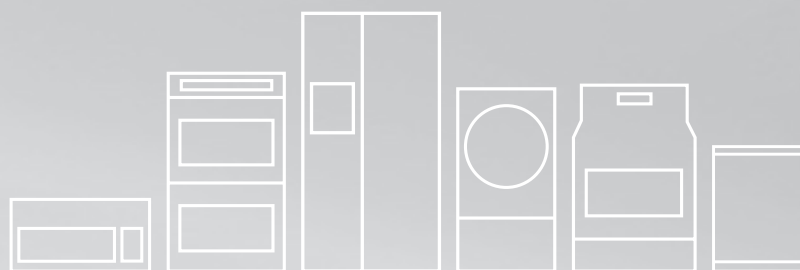


# FRIGIDAIRE

Todo sobre el

# Uso y Cuidado

de su Horno de Microondas



## TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	2	TABLAS DE COCCIÓN .....	19
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD ..	2	CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES .....	21
NOMBRES DE LAS PIEZAS .....	8	LIMPIEZA Y CUIDADO .....	23
PANEL DE CONTROL .....	9	VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO .....	27
ANTES DE FUNCIONAMIENTO.....	10	ESPECIFICACIONES .....	27
COCCIÓN MANUAL .....	11	GARANTÍA .....	28
COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	17		

# INTRODUCCIÓN

## Si tiene preguntas llame al:

**1-800-374-4432**

(Estados Unidos)

**1-800-265-8352**

(Canadá)

Adjunte el recibo de venta junto a este manual para referencia futura.

¡Felicitaciones por su compra de un nuevo horno microondas! En Electrolux Home Products, nos sentimos muy orgullosos de nuestro producto y estamos 100% comprometidos a proveerle con nuestro mejor servicio. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno. Sabemos que usted disfrutará de su nuevo horno microondas y le agradecemos por escoger nuestro producto. Esperamos nos considere para compras futuras.

### LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Este manual de uso y cuidado provee instrucciones de operación y funcionamiento específicas para su modelo de microondas. Utilice su horno microondas únicamente como indicado en este manual. No se pretende que estas instrucciones cubran todas las situaciones y condiciones posibles que pueden ocurrir. Se debe aplicar sentido común y precaución al momento de instalar, operar y dar mantenimiento a cualquier electrodoméstico.

#### Registre su modelo y números de serie más abajo para referencia futura.

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

## ¿NECESITA AYUDA?

Visite el sitio de Frigidaire en Internet en: <http://www.frigidaire.com>

Antes de que requiera llamar por servicio, hay algunas cosas que usted puede hacer para ayudarnos a servirle mejor

#### Lea este manual.

El mismo contiene instrucciones para ayudarle a utilizar y dar mantenimiento a su horno microondas de la manera apropiada.

**Si usted ha recibido un horno microondas dañado...** contáctese con el distribuidor (o fabricante) del cual adquirió su horno microondas.

#### Ahorre tiempo y dinero.

Revise la sección que lleva por título "Verificación de llamada de servicio". La misma le ayudará a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si en realidad necesita servicio de mantenimiento, usted puede estar tranquilo con el conocimiento de que sólo tiene que efectuar una llamada para obtener ayuda. Una lista de números telefónicos de servicio al consumidor gratuitos se incluye al reverso de este manual. También puede llamar al departamento de Servicios al Cliente de Frigidaire al 1-800-944-9044, 24 horas al día, siete días a la semana.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD


Para propósitos de seguridad se debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

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

- No intente operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar lugar a exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no anular o alterar los interbloques de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista ningún daño en: (1) puerta (encorvada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona salvo por personal de servicio debidamente calificado .

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## Definiciones

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle que existen peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad acompañados por este símbolo para evitar posibles lesiones o incluso la muerte.



### ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, podría resultar en lesiones serias o incluso la muerte.



### PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

## LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR



### ADVERTENCIA

Para disminuir el riesgo de incendio, quemaduras, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al momento de utilizar su electrodoméstico, tome las siguientes **precauciones básicas, incluyendo las secciones siguientes.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente a un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 4.
- Instale o coloque este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto que se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Centro de servicio autorizado de Electrolux más cercano para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No debe sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga alejado el cable de superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentre ubicado.

- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 23.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
  - **No cocine en exceso los alimentos. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.**
  - Retire los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
  - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantenga cerrada la puerta del horno microondas, apague el horno microondas y desconecte el cable de suministro de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o disyuntor.**
  - No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecalentar el líquido.
- Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
- No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
- Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
- Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
- Al flambear alimentos bajo la campana extractora, encender el ventilador.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 91,44 cm (36 pulg.) de ancho o más pequeño.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- No lo limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar el teclado y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.



## ADVERTENC

Si ve un arco eléctrico, presione el botón Stop/Clear y corrija el problema.

## ***ARCO ELÉCTRICO***

El arco eléctrico describe en la terminología de los microondas las chispas en el horno.

El arco eléctrico se produce cuando:

- Hay metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).
- Hay metales, tales como cintas de cierre, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro en el microondas.
- Se utilizan toallas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas de metal en el microondas.

## **Declaración de interferencia de frecuencia de radio de la Comisión de Comunicaciones Federal (sólo EE.UU.)**

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede provocar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado el tipo y cumple con los límites para un equipo ISM según la parte 18 de las normas FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo produce interferencias de radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o más de los siguientes:

- Reorientar la antena receptora de la radio o la televisión.
- Cambiar la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Mover el horno microondas lejos del receptor.
- Enchufar el horno microondas a otra toma, de forma que el horno microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

**El fabricante** no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la modificación no autorizada de este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

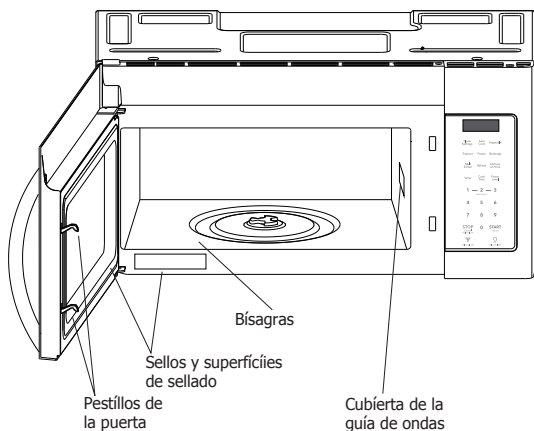
# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## DESEMPAQUE Y EXÁMEN DE SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior de la caja, doble hacia atrás las tapas de la caja e incline el horno microondas apoyándolo sobre un cojín amortiguador de espuma plástica. Levante la caja sacándola hacia arriba fuera del horno microondas y retire todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, filtro de carbón, bandeja giratoria, apoyo de la bandeja giratoria. **GUARDE LA CAJA DEBIDO A QUE LE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.**

- Quite la etiqueta autoadhesiva del dorso de la puerta, si es que la hay.
- **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, la cual está en el techo de la cavidad del horno microondas. Revise que estén incluidas las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtros de carbón, los cuales se usan cuando se opta por la recirculación (accent). Lea las envolturas y **GUARDE** el Manual de uso y cuidado.

Revise el horno microondas en caso de que exista algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no opere el horno microondas y comuníquese con su distribuidor o **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX**. Para obtener más detalles lea las instrucciones de instalación.



## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable o cordón provisto de un alambre y enchufe de conexión a tierra. Éste debe enchufarse a un tomacorriente de pared el cual debe estar instalado y conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC, por sus siglas en inglés) y los códigos y regulaciones locales. En el caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica.



### ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

## Requerimientos eléctricos

Revise las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de energía.

Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, CA (corriente alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas. Este enchufe debe conectarse a un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente. **NO CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA. NO USE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.**

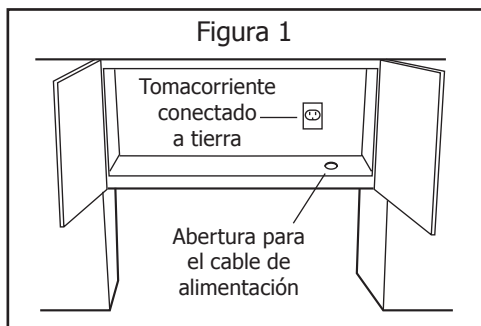
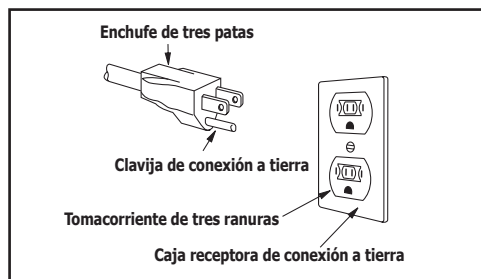
Si el cable de alimentación es demasiado corto, deje que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un tomacorriente conectado a tierra en circuito independiente de 120 voltios CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del gabinete directamente encima de la ubicación del horno microondas como se muestra en la Figura 1.



## NOTAS

1. En caso de tener alguna pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra, o las instrucciones eléctricas, consulte con un electricista calificado o persona de servicio.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daño del horno microondas o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es de mucho valor: lea cuidadosamente y guárdelo siempre para referencia.

Un buen libro de cocina para microondas es un recurso valioso. Revíselo para aprender sobre principios, técnicas, consejos y recetas relacionadas con cocinar en un horno microondas.

**NUNCA** utilice el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltee la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas. La bandeja giratoria girará tanto en sentido horario como en sentido anti-horario.

**SIEMPRE** mantenga alimentos en el horno microondas mientras está encendido para que absorban la energía de las microondas.

Al utilizar el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, usted puede escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose. Es normal que el exterior del horno microondas permanezca caliente al tacto cuando se cocina o recalienta alimentos.

La condensación es parte normal de la cocción con microondas. La humedad y el vaho de los alimentos en el área donde se encuentra el horno microondas influenciarán la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no ocasionarán mucha condensación en comparación con los alimentos descubiertos. No se deben bloquear los orificios de ventilación.

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene capacidad de 1050 W de potencia nominal utilizando el procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongue el tiempo de ser necesario.

## SOBRE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	<ul style="list-style-type: none"><li>• Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión".</li><li>• Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar huevos con cáscara.</li><li>• Recalentar huevos enteros.</li><li>• Tostar nueces o semillas con cáscara.</li></ul>
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"><li>• Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas.</li><li>• Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para <b>popcorn</b> (palomitas de maíz).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio.</li><li>• Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.</li></ul>
Alimentos para bebés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y calentarlos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir.</li><li>• Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentar botellas desechables.</li><li>• Calentar las botellas con las tetinas puestas.</li><li>• Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.</li></ul>
General	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras.</li><li>• Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones".</li><li>• Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos.</li><li>• La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida.</li><li>• Freír manteca.</li><li>• Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.</li></ul>

## INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN

- Arregle los alimentos cuidadosamente. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el período más corto del tiempo indicado y prolongue el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en exceso pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubra con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponga alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumente el tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuelva, de ser posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo, permitiendo que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verifique que se ha completado la cocción. Busque los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

### Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:

- El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
- La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
- La carne y el pollo no están rosados.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario adquirir toda una gama de utensilios nuevos. Muchos utensilios ya existentes en la cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

### Use los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®.
- cristal resistente al calor (Pyrex®).
- plásticos para microondas.
- platos de papel
- cerámica y porcelana para microondas.
- platos fuertes (no exceda el tiempo de precalentado recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

### Los siguientes artículos pueden utilizarse para recalentados rápidos (poco tiempo) de alimentos que tienen poca grasa o azúcar en ellos:

- madera, cestos de mimbre.

### NO USAR:

- sartenes de metal y moldes para hornear
- platos con orillas de metal
- cristal no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (ej. recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel
- bolsas para almacenar alimentos
- alambres de metal

Para comprobar si un plato es seguro para ser utilizado en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente demasiado.

### Las siguientes cubiertas son ideales:

- toallas de papel son buenas para cubrir alimentos, para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- papel encerado que puede ser usado para cocinar o recalentar.
- envolturas de plástico específicamente marcadas para su uso en hornos microondas pueden usarse para cocinar o recalentar. NO permita que el plástico toque el alimento. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- tapas o cubiertas específicamente diseñadas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene en el alimento mejorando la cocción.
- bolsas para cocción en hornos microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el calor pueda escapar.

### Cómo usar papel aluminio en su horno de microondas:

- porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
- el papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana de 2,54 cm (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

En caso de tener preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, revise un buen libro de cocina con recetas para hornos microondas o siga las sugerencias de la receta.

**ACCESORIOS** Existen muchos accesorios de microondas disponibles en el mercado. Evalúe su compra cuidadosamente de modo que cumpla con sus necesidades. Un termómetro diseñado para su uso en hornos microondas le ayudará a determinar el término de cocción correcto y le asegurará que sus comidas han sido cocidas a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable por cualquier daño al horno microondas generado por el uso de accesorios.

## INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto a su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación. Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto a al momento que el niño use el electrodoméstico.

Nunca se debe permitir a nadie, inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: uso de agarraderas, el retiro cuidadoso de cubiertas, poner atención especial a paquetes que tuesten alimentos, porque pueden estar extremadamente calientes.

No asumir que porque un niño ha dominado una habilidad de cocinar el/ella puede cocinar cualquier alimento.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 20 para la característica de Bloqueo de seguridad.

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Verifique los alimentos para comprobar si están cocinados de acuerdo a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

### TEMPERATURA

### ALIMENTOS

145°F  
(63°C)

- Para carne de vaca, cordero o ternera en filetes, chuletas o asados, pescado

160°F  
(71°C)

- Para carne de cerdo fresca, carne picada, mariscos, platos preparados con huevo, alimentos congelados y carne, cordero y ternera en filetes, chuletas o asados.

165°F  
(74°C)

- Para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos "frescos", pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pavo o pollo.



## NOTA

No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

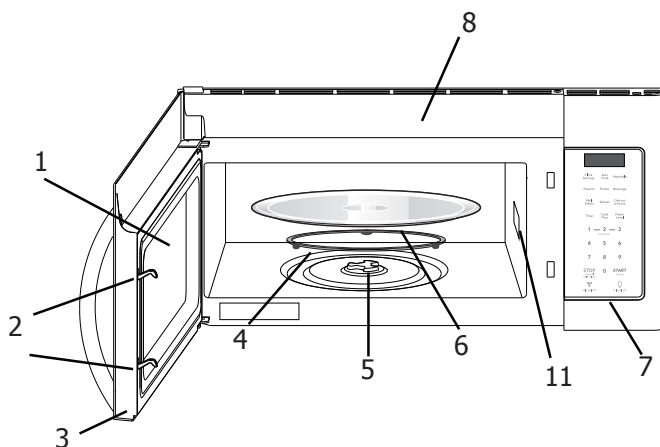
Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos. NUNCA deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

- Use SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levante lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abra cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
- NUNCA use la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y maneje los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga el papel de aluminio que se utiliza para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

# NOMBRES DE LAS PIEZAS

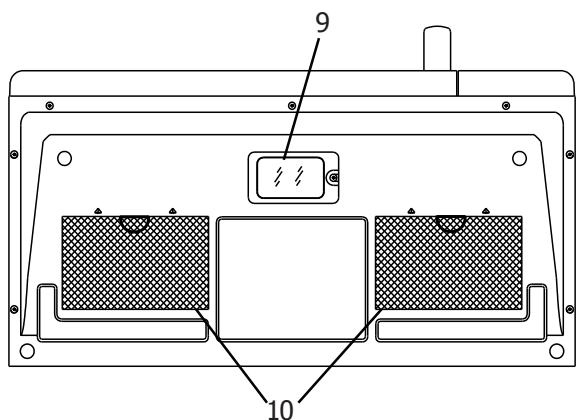
## Características del horno microondas

Vista frontal



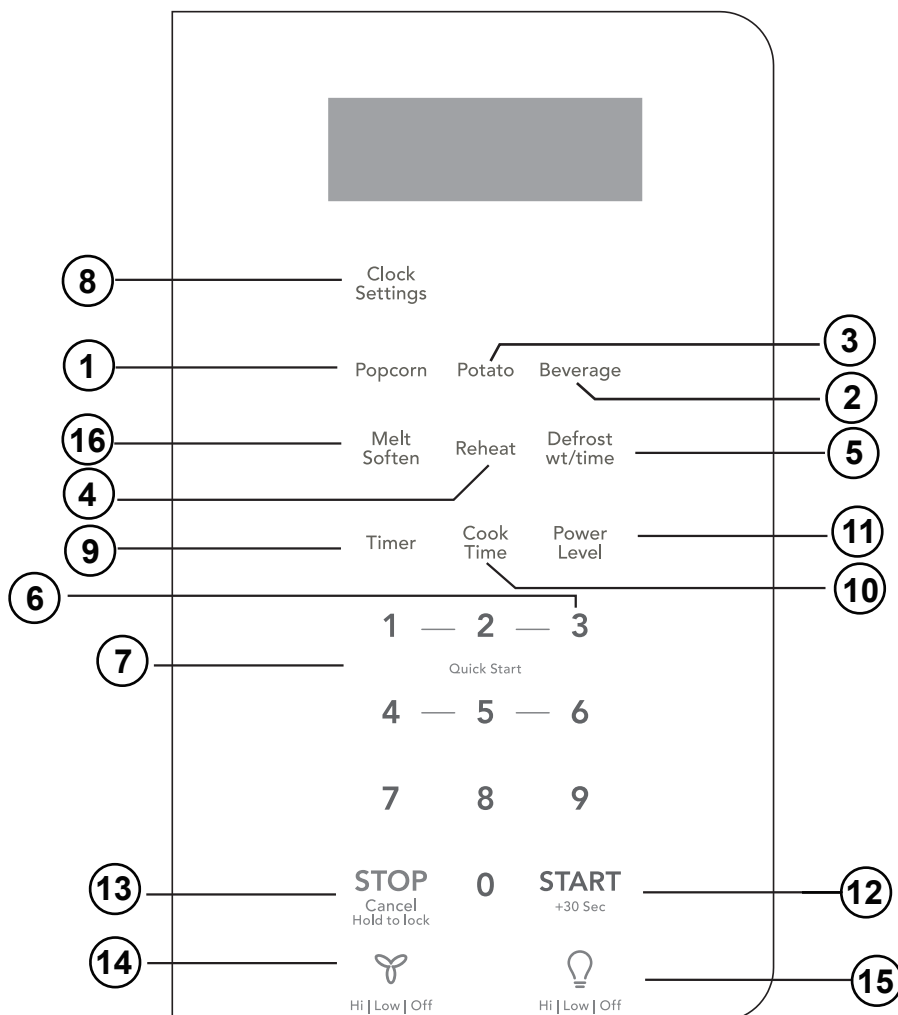
1. Ventana
2. Sistema de bloqueo de seguridad
3. Ensamble de puertas
4. Ensamblaje de anillo de bandeja giratoria
5. Eje de la bandeja giratoria
6. Bandeja de vidrio giratoria
7. Panel de control
8. Aperturas de ventilación (superiores)
9. Luces de la superficie
10. Filtros de ventilación
11. Cubierta guía de ondas: NO SACAR

Vista inferior





# PANEL DE CONTROL



1. **Popcorn (P17)**
2. **Bebidas (P18)**
3. **Papa (1-4 papas) (P18)**
4. **Recalentar (3 ajustes distintos) (P15)**
5. **Descongelar (por tiempo o peso) (P13)**
6. **Inicio rápido (ajustes de un solo toque) (P11)**
7. **Botones numéricos (0 al 9)**
8. **Ajustes del reloj (P10)**
9. **Temporizador (P10)**
10. **Tiempo de cocción (P11)**
11. **Nivel de potencia (10 niveles de potencia disponibles) (P16)**
12. **INICIO +30 seg (P12)**
13. **Detener/Cancelar (P12)**
14. **Extractor (Alto/Bajo/Apagado) ~**  
Utilice este botón para activar, desactivar o ajustar la velocidad del extractor (P10)
15. **Luz de superficie (Alta/Baja/Apagada) ~**  
Presione este botón para encender las luces de la superficie en modalidad alta, baja o simplemente apagarlas. (P10)
16. **Derretir, suavizar (P15)**

Nota: para obtener información detallada, vaya a la página relativa indicada anteriormente.

# ANTES DE FUNCIONAMIENTO



## Ajustes del reloj

El horno microondas posee propiedades que le permitirán personalizar su uso para su conveniencia. Debajo está la tabla que muestra los ajustes. Toque el botón "**Clock & Settings**" varias veces para avanzar hacia la función deseada.

Presione el botón	Opción
Ajustes de reloj x1	Reloj
Ajustes de reloj x2	Sonido Bajo/Nor/Alto/Apagado (Nor=Normal)
Ajustes de reloj x3	Peso lb/kg
Ajustes de reloj x4	Ahorro de energía
Ajustes de reloj x5	Demo



## Ajustes del reloj

**Ejemplo: ajustar la pantalla del reloj para que exhiba las 9:00**

1. Toque el botón **Clock Settings** una vez 
2. Ingrese la hora usando los botones numéricos. **9 0 0**
3. Toque el botón **START+30 Sec** otra vez 

## Ajuste del temporizador

**Ejemplo: ajuste el temporizador para 5 minutos:**

1. Toque el botón **Timer** una vez. 
2. Ingrese la hora usando los botones numéricos. **5 0 0**
3. Toque el botón **Timer** otra vez. 

El temporizador no se detendrá incluso si abre la puerta del horno. Para detener o cancelar esta función presione el botón **Timer** una vez. Cuando el temporizador haya alcanzado su tiempo límite, escuchará un sonido (bip) de alerta que le indicará que el tiempo se ha cumplido.

## Extractor Alto/Bajo/Apagado

Este tipo de ventilación extrae el vapor y otros gases similares de la superficie de cocción.

Para hacer funcionar el extractor, toque el botón **Extractor Alto/Bajo/Apagado** una vez y se activará la opción de máxima velocidad. Toque el botón otra vez para seleccionar la velocidad baja, y una tercera vez para apagarlo.



Observación: Si la temperatura sube en exceso alrededor del horno microondas, el ventilador del extractor se activará automáticamente en modalidad de velocidad baja para enfriarlo. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas del horno se hayan enfriado. Cuando esto ocurra, el extractor no podrá ser apagado.

## Luz de superficie Alta/Baja/Apagada

Toque el botón **Luz de Superficie Alta/Baja/Apagada** una vez para encender la luz de superficie de cocción. Presione otras dos veces para apagarla.



## Bloqueo del panel de control

Puede bloquear el panel de control para evitar que el horno sea activado o usado accidentalmente por niños. El bloqueo es también una función útil cuando limpie el panel de control.

Esta característica evitará programaciones accidentales al limpiar el panel.

**Ejemplo: para activar el bloqueo del panel de control:**

Toque y mantenga apretado el botón **Stop/Cancel** durante más de 3 segundos. Aparecerá el ícono de bloqueo en la pantalla de visualización, y además, sonarán dos alarmas (bip).



**Ejemplo: para desactivar el bloqueo del panel de control:**

Toque y mantenga apretado el botón **Stop/Cancel** durante más de 3 segundos. El ícono de bloqueo desaparecerá de la ventana de visualización.



# COCCIÓN MANUAL

## Uso de la función Ajuste listo



El calentamiento o cocción por microondas se puede ajustar rápidamente al 100% de potencia durante 1-6 minutos. Use los botones numéricos 1-6 para seleccionar los minutos de cocción deseados (esta opción sólo funcionará si se usan los botones numéricos 1-6).

**Ejemplo: para calentar rápido durante 2 minutos con 100% de potencia:**

Toque los botones numéricos 1-6 para seleccionar los minutos de cocción deseados. **2**

**Observación:** La función **Ajuste listo** no se puede ajustar cuando esté utilizando la función **Descongelar** (por peso).

### **NOTA**

La palabra "Comida" aparecerá en pantalla si no selecciona un ciclo de inicio de cocción rápida o presiona el botón +30seg dentro de los 5 minutos después de haber colocado comida en el interior del microondas. Deberá abrir la puerta del horno otra vez para hacer desaparecer la palabra "Comida" de la pantalla.

## Calentamiento con bajo nivel de potencia

Use el máximo nivel de potencia para calentar comidas a veces no da los mejores resultados, pues ciertos alimentos necesitan de una cocción más lenta, por ejemplo para asar, hornear o dorar. Su horno tiene nueve niveles de potencia seleccionables.

**Ejemplo: para calentar durante 4 minutos con 70% de potencia:**

- 1.Presione el botón **Cook Time.** **Cook Time**
- 2.Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos). **4 0 0**
- 3.Presione el botón **Power Level** para aumentar el nivel de potencia 10 (100%) **Power Level**
- 4.Use los botones numéricos para cambiar el nivel a 7. Aparecerá **PL7** en la pantalla (70% de potencia). **7**
- 5.Presione el botón **START+30 Sec.** **START +30 Sec**

Cuando el calentamiento haya terminado, escuchará un sonido (bip) y la palabra "Fin" aparecerá en la pantalla.

## Calentamiento con máximo nivel de potencia

**Ejemplo: para calentar rápido durante 5 minutos con 100% de potencia:**

- 1.Presione el botón **Cook Time.** **Cook Time**
- 2.Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos). **5 0 0**
- 3.Toque el botón **START+30 Sec.** **START +30 Sec**

Cuando el calentamiento haya terminado, escuchará un sonido (bip) y la palabra "Fin" aparecerá en la pantalla.

# COCCIÓN MANUAL

## Calentamiento con etapas de cocción múltiples

Para mejores resultados, algunas recetas para microondas sugieren utilizar distintos niveles de potencia o diferente duración de los tiempos de cocción. Su microondas puede ajustarse para cambiar de una etapa a otra automáticamente (2 etapas máximo).

**Ejemplo: para cocinar comida durante 3 minutos a un nivel de 80% de potencia y luego cambiar a 50% de potencia durante 6 minutos y 30 segundos:**

1.Presione el botón **Cook Time**.

Cook  
Time

2.Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de calentamiento de la primera etapa (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos). **3 0 0**

3.Presione el botón **Power Level** una vez.

Power  
Level

4.Use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia de la primera etapa. En la pantalla aparecerá **PL8** (80% de potencia). **8**

8

5.Presione el botón **Cook Time** para la segunda etapa.

Cook  
Time

6.Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de calentamiento de la segunda etapa (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos). **6 3 0**

6 3 0

7.Presione el botón **Power Level** para la segunda etapa.

Power  
Level

8.Use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia de la segunda etapa. En la pantalla aparecerá **PL5** (50 % de potencia). **5**

5

9.Presione el botón **START+30 Sec**.

START  
+30 Sec

Cuando el calentamiento haya terminado, escuchará un sonido (bip) y la palabra "Fin" aparecerá en la pantalla

### Observación:

El nivel de potencia de la primera etapa siempre debe ser programado.

## Uso del botón Stop/Cancel (Detener/Cancelar)

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

Toque el botón **Stop/Cancel** para:

STOP  
Cancel  
Hold to lock

1.Eliminar información que haya ingresado de forma errónea.

2.Cancelar los procesos de ajustes de tiempo.

3.Presione el botón una vez para pausar el horno temporalmente durante una cocción. (Toque el botón **START+30 sec** otra vez para reiniciar la cocción).

START  
+30 Sec

4.La hora del día (reloj) volverá a la pantalla después de que el ciclo de cocción se haya terminado.

5.Para cancelar un programa de cocción, deberá tocar el botón dos veces.

## Uso del botón Start/+ 30 sec.

**Esta función le permitirá iniciar el horno rápidamente o agregar 30 segundos de funcionamiento**

Toque el botón **START+30 sec**. para:

START  
+30 Sec

1.Iniciar una cocción programada.

2.Iniciar una cocción durante 30 segundos a 100% de potencia.

3.Extender el tiempo de cocción en 30 segundos cada vez que presione el botón durante un proceso de cocción.

**Ejemplo: para agregar un minuto a un proceso cocción a 80% de potencia:**

Presione el botón **START/+30 sec**. dos veces.

START  
+30 Sec

## NOTA

La palabra "Comida" aparecerá en pantalla si no selecciona un ciclo de inicio de cocción rápida o presiona el botón +30sec dentro de los 5 minutos después de haber colocado comida en el interior del microondas. Deberá abrir la puerta del horno otra vez para hacer desaparecer la palabra "Comida" de la pantalla.

# COCCIÓN MANUAL

## Ajustes para descongelar (por peso)

**Ejemplo: para descongelar 500 gramos de comida con el nivel de potencia y el tiempo de cocción predeterminado de forma automática:**

1.Presione el botón **Defrost** una vez. En pantalla aparecerá 0.0.

Defrost  
wt/time

2.Use los botones numéricos para ingresar el peso de la comida a descongelar en libras (10 = 1.0lb)  
Puede ingresar cualquier peso desde 0,1 a 6,0lbs.

1 0

3.Presione el botón **START+30 Sec.**

START  
+30 Sec

Cuando el descongelamiento haya terminado, escuchará un sonido (bip) y la palabra "Fin" aparecerá en la pantalla.

**Observación:** La cantidad del peso deber ser una entrada válida para que esta función se active. Una entrada de peso válida es una entre 0,1 y 6,0 libras.

## Ajustes para descongelar (por tiempo)

**Ejemplo: para descongelar la comida con un nivel de potencia de 30% durante 5 minutos:**

1.Presione el botón **Defrost** dos veces. En pantalla aparecerá 0 00.

Defrost  
wt/time

2.Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de descongelamiento deseado (el tiempo de descongelamiento puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos).

5 0 0

3.Presione el botón **START+30 Sec.**

START  
+30 Sec

Cuando el calentamiento haya terminado, escuchará un sonido (bip) y la palabra "Fin" aparecerá en la pantalla.

**Observación:** Los niveles de potencia no pueden cambiar ni para descongelar pero peso o por tiempo debido a que le proceso podría verse afectado.

## Observaciones especiales para descongelar por tiempo

- Después de presionar el botón **START+30 sec**, la pantalla iniciará una cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento. El horno emitirá un bip durante el ciclo de descongelamiento. En este momento abra la puerta y de vuelta la comida si es necesario y retire las porciones que ya se hayan descongelado. Toque el botón **START+30 sec** otra vez para reiniciar el ciclo de descongelamiento.
- Cuando el proceso haya finalizado escuchará una alarma (bip).

# COCCIÓN MANUAL

## Consejos para descongelar

- Cuando use la función de **descongelar por peso**, el peso ingresado siempre debe estar en libras (entradas válidas entre 0,1 y 6,0 libras).
- Utilice las funciones de **descongelar por peso y por tiempo** para comida cruda solamente. El descongelamiento da mejores resultados cuando la comida ha sido retirada recién del congelador. Si la comida fue guardada en un refrigerador-congelador que no mantiene una temperatura de 15°C o inferior, siempre programe un peso o tiempo inferior para evitar cocinar la comida.
- Si la comida congelada fue guardada fuera del congelador por hasta 20 minutos, ingrese un tiempo de cocción o peso reducido.
- La forma del paquete o envoltorio de la comida alterará el tiempo de descongelamiento. Los recipientes rectangulares vacíos de descongelarán más rápido que un bloque congelado de comida.
- Separe la partes a medida que se empiezan a descongelar. Los trozos de comida congelados separados se descongelan mejor.
- Proteja las áreas calientes de la comida con pequeños trozos de papel aluminio a medida que se empiezan a calentar.
- Puede usar pequeños trozos de papel aluminio para proteger las alitas de pollo, las puntas de los trutros y las colas de pescado, pero no permita que el papel entre en contacto con las paredes internas del horno cuando esté descongelando.

## Sugerencias para descongelar carnes

Para mejores resultados sugerimos leer los siguientes consejos para descongelar carnes.

Carne	Cantidad normal	Sugerencias
• <b>Carne o cerdo asado</b>	2,5 a 6 lbs. (40 a 96 oz.)	Para comenzar coloque la comida con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, de vuelta la comida y cubra las partes calientes con pequeños trozos de papel aluminio. Deje reposar, cubierta durante 15-30 minutos.
• <b>Bife, chuletas o pescado</b>	0,5 a 3 lbs. (8 a 48 oz.)	Después de cada etapa, reordene la comida. Si existe alguna parte caliente o descongelada, cúbralas con pequeños trozos de papel aluminio. Retire las partes que ya estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta durante 5 a 10 minutos.
• <b>Carne molida</b>	0,5 a 3 lbs. (8 a 48 oz.)	Después de cada etapa, retire las partes que ya estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta durante 5 a 10 minutos.
• <b>Pollo entero</b>	2,5 a 6 lbs. (40 a 96 oz.)	Retire las menudencias antes de congelar la comida. Comience el descongelamiento con la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, de vuelta la comida y cubra las partes calientes con pequeños trozos de papel aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir las partes calientes con tiras angostas de papel aluminio. Deje reposar, cubierta, durante 30 a 60 minutos en el refrigerador.
• <b>Partes de pollo</b>	0,5 a 3 lbs. (8 a 48 oz.)	Después de cada etapa, retire las partes que ya estén casi descongeladas. Deje reposar durante 10-20 minutos.

# COCCIÓN MANUAL

## Recalentar

La función para recalentar ofrece 3 ajustes rápidos basado en el tamaño de la porción para recalentar comida según estime conveniente.

### Ejemplo: para recalentar 24 oz. de carne.

1.Presione el botón **Reheat** 3 veces (ver tabla de categorías para recalentar) para recalentar 24 oz. de carne. En pantalla aparecerá **24oz** de carne aproximadamente.

Reheat

2.Presione el botón **START+30 Sec.**

START  
+30 Sec

Categoría de recalentamiento	Presione	Pantalla
8 oz. de comida	Una vez	8 oz
16 oz. de comida	Dos veces	16 oz
24 oz. de comida	Tres veces	24 oz

## Derretir/Suavizar:

El horno usa una potencia baja para derretir o suavizar alimentos. Ver la table siguiente.

### Ejemplo: para derretir 8oz. de queso crema.

1.Presione el botón **Melt/Soften** 4 veces para recalentar 8 oz. de comida. En la pantalla aparecerá **So-4** (ver tabla de categoría Derretir/Suavizar). Luego presione el botón número 2, el tiempo de cocción aparecerá en la pantalla.

Melt  
Soften

2.Presione el botón **START+30 Sec.**

START  
+30 Sec

## TABLA DE CATEGORÍAS PARA DERRETIR/SUAVIZAR

PRESIONAR	PANTALLA	CATEGORÍA	CANTIDAD	BOTÓN
Derretir/Suavizar x1	So-1	MANTEQUILLA	1 barra	1
			2 barras	2
Derretir/Suavizar x2	So-2	CHOCOLATE	2 oz.	1
			4 oz.	2
			8 oz.	3
Derretir/Suavizar x3	So-3	HELADO	1 Pinta	1
			1,5 Cuarto	2
Derretir/Suavizar x4	So-4	QUESO CREAM	3 oz.	1
			8 oz.	2

# COCCIÓN MANUAL

## Niveles de potencia sugeridos para cocinar

Los niveles de potencia disponibles con este microondas lo ayudarán a ajustar el nivel que mejor se acomode al tipo de comida que esté preparando. Como con cualquier preparación para microondas, es mejor seguir las instrucciones que aparecen impresas en los envoltorios de los alimentos.

La tabla siguiente proporciona niveles de potencia sugeridos para distintos tipos de comida que puede preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Salida de microondas	Se usa para preparar:
10 Alto	100 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Hervir agua</li><li>Cocinar carga molida.</li><li>Hacer dulce.</li><li>Cocinar verduras y frutas frescas</li><li>Cocinar pescado &amp; carne de ave.</li><li>Precalentar platos para dorar.</li><li>Recalentar bebidas.</li><li>Cocinar rebanadas de tocino.</li></ul>
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Recalentar rebanadas de carne rápidamente.</li><li>Saltear cebollas, apio, pimientos verdes.</li></ul>
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Todo tipo de recalentamiento.</li><li>Preparar huevos revueltos.</li></ul>
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Preparar pan y cereales.</li><li>Preparar platos con queso &amp; ternera</li><li>Pasteles, muffins, brownies &amp; cupcakes.</li></ul>
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Preparaciones con pasta.</li></ul>
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Cocinar carnes &amp; aves enteras.</li><li>Preparaciones con natillas.</li><li>Cocinar costillas y lomo asado.</li></ul>
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Trozos de carne menos tiernos.</li><li>Recalentar comida congelada.</li></ul>
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Descongelar carne, aves y mariscos.</li><li>Cocinar pequeñas cantidades de comida.</li><li>Terminar la cocción de cazuelas, estofados y algunas salsas.</li></ul>
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Suavizar mantequilla y queso crema.</li><li>Calentar pequeñas cantidades de comida.</li></ul>
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"><li>Suavizar helado.</li><li>Levantar masa con levadura.</li></ul>

## Sugerencias para obtener los mejores resultados

Para ayudar a conseguir los mejores resultados posibles de su horno microondas, lea las siguientes sugerencias:

### • **Temperatura de almacenamiento**

Los alimentos que son llevados directos desde el congelador o el refrigerador tardan más en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.

### • **Tamaño**

Los trozos pequeños de comida se cocinarán más rápido que los grandes. Los trozos similares en tamaño y forma se cocinarán de forma más pareja cuando se cocinen juntos. Para mejores resultados, reduzca los niveles de potencia cuando cocine trozos grandes de comida.

### • **Humedad natural**

Las comidas muy húmedas se cocinarán de forma más pareja debido a que la energía del microondas calienta las partículas de agua de forma más eficiente.

### • **Revolver**

Revuelva las comidas como cazuelas y verduras desde la parte externa hacia el centro para distribuir el calor de forma más pareja. Esto permitirá que la comida se cocine más rápidamente. No es necesario revolver constantemente.

### • **Dar vuelta la comida**

De vuelta alimentos tales como chuletas, carne asada o coliflores enteras a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a exponer todos los lados de la comida a la energía del microondas.

### • **Ubicación de la comida**

Coloque las áreas delicadas de la comida, como las puntas de los espárragos, hacia el centro de la bandeja giratoria.

### • **Orden de la comida**

Ordene la comida con formas distintas, por ejemplo los trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas apuntando hacia la parte externa de la bandeja giratoria.

### • **Deje la comida reposar**

Después de retirar la comida del microondas, cúbrala con papel aluminio o la tapa de una olla y déjela reposar para que termine su cocción. Esto ayudará a la comida a quedar bien hecha en el centro y evitará sobre-cocción en los bordes. El tiempo de reposo depende de la densidad y el área de la superficie de la comida.

### • **Envolver la comida en toalla de papel o papel encerado**

Los sándwiches y muchos otros tipos de comida contienen pan pre-horneado y deberían ser envueltos antes de colocarlos en el microondas para evitar que se sequen mientras se calientan.



# COCCIÓN AUTOMÁTICA

## Palomitas de maíz

### PRECAUCIÓN

- NO deje el microondas sin atención mientras prepara palomitas de maíz.

Esta función le permitirá preparar 3 tamaños tipos distintos de palomitas envasadas. Use la tabla de abajo para determinar los ajustes.

Cantidad	Presionar el botón Popcorn (palomitas de maíz)
3,3 oz. (ajuste predeterminado)	Una vez
3,0 oz.	Dos veces
1,75 oz.	Tres veces

Ejemplo: para preparar una bolsa de 3,0 oz. automáticamente.

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

Popcorn

2. Presione el botón **START+30 Sec.**

El microondas emitirá una alarma (bip) cuando haya finalizado.

START  
+30 Sec

# COCCIÓN AUTOMÁTICA

## Papas

Esta función permite cocinar 1, 2, 3 o 4 papas (tiempos de cocción basados en 250 gr. a 1 kg.) automáticamente. Use la tabla de abajo para determinar los ajustes.

Cantidad	Presionar el botón Potato (Papa)
1 papa (configuración predeterminada)	Una vez
2 papas	Dos veces
3 papas	Tres veces
4 papas	Cuatro veces

**Ejemplo: para cocinar 1 papa automáticamente.**

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

**Potato**

2. Presione el botón **START+30 Sec.**

**START**  
+30 Sec

El microondas emitirá una alarma (bip) cuando haya finalizado.

### Observaciones:

- Antes de hornear, perfora las papas con un tenedor varias veces.
- Después de usar el microondas, deje las papas reposar durante 5 minutos.

## Bebidas

Esta función calienta entre 1 y 2 tazas de bebida. Use la tabla de abajo para determinar los ajustes.

Cantidad	Presione el botón Beverage (bebida)
1 taza (alrededor de 8 oz.)	Una vez (configuración predeterminada)
2 tazas (alrededor de 16 oz.)	Dos veces

**Ejemplo: para calentar una taza de bebida.**

1. Presione el botón **Beverage** una vez.

**Beverage**

2. Presione el botón **START+30 Sec.**

**START**  
+30 Sec

El microondas emitirá una alarma (bip) cuando haya finalizado.

## Sugerencias de cocción

Categoría	Cantidad	Sugerencias
Palomitas de maíz	1,75, 3,0, 3,3 oz. 1 paquete de levadura	Cocine una bolsa de palomitas para microondas a la vez. Sea cuidadoso al retirar y abrir la bolsa de palomitas caliente. Deje que el horno microondas se enfríe al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Papas	1,2,3,4 papas 8, 16, 24, 36 oz.	Perfora las papas con un tenedor varias veces. Coloquelas en el plato giratorio de forma escalonada. Después de cocinar, deje reposar durante tres-cinco minutos. Deje que el horno microondas se enfríe al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Use el botón START+30sec para aumentar el tiempo de cocción en caso de que las papas sean más grandes.
Bebidas	1,2 tazas 8 oz., 16 oz.)	Use una taza o un jarro de medición de a prueba de microondas, no cubra. Coloque la bebida/el líquido en el microondas. Después de calentar, revuelva bien. Deje que el horno microondas se enfríe al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Las bebidas calentadas en esta categoría podrían calentarse mucho. Retire el contenedor con cuidado.

# TABLAS DE COCCIÓN

## Cocinar carne en su microondas

Asegúrese de colocar carnes preparadas en una bandeja de horno a prueba de microondas en un plato del mismo estilo. Comience la cocción de la carne por el lado de la grasa, y si es necesario, utilice bandas angostas de papel aluminio para cubrir las partes que tengan hueso o que sean delgadas. Después de cocinar, revise la temperatura en varios lugares distintos antes de dejar reposar la carne durante el tiempo recomendado. Por favor, considere que las temperaturas del cuadro siguiente son para retirar la carne. La temperatura aumentará durante el periodo de reposo.

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
• Carne asada deshuesada (hasta 4 lbs.)	Alto (10) durante los primeros 5 minutos, y luego media (5)	12-17 min./lb para 160° F (Medio)	Coloque el lado con grasa de la carne sobre la bandeja. Cubra con papel encerado. De vuelta a mitad de cocción. Deje reposar durante 10-15 minutos
		14-19 min./lb para 170° F (Bien cocida)	
• Cerdo asado deshuesado (hasta 4ls.)	Alto (10) durante los primeros 5 minutos, y luego media (5)	15-20 min./lb para 170° F (Bien cocida)	Coloque el lado con grasa de la carne sobre la bandeja. Cubra con papel encerado. De vuelta a mitad de cocción. Deje reposar durante 10-15 minutos

\* Espere un aumento de 10°F en la temperatura durante el periodo de reposo.

Carne	Nivel de cocción de la carne	Retirar del horno
• Carne de res	Medio	150° F
	Bien cocido	160° F
• Carne de cerdo	Medio	150° F
	Bien cocido	160° F
• Carne de ave	Carne oscura	170° F
	Carne blanca	160° F

## Cooking poultry in your microwave

Be sure to place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Cover poultry with wax paper to prevent splattering. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas, or areas that start to overcook. After cooking, check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

Aves	Tiempo de cocción/nivel de potencia	Instrucciones
• Ave entera (hasta 4 lbs.)	Tiempo de cocción: 7-10 min./lb para 180° F carne oscura 170° F carne oscura Nivel de potencia: Medio alto (7)	Coloque el lado de la pechuga sobre la bandeja. Cubra con papel encerado. De vuelta a mitad de cocción. Cocine hasta que los jugos empiecen a correr y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5-10 minutos.
• Partes de pollo (hasta 4 lbs.)	Tiempo de cocción: 7-10 min./lb para 180° F carne oscura 170° F carne oscura Nivel de potencia: Medio alto (7)	Coloque el lado con hueso sobre el plato, con las partes más gruesas hacia la parte interna del disco giratorio. Cubra con papel encerado. De vuelta a mitad de cocción. Cocine hasta que los jugos empiecen a correr y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5-10 minutos.

## Cocinar huevos en su microondas

- Nunca prepare huevos con cascara o caliente huevos duros con cáscara en el horno, Podrían explotar.
- Cocine los huevos hasta cocerlos; se pondrán duros si se sobrecocinan.
- Siempre perfore los huevos para evitar que estallen.

# TABLAS DE COCCIÓN

## Cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse justo antes de cocinarlas. Rara vez es necesario utilizar agua extra. Si va a cocinar verduras densas como papas, zanahorias y verduras de hoja, añada alrededor de ¼ de taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias cortadas, arvejas, habas, etc.) se cocinarán más rápido que las grandes.
- Las verduras enteras como las papas, calabazas o mazorcas de maíz, deben ser ordenadas en círculo sobre el disco giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán de forma más pareja si se dan vuelta a la mitad de la cocción.
- Siempre coloque las verduras como los espárragos y el brocoli con tallos apuntando hacia el exterior del plato y sus puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra el plato con una tapa o con un envoltorio de plástico microondable con ventilación.
- Las verduras enteras y sin pelar, tales como las papas, las calabazas, las berenjenas, etc., deben ser pinchadas en varias partes antes de cocinarlas para evitar que estallen.
- Para una cocción más pareja, revuelva o vuelva a ordenar las verduras enteras a la mitad de la cocción.
- La mayor parte del tiempo, a mayor densidad de la comida, mayor tiempo de reposo es necesario. Por ejemplo, una papa asada debe reposar durante 5 minutos antes de servirla, mientras que un plato de arvejas/guisantes puede ser servido de forma inmediata.

## Cocinar mariscos/pescados en su microondas

Asegúrese de colocar el pescado en una bandeja de horno a prueba de microondas en un plato del mismo estilo. Asegúrese de cocinar siempre el pescado hasta que pueda ser desmenuzado fácilmente con un tenedor. Use una cubierta apretada para cocinar el pescado con vapor, una más delgada de papel encerado o toalla de papel proporciona menos vapor. Y asegúrese de no sobre-cocinar el pescado, revise su estado en un tiempo de cocción mínimo antes de cocinar durante más tiempo.

Mariscos/Pescados	Tiempo de cocción/nivel de potencia	Instrucciones
<b>Bistecs de pescado</b> Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 7-11 min./lb para Nivel de potencia: Medio-alto (7)	Ordene el pescado en la bandeja con las partes más gruesas apuntando a la parte externa de la misma. Cubra con papel encerado. De vuelta los filetes y reordénelos a mitad de cocción. Cocine hasta que el pescado pueda ser desmenuzado fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 3-5 minutos.
<b>Filetes de pescado</b> Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 4-8 min./lb para Nivel de potencia: Medio-alto (7)	Ordene los filetes en la bandeja, y gire las partes delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Si el grosor es superior a media pulgada, gire y reordene los filetes a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado pueda ser desmenuzado fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 2-3 minutos.
<b>Camarón</b> Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 4-6½ min./lb. Nivel de potencia: Medio-alto (7)	Ordene los camarones en un plato microondable sin sobreponerlos. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revuelva 2 o 3 veces. Deje reposar durante 5 minutos.

# CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

## Ajustes del sonido

### Ajustar el sonido en nivel Bajo/Nor/Alto/Desactivar

Las señales de sonido están disponibles para guiarlo cuando ajuste y use su horno.

- **Un tono de programación** sonará cada vez que presione un botón.
- **La señal de tres tonos** indica el término de una cuenta regresiva del temporizador de la cocina.
- **La señal de tres tonos** indica el término de un ciclo de cocción.

### Ejemplo: desactivar la señal de audio (off):

1. Toque el botón **Clock Settings** (Ajustes de sonido) dos veces. **Clock Settings**
2. Op-2 se visualizará en la pantalla y necesitará presionar el botón **START+30 sec** para realizar la selección. **START +30 Sec**
3. Las opciones **Lo/ Nor/ HI /Off** (Bajo/Normal/Alto/Desactivar) se desplazarán por la pantalla cada vez que presione el botón.
4. Toque el botón **START+30 sec** para confirmar la selección cuando la pantalla LED muestre **Off**. **START +30 Sec**

### NOTA

Cuando el ciclo de cocción esté completo, END aparecerá en la pantalla y la señal de sonido será emitida si es que se encuentra activada.

## Ajuste del peso lb/kg

### Ejemplo: ajuste el peso entre libras y kilos:

1. Toque el botón **Clock Settings** (Ajustes de reloj) tres veces. **Clock Settings**
2. Op-3 se visualizará en la pantalla y necesitará presionar el botón **START+30 sec** para realizar la selección. **START +30 Sec**
3. Las opciones **lb/Kg** se desplazarán por la pantalla cada dos segundos.
4. Toque el botón **START+30 sec** para confirmar su selección. **START +30 Sec**

### NOTA

Si la pantalla muestra KG, presione el botón **START+30 sec** para reiniciar los valores a LBS. Para regresar a KG, deberá presionar otra vez **Clock Settings** tres veces y luego **START+30 sec**.

## Ajuste de la modalidad de ahorro de energía

### Ejemplo: Active la modalidad de ahorro de energía:

**Activar la modalidad de ahorro de energía apaga la función del reloj.**

1. Toque el botón **Clock Settings** (Ajustes de reloj) cuatro veces. **Clock Settings**
2. Op-4 se visualizará en la pantalla y necesitará presionar el botón **START+30 sec** para realizar la selección. **START +30 Sec**
3. Las opciones **On/Off** se desplazarán por la pantalla cada dos segundos.
4. Toque el botón **START+30 sec** para confirmar cuando la pantalla LED muestre la opción **On**. **START +30 Sec**

# CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

## Ajuste de la modalidad de demostración (demo)

### Ejemplo: activar la modalidad de demostración:

Supongamos que desea ingresar a la modalidad de demostración. Cuando esta modalidad está activa (On) las funciones de programación funcionarán en modalidad de cuenta regresiva rápida sin potencia de cocción.

1. Toque el botón **Clock Settings** cinco veces.

Clock  
Settings

2. Op-5 se visualizará en la pantalla y necesitará presionar el botón **START+30 sec** para realizar la selección.

START  
+30 Sec

3. Las opciones **On/Off** se desplazarán por la pantalla cada dos segundos.

4. Toque el botón **START+30 sec** para confirmar la selección cuando la pantalla LED muestre **Off**.

START  
+30 Sec

## NOTA

Quando presione **START+30 sec** y si el ajuste anterior estaba en OFF, entonces cambiará a ON. Si desea desactivar (Off) la modalidad demo tendrá que presionar otra vez el botón **Clock Settings** siete veces y luego **START+30 sec**.

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

## EXTERIOR

La superficie exterior tiene un revestimiento de acero y plástico. Limpie el exterior con un jabón suave y agua, aclare y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de detergente de hogar o limpiador abrasivo.

## PUERTA

Limpie el cristal de la puerta por ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpica dura. Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian con frecuencia con un paño suave. Evite el uso de aerosoles y otros productos de limpieza abrasivos ya que pueden manchar, rayar u estropear la superficie de la puerta.

## ACABADO EASY CARE™ DE ACERO INOXIDABLE / SMUDGE\_PROOF™ ACERO INOXIDABLE / ACERO INOXIDABLE NEGRO (ALGUNOS MODELOS)

Es posible que su horno microondas tenga un acabado acero inoxidable (algunos modelos).

Limpie el acero inoxidable con agua tibia y jabón con una esponja limpia o un paño. Aclare con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No utilice ningún producto de limpieza ni limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contengan sustancias abrasivas, cloruro, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón suave y agua o una solución de a base de agua y vinagre en proporciones iguales.

## PANEL DE CONTROL TÁCTIL

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 limpiarla. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente con agua solamente. Seque con un paño suave.

No friegue ni utilice ningún tipo de limpiador químico.

Cierre la puerta y toque **STOP/CLEAR**.

## INTERIOR

Fácil de limpiar ya que en las superficies interiores se genera poco calor. Para limpiar las superficies interiores, utilice un paño suave y agua tibia. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI ESTROPAJOS.** Para manchas más incrustadas, utilice bicarbonato de sodio o un jabón suave, aclare bien con agua caliente. La bandeja redonda de alambre y la bandeja alargada se pueden limpiar con agua caliente y jabón, aclarar y secar.

## CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el lado en la cavidad del horno microondas. Está hecha de mica por lo que necesita cuidados especiales. Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia para asegurar el buen funcionamiento del horno microondas. Limpie con cuidado con un paño húmedo las salpicaduras de la comida que haya en la superficie de la tapa inmediatamente después de que se produzcan. Las salpicaduras acumuladas se recalientan y pueden provocar humo e incluso arder. **NO QUITE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.**

## ELIMINACIÓN DE OLORES

De vez en cuando, puede que quede un cierto olor a comida dentro del horno microondas. Para quitarlo, mezcle 1 taza de agua, la cáscara rallada y el zumo de 1 limón y varios clavos (especia) en un recipiente. Hierva durante varios minutos a 100% de potencia. Deje reposar en el horno microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

## PLATO GIRATORIO / BASE DEL PLATO GIRATORIO

La base del plato giratorio y el plato giratorio se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelos en agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles puede quitarlas con un limpiador y una esponja de limpieza no abrasivos. También pueden lavarse en el lavavajillas. Utilice la bandeja superior del lavavajillas. El eje motor del plato giratorio no está sellado por lo que el exceso de agua o derrames deben limpiarse inmediatamente.

# LIMPIEZA Y CUIDADO

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

## Limpieza del filtro del extractor

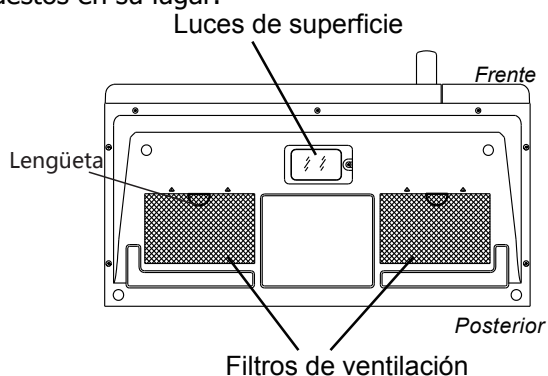
El filtro de grasa de ventilación del horno debe ser retirado y limpiado a menudo. Generalmente una vez al mes.

**Número de pieza del filtro del extractor de ventilación 5304478913**

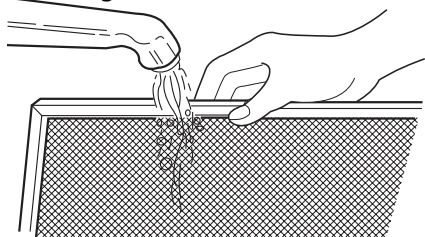
**Para pedir piezas llame al 800-599-7569**

### **⚠ PRECAUCIÓN**

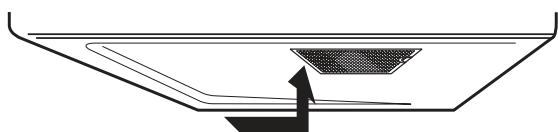
Para evitar el riesgo de lesiones o daños a la propiedad, no opere campana del horno sin los filtros no están puestos en su lugar.



1. Para quitar los filtros de ventilación de extracción, deslice el filtro hacia atrás. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá. Repita con el segundo filtro.



2. Remoje los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave. Enjuague bien y agite para secar o lavar **No use amoníaco. El aluminio en el filtro corroerá y oscurecerá.**



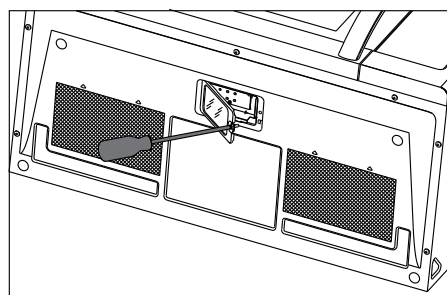
3. Para reinstalar el filtro de ventilación de extracción, deslícelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el horno para bloquearlo. Vuelva a instalar el segundo filtro utilizando el mismo procedimiento.

## Remplazo de la luz de superficie

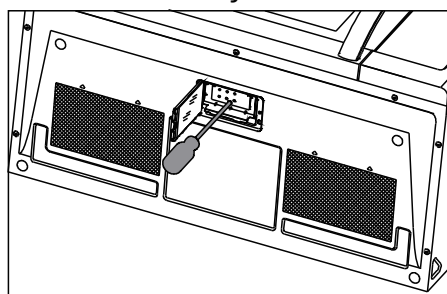
### **⚠ PRECAUCIÓN**

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, use guantes al reemplazar las bombillas.

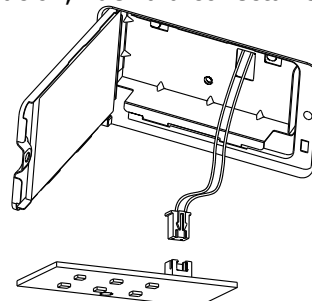
1. Desenchufe el horno de microondas o apague el interruptor principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de luz LED en ambas posiciones de luz debajo del microondas.



3. Retire el tornillo de montaje de la luz LED.



4. Desconecte la luz LED del arnés, reemplazar con la luz LED del n° de parte 5304499540. Para pedir piezas llame al 800-599-7569. A continuación, vuelva a conectar el arnés.



5. Vuelva a instalar la luz LED y el tornillo de montaje. Cuando vuelva a instalar el tornillo de montaje tenga cuidado de no dañar la luz LED.
6. Vuelva a instalar la cubierta de luz LED y el tornillo de montaje.
7. Enchufe el microondas nuevamente en la fuente de alimentación o vuelva a encender el interruptor de circuito principal.



# LIMPIEZA Y CUIDADO

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

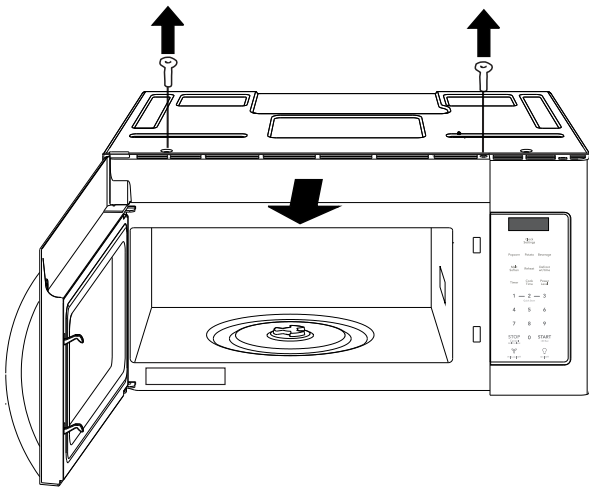
## Limpeza del filtro de grasa

**Filtro de carbón número de parte 5304464577**

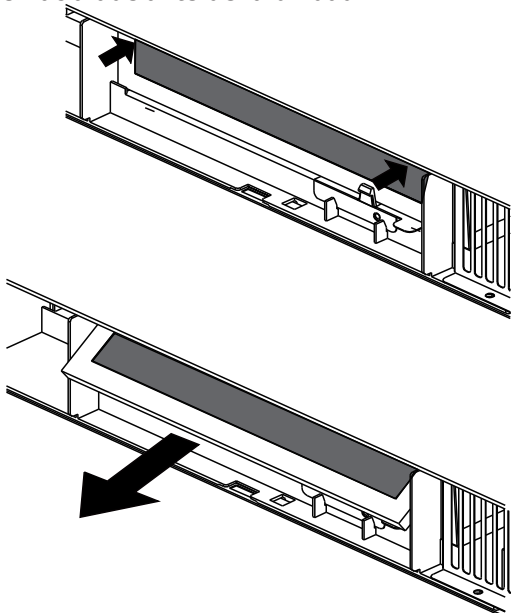
**Para pedir piezas llame al 800-599-7569**

Filtro de carbón cuando se instala en su horno de microondas, se utiliza para instalación sin ventilación, recirculado. El filtro debe ser cambiado cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.

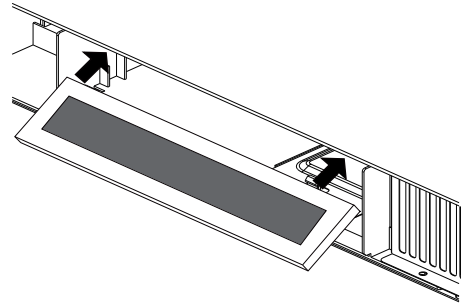
1. Desconecte el microondas del disyuntor principal o simplemente desenchúfelo.
2. Retire los tornillos de la parrilla de ventilación.
3. Saque la parrilla de ventilación de la unidad.



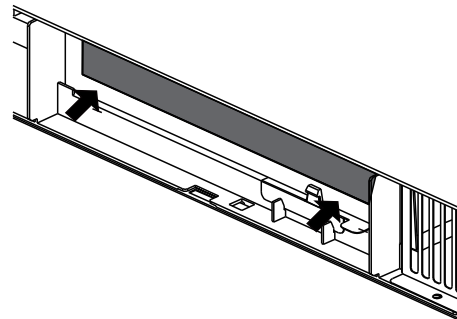
4. Retire el filtro de carbón de leña empujando la parte superior de la parte interior de la unidad, a continuación, tire hacia adelante de la unidad.



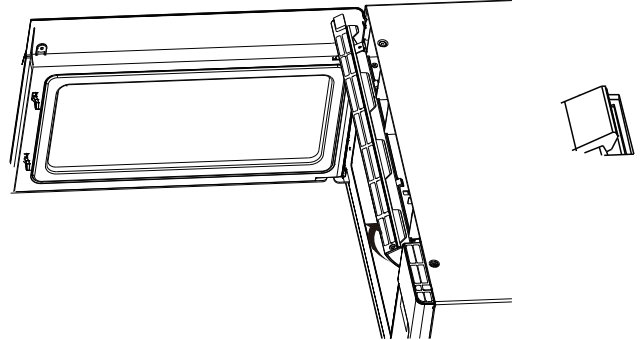
5. Deslice la parte superior del nuevo filtro de carbón en el área superior de la cavidad del filtro.



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



7. Ponga las pestañas de la rejilla de ventilación en las ranuras y luego presione la parte superior de la misma para que entre a su lugar.



8. Reinstale los tornillos de la rejilla de ventilación.

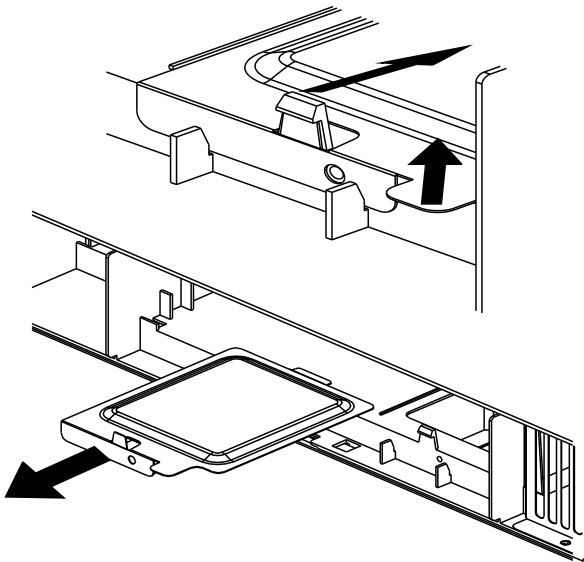
# LIMPIEZA Y CUIDADO

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

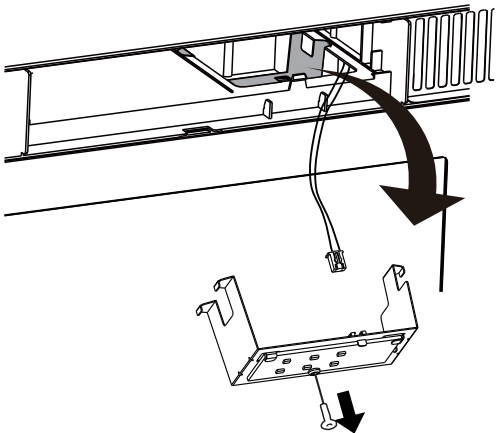
## Reemplazo de la luz del horno

Retire la rejilla de ventilación (consulte los pasos 1-4 en la sección que habla sobre el reemplazo del filtro de carbón).

1. Retire la cubierta de la bombilla de luz levantándola con cuidado desde el borde delantero y luego empujándola hacia adelante.

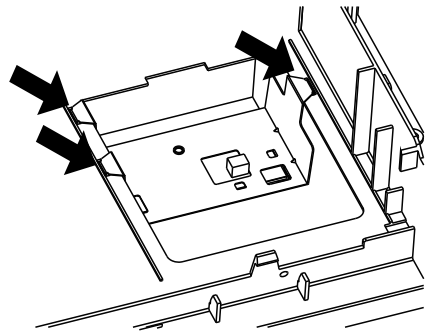


2. Retire el soporte del LED y el ensamblaje de la luz. Retire la luz LED del soporte desmontando el tornillo de montaje y reemplácelo únicamente por la pieza 5304499540. Para pedir piezas llame al 800-599-7569.

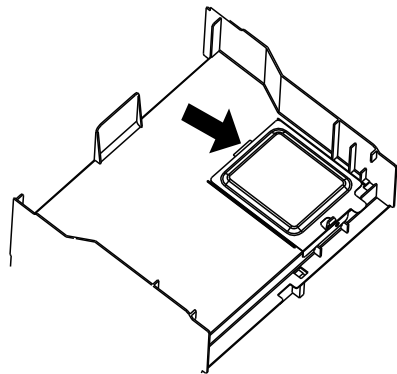


3. Vuelva a instalar la luz LED en el soporte con el tornillo de montaje. Al volver a instalar el tornillo de montaje, tenga cuidado

4. Vuelva a conectar la luz LED al arnés y vuelva a colocar el conjunto de luces LED en la carcasa de plástico.



5. Vuelva a colocar la tapa de la luz del horno de microondas empujándola con cuidado (asegúrese de que la lengüeta posterior de la tapa de la luz esté insertada en la ranura en la parte posterior).



6. Replace the charcoal filter (Si está instalado). Empuje la parrilla de ventilación de vuelta a su lugar (enganchando la lengüeta superior y la inferior) y coloque los tornillos de montaje.

# VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura.

Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al 100%.

- A** Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
- B** Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
- C** Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
- D** Est-ce que l'eau est chaude? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**Si la respuesta es "NON" a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.**

**Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.**

## NOTA

1. Si el tiempo que aparece en la pantalla disminuye muy rápidamente, revise la Modalidad de Demostración en la página 22 y cancele esa función.
2. Si el horno se ajusta para funcionar durante más de 30 minutos en un nivel de potencia de 90 o 100%, después de los primeros 30 minutos ese nivel bajará automáticamente a 80% para evitar una sobrección.

## ESPECIFICACIONES

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, CA únicamente
Potencia CA Requerida:	1550W 14.0 amps. (para FFMV1645T(S,H,D,B,W,Q,M) LFMV1645TF, CFMV1645T(S,B,W,D)
Potencia de Salida*:	1000 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)**
Dimensiones exteriores (incluye el mango/asa):	29,88 "(A) x 15,04"(P) x 15,75 "(A)
Dimensiones de la cavidad:	20,24 "(A) x 9,25 "(P) x 14,43 "(A)
Capacidad del horno microondas***:	1,6 Cu.Ft.
Uniformidad de cocción:	Disco giratorio
Peso:	Aprox. (neto) 52 lb, (bruto) 58 lb
Luz de trabajo/noche:	1 LED de *1,5W , el número de la pieza es 5304499540.
Luz del horno:	1 LED de *1,5W , el número de la pieza es 5304499540.

\* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

\*\* Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11.

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

**FCC** - Autorizado por la Federal Communications Commission.

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



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories



- Cumple con las normativas del Departamento de Salud y Servicios Sociales (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.

# INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS MAYORES

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

**Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:**

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "previamente usados o productos de muestra" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos o desastres naturales.

**RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES**

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA 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, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO.

**Si tiene que solicitar servicio técnico** Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio 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, Canada  
L5V 3E4

Impreso en China

PN.:16170000A46458