

FRIGIDAIRE

Todo sobre el

Uso y Cuidado

de su Horno de Microondas



TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	2	COCINA EN UN PASO	15
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD.....	2	COCCIÓN AUTOMÁTICA	18
NOMBRES DE LAS PIEZAS	8	CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES	25
PANEL DE CONTROL.....	9	LIMPIEZA Y CUIDADO	29
ANTES DE FUNCIONAMIENTO.....	10	VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO.....	32
COCCIÓN MANUAL	10	ESPECIFICACIONES.....	32
COCCIÓN CON SENSOR.....	13	GARANTÍA	33

INTRODUCCIÓN

Si tiene preguntas llame al:

1-800-944-9044

(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

- (a) 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.
- (b) 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.
- (c) 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.
- (d) 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 29.
- No monte sobre el fregadero.
- No almacene nada directamente en la parte superior del electrodoméstico cuando se encuentre en funcionamiento.
- 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 flambeo 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

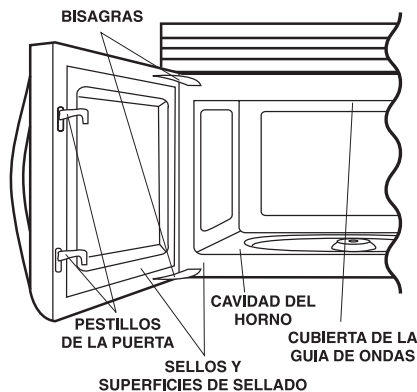
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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.**

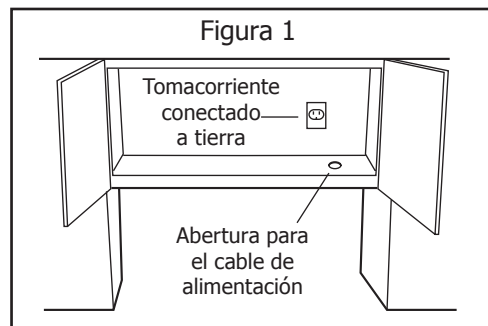
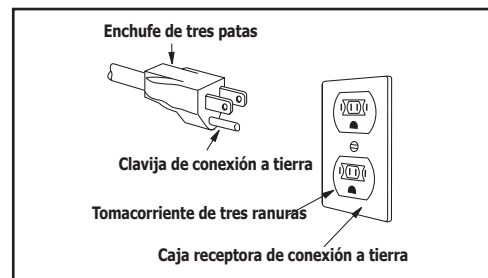
Si el cable de alimentación es demasiado corto, deje que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

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

Declaración de Interferencia en la Frecuencia de Radio por la Comisión Federal de Comunicaciones (Solamente en EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza una energía de frecuencia ISM y si no es instalado y utilizado correctamente, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante, podría ocasionar interferencia en la recepción de radio y de televisión. Ha sido probado y se encontró que cumple con los límites establecidos para un equipo ISM de acuerdo a la parte 18 de las leyes de la FCC, las cuales están diseñadas para otorgar protección contra dicha interferencia en una instalación doméstica.

Sin embargo, no está garantizado que no se presente interferencia en una instalación en particular. Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o de televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, el usuario está obligado a corregir dicha interferencia llevando a cabo una o mas de las siguientes operaciones:

- Cambie de orientación la antena receptora de radio o de la televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas lejos del receptor.
- Conecte el horno de microondas a una toma de corriente diferente de tal modo que el horno y el receptor se encuentren en diferentes circuitos.

El **fabricante** no se hace responsable por la interferencia de radio y de televisión ocasionada por realizar **modificaciones no autorizadas** en el horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

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 recetas de cocina para hornos microondas es muy útil. Consulte el mismo para obtener los principios, técnicas, consejos y recetas.

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 1000 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"> Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión". Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar huevos con cáscara. Recalentar huevos enteros. Tostar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas. Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para popcorn (palomitas de maíz). 	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.
Alimentos para bebés	<ul style="list-style-type: none"> Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y calentarlos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir. Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé. 	<ul style="list-style-type: none"> Calentar botellas desechables. Calentar las botellas con las tetinas puestas. Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.
General	<ul style="list-style-type: none"> Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen. 	<ul style="list-style-type: none"> Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida. Freír manteca. Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

- 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

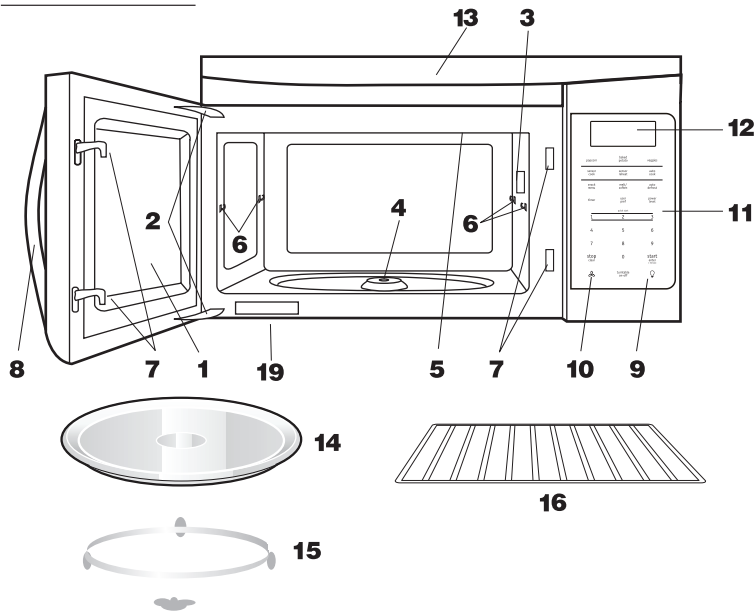
No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

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.

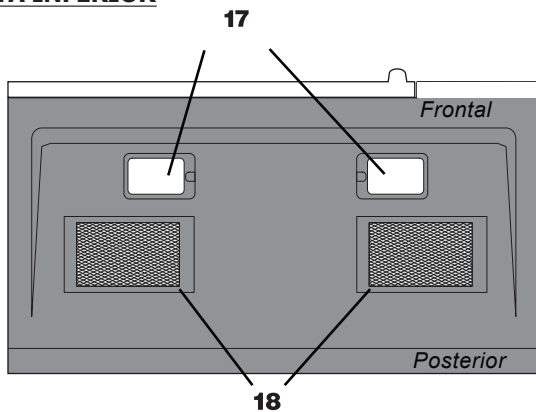
- Use SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos 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

VISTA FRONTAL



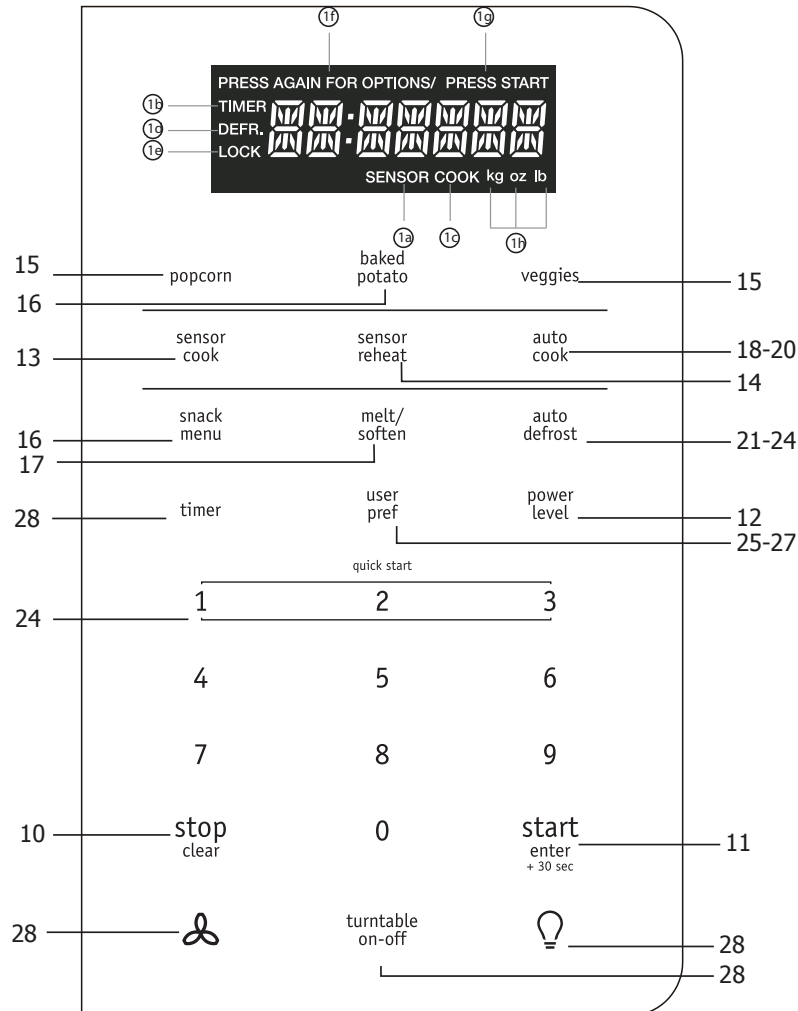
VISTA INFERIOR



- 1 Puerta del horno con ventana transparente
- 2 Bisagras de la puerta
- 3 Cubierta de la guía de ondas:
NO REMOVE.
- 4 Eje motor para la bandeja giratoria
- 5 Lámpara del horno
Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.
- 6 Portarejillas
- 7 Pestillos de la puerta
El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.
- 8 Manija
- 9 Botón light hi/lo/off
Pulse el botón **light hi/lo/off** una vez para alto, dos veces para bajo y tres veces para apagar la luz.
- 10 Botón vent hi/lo/off
Pulse el botón **vent hi/lo/off** una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar el ventilador.
- 11 Panel de control
- 12 Pantalla de reloj: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
- 13 Orificios de ventilación
- 14 Bandeja giratoria móvil
Colocar la bandeja giratoria sobre el motor y asegurar. El soporte giratorio girará en ambos sentidos de las manecillas del reloj. Sólo retirar para propósitos de limpieza.
- 15 Apoyo de bandeja giratoria desmontable
Primero, coloque el apoyo de bandeja giratoria cuidadosamente en el árbol motor localizado en el centro del piso del horno microondas. Luego, coloque la bandeja giratoria en el apoyo de modo que quede asegurada.
- 16 Rejilla para cocinar/recalentar en dos niveles
- 17 Cubierta de la luz
- 18 Filtros de grasa
- 19 Etiqueta de menú

PANEL DE CONTROL

La pantalla interactiva de 7 dígitos detalla los pasos de funcionamiento y muestra las opciones de cocción.



El número junto a la ilustración del panel de control de indica las páginas en las que se encuentran las descripciones y la información de uso.

1. Display: La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, potencia de cocción, Cocción Combinada, sensor, cantidades, pesos y funciones de cocción seleccionadas.

1a. SENSOR: Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.

1b. TIMER: Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.

1c. COOK: Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.

1d. DEFR: Ícono desplegado cuando descongele comida

1e. LOCK: Ícono desplegado en bloqueo de control.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS: Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.

1g. PRESS START: Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.

1h. kg, oz, lb: Ícono desplegado cuando seleccione el peso.

ANTES DE FUNCIONAMIENTO

- Antes de poner en funcionamiento el nuevo horno, asegúrese de leer y comprender completamente este Manual de uso y cuidado.
- El reloj puede estar desactivado cuando conecte por primera vez el microondas y se pulse el botón STOP. Para reactivar el reloj siga las siguientes instrucciones.

Ajustes de Reloj

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 10:59.

Paso	Pulse
1. user pref	12:00 ENTER TIME <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small>
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 <small>PRESS START</small>
3. start enter + 30 sec	10:59

NOTA

1. Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
2. Si toca el botón STOP mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

STOP/clear

Presione el botón **STOP/clear** para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador y la señal después de la cocción.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a la pantalla de la hora.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar dos veces.

COCCIÓN MANUAL

Tiempo de Cocción

Este horno microondas puede ser programado para 99 minutos y 99 segundos (99: 99). Introduzca siempre los segundos después de los minutos, incluso si ambos son ceros.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos y 30 segundos al 100% de potencia:

Paso	Pulse
1. (5) (3) (0)	5:30 <small>PRESS START</small>
2. start enter + 30 sec	5:30 <small>COOK</small> Cuenta regresiva

Interrupción de la Cocción

Puede detener el horno durante un ciclo tan solo abriendo la puerta. El horno dejará de calentar y el ventilador se apagará, pero la luz se mantendrá encendida.

Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione **start**
enter
+ 30 sec

Si no desea continuar con la cocción, abra la puerta y presione **stop**
clear

Uso del Inicio de Un Toque

Este es un botón de ahorro de tiempo que iniciará automáticamente la cocción dos segundos después de haber sido seleccionado. Los botones numéricos del 1 al 3 pueden presionarse para iniciar una función de cocción de entre 1 y 3 minutos.

Paso	Pulse
1. (2)	2:00 <small>COOK</small> Cuenta regresiva

COCCIÓN MANUAL

Uso de la función Agregar 30 Seg.

Este es un botón de ahorro de tiempo. Es una función simplificada que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

- Suponga que desea cocinar durante 1 minuto.

Paso	Pulse
------	-------

1. **start**
enter
+ 30 sec

:30
COOK

2. **start**
enter
+ 30 sec

1:00
COOK

Cuenta regresiva

NOTA

Cada vez que presiona el botón ADD 30 SEC agregará 30 segundos. El límite es 99 minutos 99 segundos.

Ajuste de Tiempo y Nivel de Potencia de Cocción

Esta característica le permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, existen 10 niveles de potencia además del HIGH (100%).

Consulte la tabla "Niveles de potencia del microondas".

- Suponga que desea cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 80% de potencia.

Paso	Pulse
------	-------

1. (5) (3) (0)

5:30
PRESS START

2. **Power Level** x 3

PL-80
PRESS START

3. **start**
enter
+ 30 sec

5:30
COOK

Cuenta regresiva

NOTA

Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel HIGH (100%).

Ajuste de Cocción de Dos Etapas

Para obtener mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno en dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

- Suponga que desea establecer un ciclo de cocción de dos etapas. La primera etapa será de una cocción de 3 minutos al 80% de potencia, y la segunda será de 7 minutos al 50% de potencia.

Paso	Pulse
------	-------

1. (3) (0) (0)

3:00
PRESS START

Ajustar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.

2. **Power Level** x 3

PL-80
PRESS START

3. (7) (0) (0)

7:00
PRESS START

Ajustar un nivel de potencia de 7 minutos para la primera etapa.

4. **Power Level** x 6

PL-50
PRESS START

NOTA

Puede programar una segunda etapa con un nivel de potencia "0" para usarlo como tiempo de reposo dentro del horno.

5. **start**
enter
+ 30 sec

3:00
COOK

Cuenta regresiva

COCCIÓN MANUAL

Para fijar el Nivel de Potencia

Existen once niveles de potencia predeterminados. Usar los niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como queso, leche y cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de recetas o las recetas para recomendaciones específicas.

PULSAR EL BOTÓN POWER LEVEL UN NUMERO DE VECES IGUAL AL NIVEL DE POTENCIA DESEADO	PORCENTAJE APPROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES POR NIVEL DE POTENCIA
POWER LEVEL x 1	100%	Alto
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medio Alto
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Medio
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Medio bajo/Descongelar
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Bajo
POWER LEVEL x 11	0%	

Uso de la Rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar diversos alimentos a la vez. Sin embargo, para la mejor cocción y recalentado, utilice la bandeja giratoria, la función ENCENDER la y cocine con COCCIÓN CON SENSOR O COCCIÓN AUTOMÁTICA sin la rejilla. Al utilizar la rejilla, establezca el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje suficiente espacio alrededor y entre los platos. Preste especial atención al progreso de la cocción o recalentado. Vuelva a colocar los alimentos e inviértalos de la rejilla a la bandeja giratoria y/o báltalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción y recalentado. Después de la cocción y el recalentado, bata si es posible. Usar un nivel de potencia bajo le ayudará a obtener una mejor uniformidad de cocción y recalentamiento.

Evite:

- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no esté en uso.
- Preparar palomitas de maíz teniendo la rejilla en el horno microondas.
- Usar una fuente doradora en la rejilla.
- El uso de la COCCIÓN CON SENSOR y COCCIÓN AUTOMÁTICA con la rejilla.
- Cocinar directamente sobre la rejilla—use utensilios para microondas.



NOTA

La función de encendido/apagado de la bandeja giratoria se puede utilizar en la operación manual. Vea la página 28.

Descongelamiento manual

Si el alimento que desea descongelar no aparece en la tabla de descongelación o está por encima o por debajo de los límites establecidos en la columna Cantidad de la tabla Descongelación (consulte la página 22-23), puede descongelar cualquier alimento, ya sea crudo o cocinado previamente, utilizando el nivel de potencia de 30%. Para los alimentos congelados crudos o cocinados la regla de oro es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 4 minutos para una libra de salsa de espaguetis.

Siempre detenga el horno periódicamente para mover o separar las porciones que se están descongelando. Si el alimento no está descongelado al final del tiempo de descongelación, programe el horno 1 minuto a nivel de potencia del 30%, hasta que el producto esté completamente descongelado.

Cuando use recipientes de plástico para congelar, descongele el tiempo suficiente como para sacar la comida contenida en el recipiente con el fin de emplear un plato apto para horno microondas.

COCCIÓN CON SENSOR

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

Uso de los Ajustes del Sensor:

1. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno están secos. Seque toda la humedad con un paño seco o papel de cocina.
2. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, con las palomitas de maíz funcionaría a temperatura ambiente.
3. Si tiene más o menos comida que la cantidad que aparece en la tabla, debe cocinarla siguiendo los pasos de cualquier libro de cocina con horno microondas.
4. Durante la primera parte de la COCCIÓN CON SENSOR, aparecerá el nombre del alimento en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione el botón STOP/clear durante esta parte del ciclo. Se interrumpirá la medición del vapor. Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el tiempo restante de cocción. Puede abrir la puerta cuando aparece el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento, puede remover o condimentar los alimentos si así lo desea.
5. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y se mostrará en pantalla la hora actual. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, se mostrará un código de error y el horno se apagará.
6. Compruebe la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario cocinar durante más tiempo hágala de manera manual.

Envoltura de alimentos:

Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

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

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

NOTAS para la COCCIÓN CON SENSOR

1. El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
2. Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
3. Al seleccionar COCCIÓN CON SENSOR automáticamente se enciende la bandeja giratoria para que la cocción sea óptima.

Cocción con Sensor

Usted puede cocinar varios alimentos pulsando el botón **sensor cook** y el número del alimento. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Suponga que desea cocinar entradas congeladas.

Paso	Pulse
1. sensor cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> BACON <small>SENSOR</small>
2. sensor cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN DINNER <small>SENSOR</small>
3. sensor cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> RICE <small>SENSOR</small>
4. sensor cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN BREAKFAST <small>SENSOR</small>
5. start enter + 30 sec	FROZEN BREAKFAST <small>SENSOR COOK</small>

COCCIÓN CON SENSOR

Tabla del Sensor de cocción

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Tocino	1 - 3 rebanadas	Coloque tiras de tocino en una rejilla para microondas para mejores resultados. (Utilice un plato revestido con toallas de papel si la rejilla no está disponible).
2. Comida congelada	10/20 onzas.	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.
3. Arroz	1-2 tazas Utilice arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las instrucciones de su envoltorio.	Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, caldo de pollo o verduras) en un plato microondeable de dos cuartos. Utilice plástico para cubrir el recipiente y haga agujeros para ventilar. Después de cocinar, permita que repose durante 10 minutos. Revuelva para encargarse del arroz esponjoso.
4. Desayuno congelado	8/12 onzas.	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.

Sensor de Recalentamiento

- Sponga que desea recalentar rollos con el sensor.

Paso	Pulse
1. sensor reheat	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DINNER PLATE <small>SENSOR</small>
2. sensor reheat	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SOUP SAUCE <small>SENSOR</small>
3. sensor reheat	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CASSEROLE <small>SENSOR</small>
4. sensor reheat	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> ROLLS <small>SENSOR</small>
5. start enter + 30 sec	ROLLS <small>SENSOR COOK</small>

Tabla del Sensor de Recalentamiento

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Plato de comida	1/2 porciones	Coloque la comida en un plato bajo. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Deje reposar durante 3 minutos después de cocinar.
Sopa/Salsa	1 à 2 tasses	Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
Caserola/Lasaña	1-4 tazas	Colóquela en un recipiente o cacerola microondeable. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
Rollo/ Muffin	1-3 unidades	Coloque sobre papel de cocina. No cubra.

COCINA EN UN PASO

Palomitas de Maíz

Esta función le permite preparar bolsas de palomitas microondeables de 3,3, 3,0 y 1,75 libras. Prepare sólo un paquete a la vez. Si está usando un recipiente microondeable especial, siga las instrucciones del fabricante.

- Suponga que desea preparar 3,3 onzas de palomitas de maíz.

Paso	Pulse
1. popcorn	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 3.3 <small>oz</small>
2. start enter + 30 sec	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> POPCORN <small>COOK</small>

Cuenta regresiva

Cantidad	Palomitas
3,30 oz.	una vez
3,00 oz.	2 veces
1,75 oz.	3 veces

NOTA

Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio.

Verduras

Hay 2 opciones: verduras congeladas o verduras frescas.

- Suponga que desea cocinar dos tazas de verduras congeladas.

Paso	Pulse
1. veggies	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FRESH
2. veggies	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN
3. start enter + 30 sec	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN VEGGIES <small>COOK</small>

Cuenta regresiva

Tabla de verduras

ALIMENTOS	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
(Temperatura inicial)		
1. Verduras congeladas (-18°C)	4 - 24 onzas 0,2 - 0,7 kg	Añada agua. Cubra con una tapa o envoltura de plástico. Pulse el botón vegetables dos veces para verduras congeladas. Después de la cocción, remueva y deje reposar, sin descubrir, 3 minutos.
2. Verduras frescas (5°C)	4 - 24 onzas	Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Cubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón vegetables una vez. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Brócoli	0,2 - 0,7 kg	
Coles de Bruselas		
Repollo		
Coliflor (trozos)		
Coliflor (entera)		
Espinacas		
Calabacín		
Zanahorias cortadas		Coloque en una cacerola. Agregue 1-4 cucharadas de agua.
Maíz en mazorca		Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón vegetables dos veces.
Guisantes		Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Calabaza		
- En cubitos		
- Por la mitad		

COCINA EN UN PASO

Menú Snack

La opción Menú Snack sirve para cocinar/ calentar alimentos que necesitan poco tiempo de cocción.

- Suponga que desea recalentar 2 tazas de bebida.

Paso	Pulse
1. snack menu	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> BEVERAGE
2. start enter + 30 sec	1-3 CUP

3. ②

PRESS START
2 CUPS

4. start
enter
+ 30 sec

BEVERAGE
COOK
Cuenta regresiva

Tabla Menú Snack

ALIMENTOS	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Bebida	1 - 3 tazas	Para recalentar bebidas. Remueva bien los líquidos antes y después de calentarlos para evitar "erupción".
2. Pizza congelada	(6 - 8 onzas) (170 - 225 g)	Utilice para pizza congelada de horno microondas. Retire de la caja y siga las instrucciones del paquete.
3. Perritos calientes	1-6 perritos	Coloque el perrito caliente en el pan. Envuelva cada uno con papel de cocina o una servilleta.
4. Comida en una taza	2,39 onzas	Esta opción es ideal para porciones individuales de alimentos en conserva envasados en un recipiente pequeño apto para horno microondas, generalmente de entre 170-225 gramos. Retire la tapa metálica y coloque la tapa apta para horno microondas. Después de cocinarlo, remueva la comida y deje reposar 1-2 minutos.
5. Comida congelada para niños	8,8 onzas	Use esta opción para alimentos congelados preparados. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Es posible que desee probar varios para dar con su favorito. Quite la envoltura del paquete y siga las instrucciones. Después de cocinar, deje reposar sin quitar la tapa de 1 a 3 minutos.

Patatas asadas

- Suponga que desea cocinar entre 1 y 4 patatas en el horno.

Paso	Pulse
1. baked potato	<small>PRESS START</small> POTATO <small>SENSOR</small>
2. start enter + 30 sec	POTATO <small>SENSOR COOK</small>

NOTA

1. Los tiempos de cocción son para patatas de unos 8 onzas.

Tabla para patatas asadas

ALIMENTOS	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Patatas asadas*	1-4 patatas	Agujere las patatas con un tenedor. Coloque sobre papel de cocina en la plataforma giratoria. Después de la cocción, retire las patatas del horno y deje reposar durante 5 minutos.

* No es necesario introducir una cantidad o número.

Derretir/Suavizar

El horno usa una potencia baja para derretir o suavizar alimentos.

- Suponga que desea derretir dos bastones de mantequilla.

Paso	Pulse
1. melt/ soften	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MELT BUTTER
2. start <small>enter + 30 sec</small>	ENTER 1-2 STK
3. (2)	<small>PRESS START</small> 2 STICK
4. start <small>enter + 30 sec</small>	MELT BUTTER <small>COOK</small> Cuenta regresiva

Tabla para Derretir/Suavizar

CATEGORÍA	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
MANTEQUILLA	1 o 2 barras	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. No es necesario cubrir la mantequilla. Revuelva al término para completar el proceso.
CHOCOLATE	2, 4 o 8 onzas	Se pueden utilizar botones o cuadrados de chocolate. Desenvolver y colocar en cuadritos dentro de un contenedor microondeable. Revuelva al término para completar el proceso.
HELADO	Pinta, 1.5 cuarto de galón.	Coloque el contenedor en el horno. El helado se suavizará lo suficiente para que extraerlo con la cuchara sea más fácil.
QUESO CREAM	3 o 8 onzas	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. El queso crema estará a temperatura ambiente y lista para usarse en una receta.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Cocción Automática

La cocción automática se divide en 2: comida rápida (huevos revueltos, cereal caliente, pizza congelada, brownies) y recetas para cenas (gambas al ajillo, patatas rojas con asiago, salteado de verduras, risotto con limón y camarones, pollo con chili).

Tecla	Alimentos	Cantidad
Snacks x1	Huevos revueltos	1-6 huevos
Snacks x2	Cereal caliente	1-3 porciones
Snacks x3	Pizza congelada	12 onzas
Snacks x4	Brownies	
Snacks x5	Camarones al ajillo	Por receta
Snacks x6	Champañones rellenos	Por receta
Snacks x7	Patatas rojas Asiago	Por receta
Snacks x8	Salteado de verduras	Por receta
Snacks x9	Risotto con limón y camarones	Por receta
Snacks x10	Pollo con chili	Por receta

<Comidas rápidas>

- Suponga que desea cocinar 1 porción de cereal caliente.

Paso	Pulse
1. auto cook	SCRAMBLED EGGS <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
2. auto cook	HOT CEREAL <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
3. start enter + 30 sec	1-3 SERVING
4. ③	3 SERVINGS <small>PRESS START</small>
5. start enter + 30 sec	HOT CEREAL <small>COOK</small> Cuenta regresiva



NOTA

Al seleccionar COCCIÓN AUTOMÁTICA (AUTO COOKING), se ajusta automáticamente la bandeja giratoria (Turntable On) para una cocción óptima.

Tabla de Comidas Rápidas

ALIMENTOS	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Huevos revueltos	1 - 6 huevos	Bata el huevo y la leche (use 1/2 cucharada de leche por cada huevo) en un recipiente apto para horno microondas que ha sido cubierto con spray para cocinar. Seleccione "huevos revueltos" (Scrambled Eggs) en el menú de cocción automática y el número deseado de huevos. Remueva a mitad del tiempo de cocción.
2. Cereal caliente	1-3 porciones	Utilice paquetes individuales o el cereal a granel que prefiera: avena, salvado de avena, crema de trigo, harina de cereales o wheatena. Siga las instrucciones del paquete en cuanto a la cantidad correcta de agua o leche. Para evitar que se derrame, es muy importante elegir un recipiente grande ya que la cocción de cereal provoca un punto de ebullición alto. Seleccione "Cereal caliente" (Hot Cereal) en el menú de cocción automática y la porción deseada.
3. Pizza congelada	12 onzas	Utilice para pizza congelada horno microondas. Retire del empaque y desenvuelva. Siga las instrucciones del paquete para el uso del paquete y / o disco crisping plata.
4. Brownies	18-19 onzas	Prepare la mezcla de brownie de acuerdo con las instrucciones del paquete. Vierta la mezcla en un recipiente de vidrio de 20 x 20 cm apto para horno microondas cuya base ha sido cubierta previamente con spray para cocinar. Seleccione "Fudge Brownie" en el menú de cocción automática.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

<Recetas para cenas>

- Suponga que desea cocinar camarones al ajillo.

Paso	Pulse
1. auto cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SCRAMBLED EGGS
2. auto cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> HOT CEREAL
3. auto cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN PIZZA
4. auto cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FUDGE BROWNIES
5. auto cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> GARLIC SHRIMP
6. start enter + 30 sec	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> GARLIC SHRIMP <small>COOK</small> Cuenta regresiva

<Recetas para cenas>

Camarones al ajillo

- ¼ taza de mantequilla
- 6 dientes de ajo picados
- Cebollino fresco picado, 2 cucharadas
- Zumo de limón, 2 cucharadas
- 1 cucharada de pasta de ají
- Sal al gusto
- 1 libra de camarones crudos grandes pelados y limpios

Coloque la mantequilla en una cazuela apta para horno microondas con tapa. Ponga en el horno microondas a máxima potencia durante 1 minuto o hasta que la mantequilla se derrita. Agregue el ajo, y ponga en el horno microondas durante 1 minuto. Añada el cebollino, el zumo de limón, pasta de ají y sal. Agregue los camarones, revolviendo y extienda uniformemente. Cubra y ponga en el horno microondas a máxima potencia durante 5 minutos, o hasta que los camarones tenga un aspecto opaco, remueva después de 3 minutos. Sirva sobre arroz cocido caliente si lo desea.

Champiñones rellenos

- 1 libra de champiñones enteros
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 manojo de cebolla verde picada
- ¼ taza de queso parmesano
- 2 cucharadas de pan rallado
- 1 cucharadita de zumo de limón
- ¼ cucharadita de ajo pimienta
- Pimiento rojo picado al gusto

Retire los tallos de los champiñones y reserve. Coloque los champiñones en un plato apto para horno microondas. Pique los tallos. Mezcle la mantequilla, los tallos picados y la cebolla verde en un plato apto para horno microondas; ponga el horno microondas a máxima potencia durante 2 minutos. Añada los ingredientes restantes y mezcle bien. Vierta el relleno en los champiñones. Ponga en el horno microondas a máxima potencia durante 4 a 5 minutos o hasta que los champiñones estén tiernos.

Patatas rojas con asiago

- 1 ¼ libra de papatas rojas, peladas y cortadas en rodajas finas
- 2 cucharadas de harina de trigo
- ½ cucharadita de sal
- 1 ¼ tazas de leche
- 1 cucharada de mantequilla, derretida
- 140 gramos de queso rallado asiago

Introduzca las patatas, la harina y la sal en una bolsa de plástico con cierre; selle la bolsa y remueva. Ponga las patatas en un plato especial para horno microondas ligeramente engrasado. Agregue la leche y la mantequilla, y remueva bien. Cubra y ponga en el horno microondas a máxima potencia durante 12 minutos o hasta que las patatas estén tiernas; espolvoree el queso y meta en el horno microondas a máxima potencia durante 5 minutos o hasta que el queso esté derretido.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Salteado de verduras

1 taza de zanahorias pequeñas
1 taza de calabaza amarilla en rodajas
1 taza de calabacín en rodajas
½ taza de pimiento rojo troceado
½ taza de cebolla cortada en rodajas finas
1 cucharada de mantequilla
Ajo y hierbas al gusto

Mezcle las zanahorias, la calabaza, el calabacín, el pimiento y la cebolla en una cacerola apta para el horno microondas. Añada un poco de mantequilla y el condimento. Cubra y póngalo en el horno microondas a máxima potencia durante 5 minutos o al grado deseado de cocción.

Risotto de limón y camarones

2 cucharaditas de mantequilla
2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cucharadas de chalota picada finamente
4 tazas de caldo de pollo
¼ de taza de jugo de limón recién exprimido
2 tazas de risotto
1 libra de camarones, pelados y limpios
1 taza de guisantes descongelados
2 cucharaditas de ralladura de limón
¼ cucharadita de pimienta negro
¾ cucharadita de sal

Mezcle la mantequilla, el aceite de oliva, y la chalota en un plato apto para horno microondas. Póngala en el horno microondas a máxima potencia durante 1 minuto o hasta que la chalota esté tierna. Reserve.

Mezcle el caldo de pollo y el jugo de limón en una taza o recipiente apto para horno microondas. Cubra con una tapa o una envoltura de plástico perforada. Ponga en el horno microondas a máxima potencia durante 10 minutos. Añada la mezcla de chalota reservada y el risotto. Tape y ponga en el horno microondas a potencia alta durante 17 minutos. Agregue los camarones, los guisantes, la ralladura de limón, la pimienta y la sal. Cubra y ponga en el horno microondas a 50% de potencia durante 3 minutos o hasta que los camarones tenga un aspecto opaco.

Pollo con chili

1 pechuga de pollo (1 libra) sin piel, cortada en cubos
½ taza de cebolla picada
3 dientes de ajo picados
425 gramos de frijoles blancos escurridos
110 gramos de chile verde picado
1 taza de caldo de pollo
1 ½ cucharadita de chile en polvo
¾ cucharadita de comino
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra
½ taza de cilantro fresco picado
2 cucharadas de zumo de lima

Mezcle el pollo, la cebolla y el ajo en un plato de apto para horno microondas. Cubra y ponga en el horno microondas a máxima potencia durante 6 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido y la cebolla esté tierna, remueva después de 3 minutos. Agregue los frijoles blancos, el chile verde, el caldo de pollo, el chile en polvo, el comino, la sal y la pimienta, remueva bien. Cubra y ponga en el horno microondas a máxima potencia durante 10 minutos, revuelva después de 5 minutos. Agregue el cilantro y el zumo de limón antes de servir.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Uso del Descongelamiento Automático

Existen tres secuencias de descongelamiento preestablecidas en el horno.

La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar comida. La guía de cocina le mostrará qué secuencia de descongelamiento es la mejor de acuerdo a la comida que quiera descongelar.

Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento.

Existen tres niveles de descongelamiento distintos:

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

El peso disponible es de 0,1-6,0 lbs.

- Suponga que desea descongelar 1,2 lbs de pescado.

Paso	Pulse
1. auto defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. auto defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. auto defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. start enter + 30 sec	ENTER WEIGHT
5. (1) et (2)	1.2 PRESS START
Ingresar peso	
6. start enter + 30 sec	DEFR. FISH Cuenta regresiva

NOTA

El horno emitirá un bip durante el ciclo de DEFROST. En ese momento, abra la puerta y de vuelta, separe o reordene la comida.

Retire cualquier porción que haya descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque el botón START para reiniciar el ciclo.

Consejos de Funcionamiento

- Para obtener mejores resultados, retire el envoltorio original (papel o plástico) de pescados, mariscos, carne y pollo. De lo contrario, el envoltorio podría mantener el vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que podría provocar que la superficie externa de los mismos se cocine.
- También puede hacer bolas de carne con su carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DEFROST, el microondas emitirá una señal cuando sea momento de dar vuelta a la carne. Desprenda cualquier exceso de hielo de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor poco profundo o en una rejilla para microondas para poder recolectar los líquidos que caigan.

Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

Presione	Categoría	PESOS QUE PUEDE AJUSTAR (décimos de una libra)
Defrost	Carne	0,1-6,0
Defrost	Pollo	0,1-6,0
Defrost	Pescado	0,1-6,0

Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir la comida en libras y onzas (fracciones de una onza). Por ejemplo, 4 onzas equivalen a ¼ de libra). Sin embargo, para ingresar el peso de la comida en la modalidad de Descongelamiento Automático, debe especificar las libras y las onzas de cada una. Si el peso del paquete de comida está en fracciones de una onza, puede usar la siguiente tabla para realizar las conversiones pertinentes.

Peso equivalente	
ONZAS	PESO DECIMAL
1,6	,10
3,2	,20
4,0	,25 Un cuarto de libra
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 Media libra
9,6	,60
11,2	,70
12,0	,75 Tres cuartos de libra
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,0 Una libra

NOTA

Si necesita elegir entre dos pesos decimales, seleccione el inferior para mejores resultados de descongelamiento.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Tabla de Descongelamiento Automático

NOTA: Debería envolver la carne de tamaños y formas irregulares y los cortes grasosos en papel aluminio antes de iniciar la frecuencia de descongelamiento.

Ajustes para Carne

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE RES	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.
Carne molida, bulto	CARNE	Separe y reordene	No descongelar menos de 2 onzas. Apriete el centro cuando lo congele.
Carne molida, albóndigas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Bistec	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Filete	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Carne de estofado	CARNE	Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Asado, Filete grande	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costilla	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
CORDERO			
Cubos para estofado	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes (1 pulgada de ancho)	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes de CERDO (1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Perros Calientes	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costillas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas, granel	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Lomo, sin huesos	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Tabla de Descongelamiento Automática (Continuada)

Ajustes para el Pollo

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Completo (hasta 6 lbs)	AVES	Gire de lado. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Coloque el pollo de lado en un plato microondeable seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
Cortado		<p>Separe y reordene los trozos.</p> <p>De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.</p>	<p>Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.</p> <p>Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.</p>
CODORNICES ENTERAS	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
PAVO Pechuga (hasta 6 lbs)	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.

Ajustes para Pescados

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	De vuelta la carne. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría.
Bistecs	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Póngalo bajo agua fría para terminar de descongelar.
Entero	PESCADO	De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio y no deje que este toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
MARISCOS Cangrejo	PESCADO	Rompa la caparazón. De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Colas de langostas	PESCADO	Gire y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Camarón	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Vieiras	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICA

Consejos para Descongelar

- Cuando utilice la función de descongelamiento, el peso que debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el de contenedor.)
- Antes de comenzar, asegúrese de haber retirado todas las ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de comida congelada y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los contenedores, por ejemplo las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Siempre corte o haga agujeros en los bolsos o envoltorios de plástico.
- Si la comida está envuelta en papel aluminio, retírela y colóquela en un contenedor adecuado.
- Corte la piel de la comida que la posea, por ejemplo, salchichas.
- Doble los bolsos de plástico de la comida para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre reste importancia al tiempo de descongelamiento. Si la comida descongelada todavía tiene hielo en el centro, regrésela al microondas para continuar con el proceso.
- El periodo de descongelamiento varía de acuerdo a lo congelada que esté la comida.
- La forma del envoltorio de la comida afecta el cómo se descongelará. Los envoltorios de poca profundidad harán que el descongelamiento sea más rápido que profundo.
- Mientras la comida comienza a descongelarse, separe los trozos. Los trozos separados se descongelan más rápidamente.
- Utilice pequeños trozos de papel aluminio para envolver partes de la comida como alas y patas de pollo, las puntas de estas últimas, colas de pescado y áreas que están comenzando a calentarse. Asegúrese de que el papel no toque los costados, parte superior o fondo del horno. El papel aluminio puede dañar el recubrimiento del horno microondas.
- Para obtener mejores resultados, deje que la comida repose después de descongelar.
- De vuelta la comida durante el descongelamiento o en el tiempo de reposo. Separe y retire la comida si es necesario.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

User Pref.

El horno microondas tiene una configuración que le permiten personalizar su funcionamiento. A continuación se muestra la tabla que muestra los distintos ajustes. Pulse la tecla User Pref. varias veces para desplazarse hasta la función deseada.

Pulsar la tecla	Opción
User Pref x1	Reloj
User Pref x2	Bloqueo de control
User Pref x3	Volumen On/Bajo/Medio/Alto
User Pref x4	Peso libras/kg
User Pref x5	Demo
User Pref x6	Idioma

(1). Ajuste del reloj

El reloj se puede desactivar cuando conecta por primera el horno microondas y selecciona la tecla STOP.

Para volver a activar el reloj siga las instrucciones.

- Suponga que quiere poner el reloj a la hora 10:59.

Paso	Pulse
1. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	<small>PRESS START</small> 10:59
3. start enter + 30 sec	10:59

📌 NOTA

1. Si trata de introducir una hora incorrecta (por ejemplo, 2:89) en la que la cifra 8 no es un dígito válido, no podrá establecerla. Introduzca una hora correcta.
2. Si pulsa STOP durante el ajuste del reloj, la pantalla mostrará la última hora establecida o una pantalla en blanco si no hay una hora establecida.

(2). Ajuste del bloqueo de control de On/Off

Para activar el bloqueo de control.

Paso	Pulse
1. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. start enter + 30 sec	Time of day if time of day was set LOCK

Para desactivar el bloqueo de control, pulse User Pref. y a continuación, pulse start
enter
+ 30 sec

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

(4). Ajuste del sonido On/Off/ Bajo/Medio/Alto

Las señales acústicas le guiarán a configurar y utilizar el aparato.

- Un tono de programación sonará cada vez que toca una tecla.
- Tres tonos indican el final del temporizador de cocción.
- Tres tonos indican el final de un ciclo de cocción.
- Suponga que quiere apagar la señal acústica.

Paso	Pulse
1. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME ON
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH
4. start enter + 30 sec	OFF

NOTA

Cuando pulse START y el ajuste anterior estaba en ON, entonces se pondrá en OFF. Si desea activar la señal sonora, tendrá que pulsar de nuevo User Pref. tres veces y luego START.

Cuando el ciclo de cocción termine se mostrará el mensaje END y se producirá una señal audible si el sonido está activado.

(5). Ajuste del peso libras/ Kg

- Suponga que desea cambiar de peso a libras o kilogramos.

Paso	Pulse
1. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME ON
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH
4. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB
5. start enter + 30 sec	KG <small>kg</small>

NOTA

Si la pantalla muestra kg, al pulsar el botón START los controles del horno se restablecerán a libra. Para volver a kg, tendrá que pulsar de nuevo User Pref. cuatro veces y luego START.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

(6). Configuración del modo Demo On/Off

- Suponga que desea entrar en el modo demostración.

Paso	Pulse
1. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME ON
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH
4. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB
5. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEMO OFF
6. start enter + 30 sec	ON

NOTA

Cuando pulse START y el ajuste anterior estaba en OFF, entonces pasará a ON. Si desea que el modo de demostración esté de nuevo en OFF tendrá que pulsar User Pref. cinco veces y luego START.

Ajuste de Idioma Inglés/ Francés

- Suponga que desea establecer el idioma.

Paso	Pulse
1. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME ON
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH
4. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB
5. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEMO OFF
6. user pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> LANGUAGE ENGLISH
7. start enter + 30 sec	FRANCAIS

NOTA





Cuando pulse START y el ajuste anterior estaba en inglés, el idioma pasará a ser francés. Si desea cambiar de nuevo a inglés tendrá que pulsar User Pref. seis veces y luego START.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

2. Ajustes del Temporizador de Cocina

Su microondas puede ser usado como temporizador. Puede ajustar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador se puede usar mientras el horno esté en funcionamiento.

- Sponga que desea ajustar tres minutos.

Paso	Pulse
1. timer	
2. 	
3. start enter + 30 sec	 Cuenta regresiva



NOTA

El temporizador no se detendrá incluso si abre la puerta del horno. Para cancelare esta función presione STOP una vez.

3. Uso de Ventilador

El botón controla el ventilador de ventilación de dos velocidades. Si el ventilador está desactivado, al primer toque del botón el ventilador cambiará a HIGH, al segundo a LOW y al tercero se OFF.

- Sponga que desea ajustar la velocidad del ventilador en HIGH desde la posición OFF.

Paso	Pulse
1. 	HIGH
2.  Temporizador inicia cuenta regresiva	LOW

NOTA

Si la temperatura de los bordes o de la parte superior del horno es muy alta, el ventilador se activará automáticamente para proteger el horno. Podría funcionar hasta una hora para enfriarlo. Cuando esto ocurre, el botón del Ventilador no lo apagará hasta que finalice.

4. Uso de la Luz

El botón controla la luz superior. Si la luz está apagada, al primer toque del botón la luz se ON, al segundo pasará a modalidad NITE (BAJA) y al tercero se apagará OFF.

- Para ajustar la luz en HIGH desde la posición OFF.

Paso	Pulse
1. 	ON

5. Ajuste del Plato Giratorio On/Off

Presione el botón **Turntable On-Off** para activar o desactivar la función de giro del plato.

Para mejores resultados mantenga siempre la función activada. Puede apagarse para platos grandes.

Paso	Pulse
1. turntable on-off	ON
2. turntable on-off	OFF

NOTA

Algunas veces el plato giratorio se puede calentar durante y después de la cocción. No utilice el horno sin comida en su interior.

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

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 salpicadura. 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 (ALGUNOS MODELOS)

Es posible que su horno microondas tenga un acabado Easy Care™ de 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

Limpie con cuidado el panel de control táctil. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño ligeramente humedecido con agua solamente. Seque con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y pulse **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

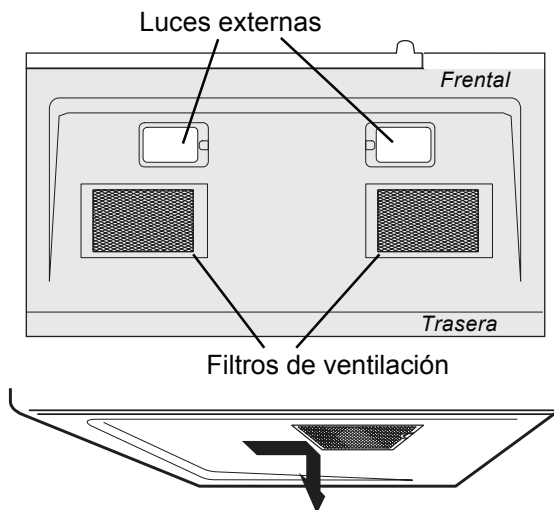
Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

Limpieza de los filtros de escape

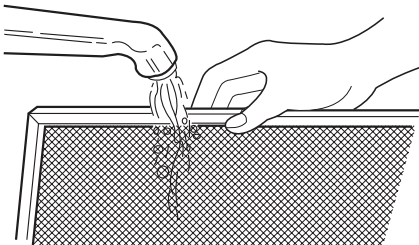
Los filtros de escape de ventilación del horno deben quitarse y limpiarse con frecuencia, por lo general por lo menos una vez al mes.

⚠ 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.

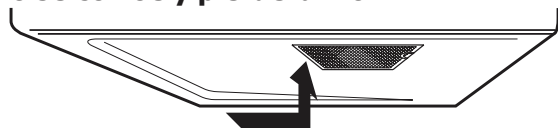


1. Para quitar los filtros de ventilación de escape, deslice el filtro hacia atrás. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro saldrá. Repita esto con el segundo filtro.



2. Meta los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave. Aclare bien y sacuda para secar o lávelos en el lavavajillas.

No utilice amoníaco ya que el aluminio del filtro se corroe y pierde brillo.



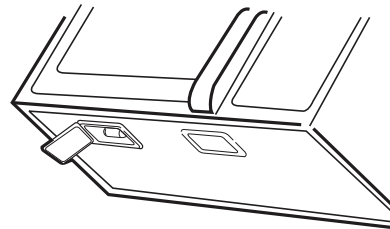
3. Para volver a instalar el filtro de ventilación de escape, deslícelo en la ranura lateral, a continuación, empuje hacia arriba para encajarlo. Vuelva a instalar el segundo filtro mediante el mismo procedimiento.

Reemplazo de la luz externa

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones o daños a la propiedad, use guantes cuando reemplace las bombillas.

1. Desenchufe el horno microondas o desconecte la electricidad general.
2. Quite los tornillos de la cubierta ambas luces situadas bajo el horno microondas.
3. Reemplace la bombilla por otra bombilla de 30 vatios.
4. Vuelva a colocar la cubierta de tornillo.
5. Conecte el horno microondas de nuevo a la fuente de alimentación o active la electricidad general..



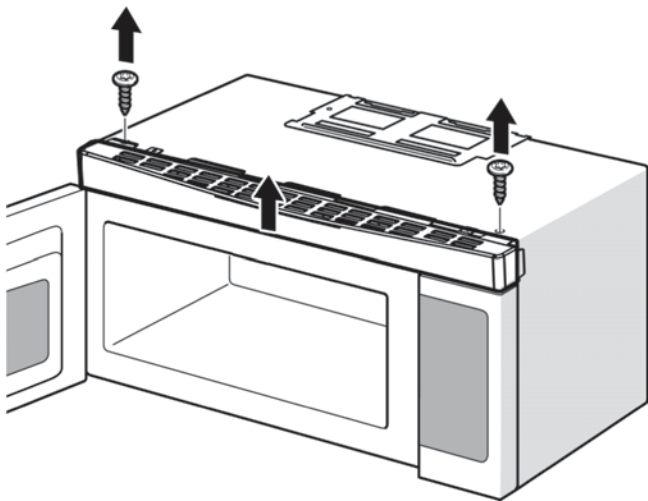
LIMPIEZA Y CUIDADO

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

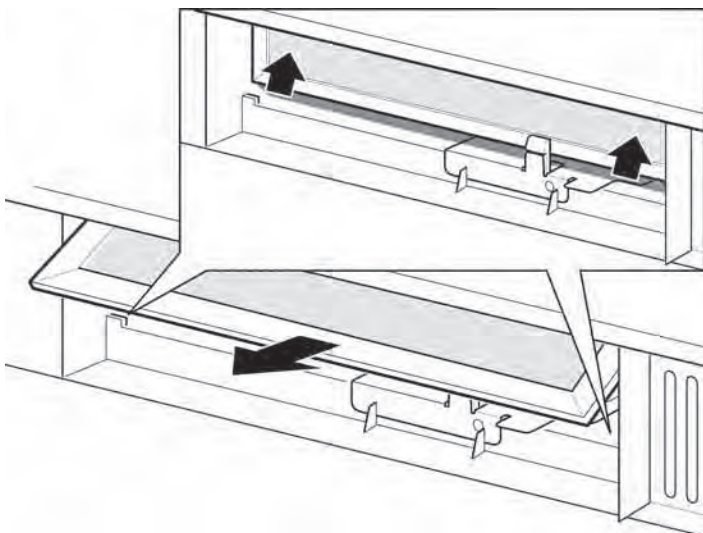
Reemplazo del filtro de carbón

En el horno microondas hay instalado un filtro de carbón, que se utiliza para la recirculación de aire cuando no hay ventilación.. El filtro se debe cambiar cada 6 o 12 meses, dependiendo de su uso.

1. Desconecte el horno microondas de la toma eléctrica.
2. Quite los tornillos de la rejilla de ventilación.
3. Saque la rejilla de ventilación de la unidad.



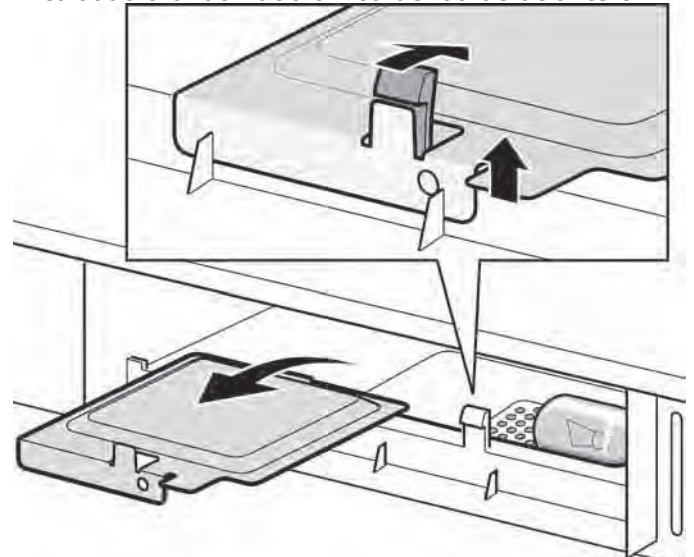
4. Quite el filtro de carbón empujándolo hacia adentro, luego gire y tire de él hacia fuera.



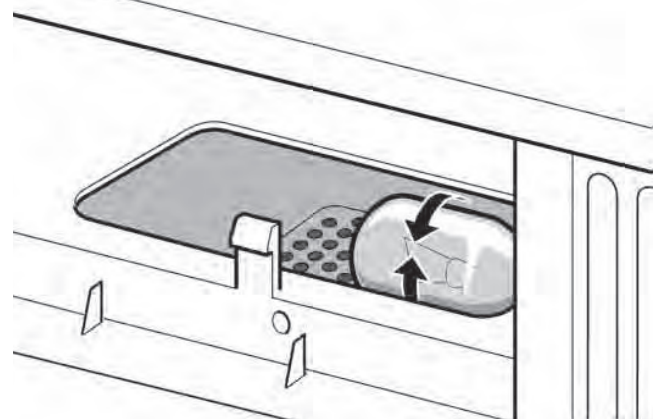
Reemplazo de la luz del horno

Retire la rejilla de ventilación según las instrucciones 1-4 de arriba y el filtro de carbón vegetal, si es necesario.

1. Abra la tapa de luz situada detrás del filtro con cuidado tirando hacia arriba del borde delantero.



2. Quite la bombilla vieja y reemplácela únicamente por una bombilla equivalente de 30 vatios disponible en cualquier distribuidor de repuestos. Las bombillas también pueden adquirirse en la mayoría de ferreterías o centros de iluminación.



Nota: NO UTILICE UNA BOMBILLA SUPERIOR A 30 VATIOS.

3. Vuelva a colocar la cubierta de la luz del horno microondas empujando con cuidado. Vuelva a colocar el filtro de carbón. Coloque la rejilla de ventilación en su lugar (encajando tanto la pestaña inferior como la superior) y vuelva a colocar los tornillos de la rejilla de ventilación.

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 "NO" 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.

NOTAS

Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 27 y cancelar.

ESPECIFICACIONES

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
Potencia CA Requerida:	1600W 14,2 A (para FGMV173QF, FGMV173QB/W/Q/M)
Potencia de Salida*:	1000 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)**
Dimensiones exteriores:	29 7/8"(L) x 16 13/32"(H) x 15 1/32"(P)
Dimensiones de la cavidad:	20 15/16"(L) x 9 7/16"(H) x 14 13/32"(P)
Capacidad del horno microondas***:	1,7 pies ³
Uniformidad de cocción:	Sistema de bandeja giratoria
Peso:	61,7 lb Aprox. (neto), 28,0 lb (bruto)
Luz de trabajo/noche:	2 bombillas 30 W cada (bombilla incandescente)
Luz del horno:	1 bombilla 30 W cada (bombilla incandescente)

* 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.

NHW - Departamento de la salud y del bienestar nacionales de Canadá.



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



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

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 VARÍAN 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.

1.800.944.9044

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