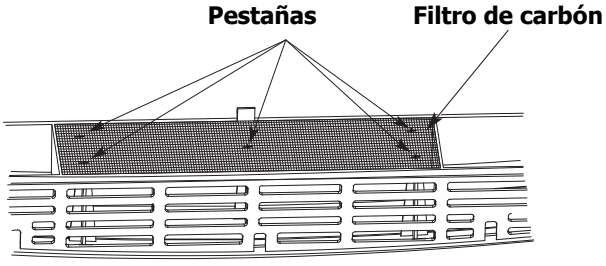
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

El filtro de carbón instalado en el horno de microondas, se utiliza para la instalación no ventilada, recirculada. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.

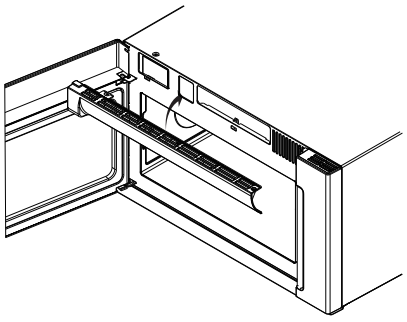
1. Desconecte la alimentación del horno microondas en el panel del disyuntor o desenchúfelo.
2. Retire los tornillos de fijación de la parrilla de ventilación.
3. Tire de la rejilla de ventilación.



4. Retire el filtro de carbón vegetal y sustitúyalo por el número de pieza 5304488379.



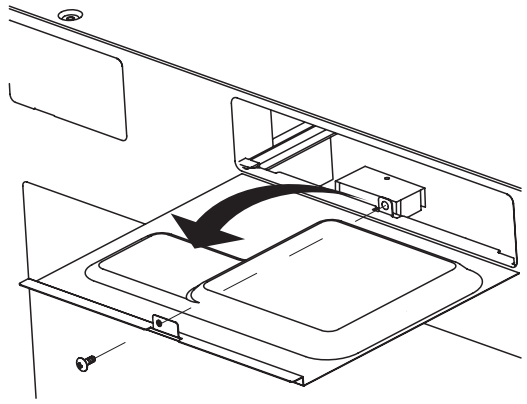
5. Vuelva a colocar la rejilla de ventilación en la unidad.



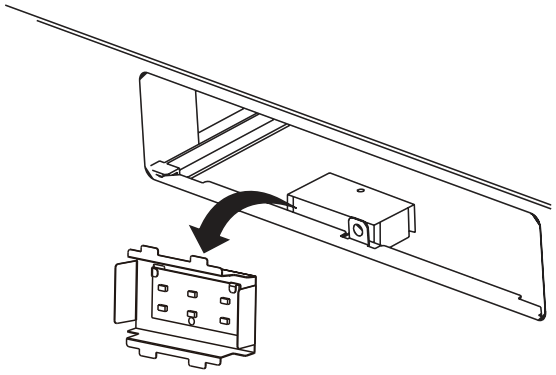
REEMPLAZO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Retire la rejilla de ventilación como se indica para el reemplazo del filtro de carbón.

1. Abra la cubierta de la luz aflojando cuidadosamente el tornillo en el borde delantero.



2. Retire la bombilla quemada y reemplace solo con una bombilla LED equivalente de 1,2 vatios disponible en el distribuidor de piezas. El número de pieza es el 5304499540.



⚠ PRECAUCIÓN

Nota: NO UTILICE BOMBILLAS LED DE MÁS DE 1,2 VATIOS.

3. Vuelca a colocar la tapa de la luz del horno de microondas empujándola cuidadosamente hasta que quede en su lugar. Reemplazo del filtro de carbón. Empuje la rejilla de ventilación de nuevo en su lugar (enganchando las pestañas inferior y superior) y sustituya los tornillos de la rejilla de ventilación.

COMPROBACIÓN DE LA LLAMADA DE SERVICIO

Compruebe lo siguiente antes de llamar al servicio:

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

Accione el horno microondas durante un minuto a HIGH 100 %.

A	¿Se enciende la luz del horno microondas?	SÍ____	NO____
B	¿Funciona el ventilador? (Coloque su mano en la parte superior de la pantalla.)	SÍ____	NO____
C	¿Gira la plataforma giratoria? (Es normal que la plataforma giratoria gire en cualquier dirección.)	SÍ____	NO____
D	¿Está caliente el agua en el horno microondas?	SÍ____	NO____

Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores es "NO", compruebe la toma de corriente, el fusible o el disyuntor. Si funcionan correctamente, CONTACTE AL TÉCNICO AUTORIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona que no sea un técnico.

NOTA

1. Si el tiempo que aparece en la pantalla está contando hacia atrás muy rápidamente, compruebe el modo de demostración en la sección FUNCIONES CONVENIENTES para asegurarse de que el modo DEMO está desactivado.
2. Si el horno se ajusta durante más de 30 minutos a un nivel de potencia del 100 por ciento, después de los primeros 30 minutos el nivel de potencia se ajustará automáticamente al 80 por ciento de potencia para evitar la sobrecocción.

ESPECIFICACIONES

Tensión de línea de CA:	Monofásico 120V, 60Hz, solo CA
Se requiere alimentación de CA:	1500 W 13,5 A (para EMOW1911AS)
Potencia de salida*:	900 W
Potencia de salida* (convección):	1350 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo2)**
Dimensiones exteriores (incluido el mango):	29,9 (ancho) x 17,6 (alto) x 16,1 (profundidad)
Dimensiones del interior:	21,3 (ancho) x 10,7 (alto) x 15,1 (profundidad)
Capacidad del horno microondas***:	1,9 pies cúbicos
Uniformidad de cocción:	Plataforma giratoria
Peso:	Aproximadamente (neto) 70,4 libras, (bruto) 83,3 libras
Luz de funcionamiento/noche:	2* 1.2 W LED
Luz del horno:	1 LED DE 1,2 W.

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

** Esta es la clasificación de los equipos ISM (Industrial, Científico y Médico) descritos en la Norma Internacional CISPR11.

*** La capacidad interna se calcula midiendo la anchura máxima, la profundidad y la altura. La capacidad real para colocar los alimentos es menor.

En cumplimiento de las normas establecidas por:

FCC - Comisión Federal de Comunicaciones Autorizada.

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.

GARANTÍA

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 gastos de reparación o sustitución de cualquier pieza de este electrodoméstico que resulte defectuosa en materiales o mano de obra cuando dicho electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

Productos con números de serie originales que han sido eliminados, alterados o que no se pueden determinar fácilmente.

Producto transferido de su propietario original a otra parte o retirado fuera de Estados Unidos o Canadá.

Óxido en el interior o exterior de la unidad.

Los productos comprados "como están" no están cubiertos por esta garantía.

Pérdida de alimentos debido a cualquier fallo del refrigerador o del congelador.

Productos utilizados en un entorno comercial.

Llamadas para solicitar servicio que no impliquen un mal funcionamiento o defectos en materiales o mano de obra, o para electrodomésticos que no sean de uso doméstico ordinario ni que se utilicen de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Llamadas para solicitar servicio para corregir la instalación del electrodoméstico o para indicarle cómo usarlo.

Los gastos para hacer que el electrodoméstico sea accesible para el mantenimiento, tales como retirar el acabado, armarios, estantes, etc., que no forman parte del electrodoméstico cuando se envía desde la fábrica.

Llamadas para solicitar la reparación o el reemplazo de bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, mangos u otras piezas cosméticas.

Recargos que incluyen, entre otros, cualquier llamada después de la hora, fin de semana o servicio de vacaciones, peajes, gastos de viaje en ferry o gastos de kilometraje por llamadas de servicio a áreas remotas, incluido el estado de Alaska.

Daños en el acabado del electrodoméstico o del hogar ocasionados durante la instalación, incluso, pero sin limitación a pisos, armarios, paredes, etc.

Daños causados por: servicios prestados por empresas de servicios no autorizadas; uso de piezas distintas de piezas originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas distintas del servicio autorizado empresas; o causas externas tales como abuso, mal uso, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o actos de Dios.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO REMEDIO DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO TAL Y COMO SE ESTABLECE EN EL PRESENTE DOCUMENTO. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES DERIVADOS 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 ES POSIBLE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA POR ESCRITO LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si necesita mantenimiento

Mantenga su recibo, albarán de entrega o algún otro registro de pago apropiado para establecer el período de garantía en caso de que se requiera el servicio. Si se realiza el mantenimiento, es por su mejor interés obtener y conservar todos los recibos. El servicio bajo esta garantía debe obtenerse poniéndose en contacto con Electrolux en las direcciones o números de teléfono que aparecen a continuación.

Esta garantía solo se aplica en Estados Unidos y Canadá. En los Estados Unidos, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o añadir obligaciones en virtud de esta garantía. Las obligaciones de servicio y piezas cubiertas en esta garantía deben ser cumplidas por Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características o especificaciones del producto tal como se describen o ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso.

ESTADOS UNIDOS
1-800-374-4432
Frigidaire
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

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

CE

A068228O1-R-182020

electrolux.com