

# FRIGIDAIRE

Todo sobre el

# Uso y Cuidado

de su Horno de microondas por  
convección incorporado



## TABLA DE CONTENIDO

|                                              |    |                                           |    |
|----------------------------------------------|----|-------------------------------------------|----|
| INTRODUCCIÓN .....                           | 2  | COCCIÓN CON SENSOR .....                  | 19 |
| INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD .. | 2  | CONVECTION COOKING .....                  | 21 |
| NOMBRES DE LAS PIEZAS .....                  | 8  | CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES.....         | 28 |
| PANEL DE CONTROL .....                       | 9  | LIMPIEZA Y CUIDADO .....                  | 31 |
| ANTES DE FUNCIONAMIENTO .....                | 10 | VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO ..... | 32 |
| COCCIÓN MANUAL.....                          | 11 | ESPECIFICACIONES.....                     | 32 |
| COCCIÓN AUTOMÁTICA .....                     | 14 | GARANTÍA.....                             | 33 |

# 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 5.
- 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 31.
- 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.
- Tenga cuidado al limpiar las aberturas de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar las aberturas de ventilación.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- Al utilizar las funciones de cocina por convección o una combinación, tanto el exterior como el interior del horno se calentará. Use siempre guantes de cocina para retirar los envases de alimentos y accesorios de cocina, tales como la parrilla, bandeja de plato giratorio metálico y bandeja de cerámica.
- No lo limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar el teclado y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.
- Termómetro - No utilice la cocina regular o termómetros de horno cuando cocine con microondas o una combinación. El metal y mercurio en estos termómetros podrían causar la formación de arcos eléctricos y el posible daño del horno. No use un termómetro de alimentos dentro del microondas a menos que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en hornos microondas.



## 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:

- El estante metálico no está instalado correctamente y toca la pared del microondas.
- 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.

Instrucción de cable corto: a) Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir riesgos que pueden producirse a partir de enredos o tropiezos con un cable más largo.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

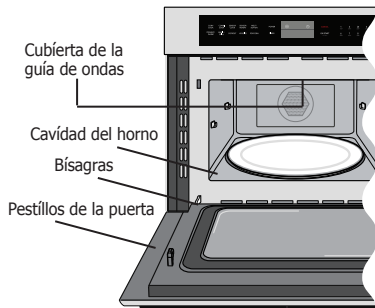
## DESEMPAQUE Y EXÁMEN DE SU HORNO MICROONDAS

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, Rejilla de alambre, bandeja de microondas de cerámica, bandeja giratoria de metal **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.

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.



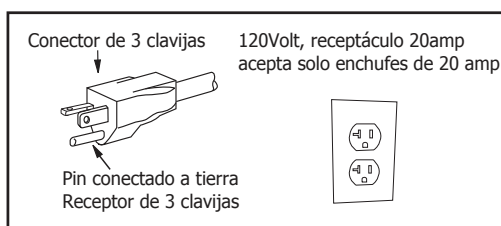
## INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

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 20 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, 20 amperios o más. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del gabinete directamente.



### 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.

## 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 infl uenciarán 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, verifi que los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongue el tiempo de ser necesario.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- No utilice la rejilla de alambre al hacer estallar palomitas de maíz de microondas. Puede dañar el horno de microondas.  
Retire la rejilla.
- No utilice el horno con la rejilla sobre la parte inferior del microondas ya que podría dañar el horno.
- No manipule la rejilla de alambre sin usar las asas del recipiente ya que la rejilla puede estar caliente.
- No utilice la rejilla de alambre a menos que cocine o caliente más de un contenedor al mismo tiempo.
- No guarde la rejilla de alambre en el horno de microondas ya que podría dañar el horno si alguien enciende el horno accidentalmente.
- No intente utilizar otras rejillas de alambre además de los suministrados con este horno. La rejilla suministrada está diseñada específicamente para este horno y con cualquier otra rejilla se puede dañar el horno.
- No cocine los alimentos directamente en la rejilla. Siempre coloque la comida en un recipiente seguro para microondas.

## 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.

## 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> <li>• Retire la rejilla del horno antes de cocinar las palomitas de maíz.</li> <li>• Utilice la bandeja de cerámica en la parte superior de la bandeja de metal para hacer estallar las 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> <li>• No intente hacer estallar los granos que no se hayan abierto en una cocción anterior.</li> <li>• No utilice una rejilla cuando cocine palomitas de maíz.</li> <li>• No haga estallar las palomitas de maíz directamente en la bandeja giratoria de metal</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>• Freir manteca.</li> <li>• Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.</li> </ul>                                                                                                                                                                 |

## 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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## 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<br>(63°C) | - Para carne de vaca, cordero o ternera en filetes, chuletas o asados, pescado                                                                                                                       |
| 160°F<br>(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<br>(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. |



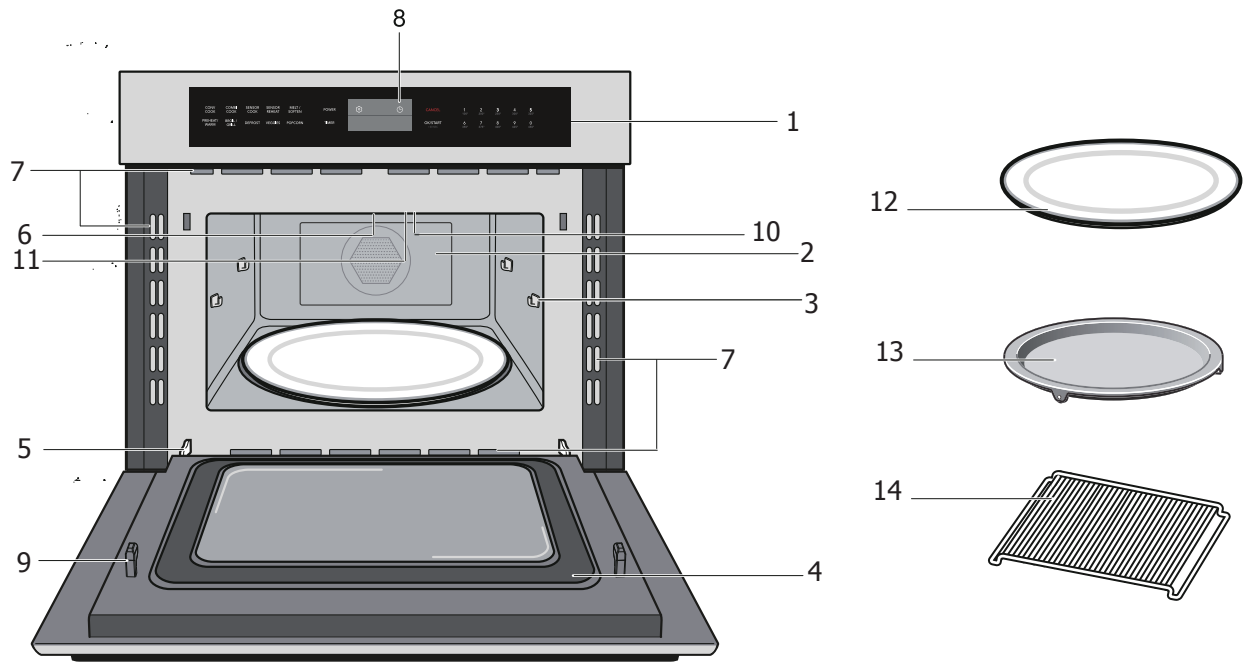
## NOTA

No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F. Acerca del Plato giratorio de la bandeja metálica. No opere el horno sin el plato giratorio de la bandeja metálica en su lugar. Compruebe que el plato giratorio de la bandeja metálica esté bien posicionado y girando cuando el horno esté en uso. Podría resultar una cocción inadecuada o daños en el horno. Utilice solamente la bandeja giratoria de metal diseñada para este horno. No sustituya con ninguna otra bandeja. Siempre reemplace la bandeja metálica en su posición correcta.

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 que 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



1. Panel de control táctil

2. Ventilador y elemento de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos de convección. Cuando el horno está funcionando en modo de convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta.

3. Soportes para rejillas (4)

4. Junta de la puerta

5. Bisagras de puerta

6. Elemento para asar

7. Respiraderos del horno

El aire caliente puede liberarse de las aberturas superior e inferior antes, durante y después de cocinar. Es normal ver el vapor que se escapa de estos respiraderos, y la condensación puede recoger en esta área. No bloquee los respiraderos, ya que son importantes para que el aire circule.

8. Indicación de la hora

Pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos.

9. Cerraduras de seguridad

El horno no funcionará a menos que la puerta esté bien cerrada.

10. Luz del horno

La luz del horno se apaga para ahorrar energía después de un minuto con la puerta abierta. Para volver a encender la luz, cierre la puerta y ábrala de nuevo.

11. Cubierta de guía de ondas

**NO QUITAR**

12. Bandeja de microondas de cerámica

Utilice para cocinar con microondas y para una cocina convencional. Alimentos como una bolsa de palomitas de maíz o las patatas se pueden colocar directamente en la bandeja de cerámica.

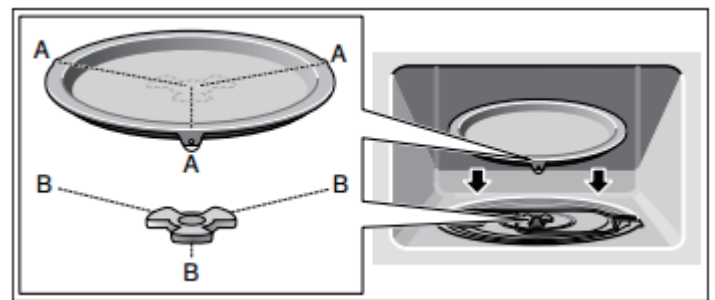
**Advertencia:**

- La bandeja de cerámica se calienta durante la cocción por convección.
- Coloque la bandeja de cerámica en la parte superior de la bandeja metálica giratoria.

- La bandeja de cerámica puede permanecer en el horno para todos los modos de cocción, a menos que se requiera "Hornear en bandeja metálica".
- Utilice la bandeja de cerámica en la parte superior de la bandeja de metal para palomitas.
- No haga estallar las palomitas de maíz directamente en la bandeja giratoria de metal.

13. Plato giratorio de la bandeja del metal con el elemento del hornillo abajo

Proporciona calor para los alimentos que requieren una gran cantidad de calor por debajo. Coloque el plato giratorio con los rodillos "A" como se muestra en la imagen, en el soporte "B" en el centro del piso del compartimento de cocción. El plato giratorio debe asentarse derecho sobre el portador.



**Nota:**

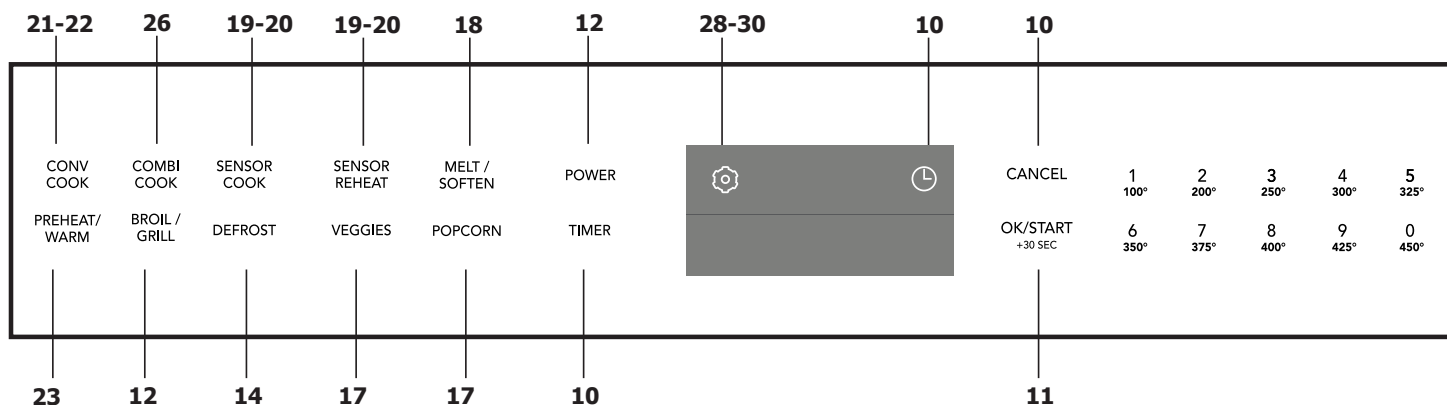
No utilice el aparato si el plato giratorio no está colocado. Confirme que todas las piezas están correctamente asentadas y que el plato giratorio gira libremente cuando se utiliza el microondas. La placa giratoria de la bandeja de metal puede soportar un máx. 12 lbs.

14. Rejilla de cable

Utilice la rejilla con el hueco hacia abajo para la convección, mantener caliente y colocar los platos más grandes en la cavidad del horno. Utilícelo hacia arriba (como se muestra) para asar/parrilla.

# PANEL DE CONTROL

El número junto a la ilustración del panel de control indica la página en la que se describen las características y la información de uso.



Las palabras en la parte inferior de la pantalla se iluminarán para indicar que la función está en progreso.



## NOTA

Las flechas izquierda y derecha se iluminarán cuando sea válido ajustar o seleccionar ítems usándolas.

# ANTES DE FUNCIONAMIENTO

1. Antes de iniciar el funcionamiento de su Nuevo horno asegúrese de leer y entender estas instrucciones de Uso y Cuidado completamente.
2. Antes de usar este horno microondas, siga los siguientes pasos:
  - Conecte el horno. Cierre la puerta. El horno exhibirá el mensaje "12:00" en su pantalla.
  - Si no se realiza ninguna operación durante 1 minuto la pantalla exhibirá "12:01".
3. Ajuste el reloj. Consulte las instrucciones que aparecen a continuación.

## AJUSTE DEL RELOJ

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día: 12:30 (AM o PM).

| Paso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Pulse |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1.                                                                                                                                                                                                                                                                | 12:00 |
| 2.     | 12:30 |
| 3. OK/START<br>+30 SEC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12:30 |



### NOTA

Cuando el reloj esté en modalidad de ajuste y después de 5 segundos sin actividad, ajustará la hora automáticamente en la pantalla.

## AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

- Ajuste el temporizador durante 3 minutos.

| Paso                                                                                                                                                                                                                                                        | Pulse             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1. TIMER                                                                                                                                                                                                                                                    | 0:00<br>MIN : SEC |
| 2.    | 3:00<br>MIN : SEC |
| 3. OK/START<br>+30 SEC                                                                                                                                                                                                                                      | 3:00<br>MIN : SEC |

Cuenta regresiva



### NOTA

1. Abrir la puerta del microondas durante la cuenta regresiva del contador no pausará el temporizador en funcionamiento.
2. Para cancelar el temporizador activo, presione CANCELAR una vez.
3. Las flechas con botones se exhibirán cuando sean válidas para su uso.

## CANCELAR

Presione **CANCELAR** para:

1. Borrar si cometió un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador y la señal después de cocinar.
3. Reingrese la hora del día para la exhibición.
4. Cancele un programa mientras cocina. Presione una vez.

# COCCIÓN MANUAL

## USO DEL INICIO DE UN TOQUE

Este es un botón de ahorro de tiempo que iniciará automáticamente la cocción 2 segundos después de haber sido seleccionado. Los botones numéricos del 1 al 9 pueden presionarse para iniciar una función de cocción de entre 1 y 9 minutos.

- **Suponga que desea cocinar por 3 minutos al 100% de potencia:**

| Paso | Pulse                                                                                                                                                               |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.   |   |
|      | Cuenta regresiva automática después de 2 segundos.                                                                                                                  |



### NOTA

Los botones de flechas aparecerán cuando sea válido usarlos.

## 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 ajustar e iniciar el microondas cocinando al 100% durante 30 segundos.**

| Paso | Pulse                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   |   |
|      | +30 SEC<br>Cuenta regresiva                                                                                                                                             |



### NOTA

1. El tiempo de cocción se puede extender por 30 segundos presionando el botón Agregar 30 seg (sólo en cocción manual). El tiempo puede ser extendido a un máximo de 99 minutos 99 segundos.
2. Los botones de flechas aparecerán cuando sea válido usarlos.
3. "Food" se mostrará si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido o una tecla de +30 seg. en los 5 minutos siguientes a la colocación de los alimentos en el microondas. Debe abrir y luego cerrar la puerta de nuevo para borrar "Food" en la pantalla.

## 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 11 niveles de potencia además del HIGH (100%).

Consulte la tabla "Niveles de potencia del microondas".

- **Suponga que desea cocinar durante 5 minutos al 70% de potencia.**

| Paso | Pulse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   |     |
| 2.   | POWER                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3.   |                                                                                                                                                                         |
| 3.   | OK/START                                                                                                                                                                                                                                                |
|      | +30 SEC<br>Cuenta regresiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



### NOTA

Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel HIGH (100%). Los botones de flechas aparecerán cuando sea válido usarlos.

# COCCIÓN MANUAL

## 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 2 minutos al 30% de potencia, y la segunda será de 4 minutos al 70% de potencia.**

| Paso                                                                                                                                                                                                                                                           | Pulse             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.          | 2:00<br>MIN : SEC |
| 2. POWER                                                                                                                                                                                                                                                       | PWR 100%          |
| 3.                                                                                                                                                                            | PWR 30%           |
| 4. POWER                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |
| "INGRESE ETAPA DE POTENCIA 2 Y PRESIONE OK"                                                                                                                                                                                                                    |                   |
| aparecerá en la pantalla.                                                                                                                                                                                                                                      |                   |
| 5.                                                                                                                                                                          | PWR 70%           |
| 6. OK/START                                                                                                                                                                                                                                                    |                   |
| +30 SEC                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |
| "INGRESE A ETAPA DE TIEMPO DE COCCIÓN 2 Y PRESIONE START"                                                                                                                                                                                                      |                   |
| aparecerá en la pantalla.                                                                                                                                                                                                                                      |                   |
| 7.    | 4:00<br>MIN : SEC |
| 8. OK/START                                                                                                                                                                                                                                                    | 2:00<br>MIN : SEC |
| +30 SEC                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |

Cuenta regresiva

Cuando la primera etapa termine, el horno emitirá un sonido de bip. El mensaje "PRIMERA ETAPA REALIZADA" aparecerá en la pantalla y la segunda etapa comenzará automáticamente.

### **NOTA**

Los botones de flechas aparecerán cuando sea válido usarlos

## Cocción para asar/parrilla

El panel táctil del asador/parrilla le permite asar a un alto o bajo ajuste y también cocinar pizza fresca y congelada. Vea la tabla de abajo.

- Supongamos que desea asar o cocinar a la parrilla durante 20 minutos con el nivel bajo.

| Paso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Pulse              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1. BROIL / GRILL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BROIL<br>HIGH      |
| 2. BROIL / GRILL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BROIL<br>LOW       |
| 3. OK/START                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0:00<br>MIN : SEC  |
| +30 SEC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |
| 4.     | 20:00<br>MIN : SEC |
| 5. OK/START                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 20:00<br>MIN : SEC |
| +30 SEC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |
| Cuenta regresiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |

| PULSE LA TECLA | Comida                 |
|----------------|------------------------|
| BROIL/GRILL x1 | Parrilla alta          |
| BROIL/GRILL x2 | Parrilla baja          |
| BROIL/GRILL x3 | Pizza fresca de 12"    |
| BROIL/GRILL x4 | Pizza congelada de 12" |

### Consejos para hacer pizza

- Para pizza fresca use una paleta de pizza para deslizar la pizza sobre y desde el plato de metal.
- Si usa una paleta de pizza, espolvoree la paleta con harina de maíz para facilitar la transferencia de la masa al plato giratorio de metal.
- El tamaño máximo es de 12 pulgadas para las pizzas frescas y congeladas.
- Evite usar una piedra de pizza ya que puede dañar el horno.
- El plato giratorio de metal se puede utilizar para cortar la pizza en rodajas. Retire el plato giratorio del horno después de hornear la pizza.

## NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas distintos niveles de potencia para su cocción. Mientras más baja sea la potencia, más lenta será la cocción. Cada número del 1 al 9 simboliza un porcentaje diferente al del máximo.

La siguiente tabla entrega el porcentaje de potencia que representa a cada número, y el nombre que ocupan usualmente.

La tabla también informa sobre cuando usar cada nivel. Siga la receta o las instrucciones del envoltorio de la comida si están disponibles.

**OBSERVACIÓN:** Consulte un libro de cocina confiable para obtener tiempos de cocción basados en la potencia de 1000 watts de su horno microondas.

| POTENCIA DE COCCIÓN | NIVEL                   | CUÁNDO USARLO                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100% de potencia    | Alto                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar rápido comida y alimentos que tengan un alto contenido de agua, como sopas y bebidas.</li> <li>• Cocinar cortes tiernos de carne, carne molida o pollo.</li> </ul>                                                    |
| 9 = 90% de potencia |                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar sopas tipo crema.</li> </ul>                                                                                                                                                                                          |
| 8 = 80% de potencia |                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar arroz, pasta o cacerolas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                  |
| 7 = 70% de potencia | Media-Alto              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar y calentar alimentos que necesiten de una potencia inferior a la Alta (por ejemplo, pescado entero, rollo de carne) o cuando la comida se cocina rápido.</li> <li>• Recalentar una porción única de comida.</li> </ul> |
| 6 = 60% de potencia |                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar comida que requiera de cuidado especial, por ejemplo quesos, huevos, pudín, y flan.</li> <li>• Terminar de cocinar cacerolas.</li> </ul>                                                                               |
| 5 = 50% de potencia | Media                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar jamón, pollos enteros, y cocidos.</li> <li>• Estofados de cocción lenta</li> </ul>                                                                                                                                     |
| 4 = 40% de potencia |                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Derretir chocolate.</li> <li>• Calentar repostería.</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| 3 = 30% de potencia | Media-baja, Descongelar | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelar de forma manual comida precocida y otros tipos, como pan, pescado, carnes y aves.</li> </ul>                                                                                                                       |
| 2 = 20% de potencia |                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suavizar mantequilla, queso y helado.</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
| 1 = 10% de potencia | Baja                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener comida tibia.</li> <li>• Eliminar frío de la fruta.</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| 0 = 0% de potencia  | Ninguna                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de reposo del horno.</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |

# COCCIÓN AUTOMÁTICA

## USO DEL DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

El horno posee cuatro secuencias de descongelamiento pre-configuradas. 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 0,6 lb de carne.**

| Paso                   | Pulse            |
|------------------------|------------------|
| 1. DEFROST             | MEAT             |
| 2. OK/START<br>+30 SEC | 0.0 LB           |
| 3. 6                   | 0.6 LB           |
| 4. OK/START<br>+30 SEC | MEAT             |
|                        | 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 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<br>(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 1/4 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                                              |
|-----------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>CARNE DE RES</b>         | 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.                   |
| <b>CORDERO</b>              |        |                                                                                                |                                                                       |
| 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.                   |
| <b>Cortes de CERDO</b>      |        |                                                                                                |                                                                       |
| (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                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>POLLO</b><br>Completo<br>(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>                                                                 |
| <b>CODORNICES ENTERAS</b>                 | 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.                                                                               |
| <b>PAVO</b><br>Pechuga<br>(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                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PESCADO</b><br>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. |
| <b>MARISCOS</b><br>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.                                                                                                                                                           |

# COCCIÓN 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.

## PALOMITAZ DE MAIZ

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, sigas las instrucciones del fabricante.

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

| Paso                   | Pulse                       |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. POPCORN             | 3.3 0Z                      |
| 2. OK/START<br>+30 SEC | POPCORN<br>Cuenta regresiva |

| Tecla   | Selección | Cantidad      |
|---------|-----------|---------------|
| Popcorn | 3,3       | 3,3 oz (94g)  |
| Popcorn | 3,0       | 3,0 oz (85g)  |
| Popcorn | 1,75      | 1,75 oz (50g) |

## NOTA

1. Retire la rejilla del horno antes de cocinar las palomitas de maíz. No utilice bolsas de papel normales. No intente hacer estallar los granos que no se hayan abierto en una cocción anterior. No haga palomitas en utensilios de cocina de vidrio.
2. Utilice la bandeja de cerámica en la parte superior de la bandeja de metal para hacer estallar las palomitas de maíz.
3. No haga estallar las palomitas de maíz directamente en la bandeja giratoria de metal.
4. No deje el horno desatendido mientras se hacen las palomitas.

- 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.

## VERDURAS

Esta función le permite preparar bolsas de verduras le permite cocinar verduras frescas y congeladas.

- **Suponga que desea cocinar verduras congeladas.**

| Paso                   | Pulse                                 |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1. VEGGIES             | POTATO                                |
| 2. VEGGIES             | FRESH<br>VEGGIES                      |
| 3. VEGGIES             | FROZEN<br>VEGGIES                     |
| 4. OK/START<br>+30 SEC | FROZEN<br>VEGGIES<br>Cuenta regresiva |

| Tecla      | Alimento   |           |
|------------|------------|-----------|
| Veggies x1 | Patato     | 1-4       |
| Veggies x2 | Frescas    | 1-4 tazas |
| Veggies x3 | Congeladas | 1-4 tazas |

Toca Veggie para seleccionar patata, verduras frescas y congeladas.

# COCCIÓN AUTOMÁTICA

## DERRETIR/SUAVIZAR

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

- **Suponga que desea derretir 8 oz. (227 gramos) de chocolate.**

| Paso                   | Pulse     |
|------------------------|-----------|
| 1. MELT/<br>SOFTEN     | BUTTER    |
| 2. MELT/<br>SOFTEN     | CHOCOLATE |
| 3. OK/START<br>+30 SEC | 2 07      |
| 4. <span>8</span>      | 8 07      |
| 5. OK/START<br>+30 SEC | CHOCOLATE |
| Cuenta regresiva       |           |

## TABLA PARA DERRETIR/SUAVIZAR

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

| Tecla            | Comida               | Cantidad | Botón |
|------------------|----------------------|----------|-------|
| Melt / Soften x1 | Derretir mantequilla | 1 barra  | 1     |
|                  |                      | 2 barras | 2     |
| Melt / Soften x2 | Derretir chocolate   | 2 oz.    | 2     |
|                  |                      | 4 oz.    | 4     |
|                  |                      | 8 oz.    | 8     |
| Melt / Soften x3 | Suavizar helado      | 500 ml   | 1     |
|                  |                      | 1,5 lt.  | 2     |
| Melt / Soften x4 | Suavizar queso crema | 3 oz.    | 3     |
|                  |                      | 8 oz.    | 8     |

## INSTRUCCIONES DEL SENSOR

El sensor de cocción le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. La pantalla indicará "Sensing" (Detectando) durante el periodo inicial. El horno determinará automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta cierta cantidad de humedad proveniente de la comida, le dirá al horno cuánto tiempo debe calentar. La pantalla mostrará el tiempo restante. Para mejores resultados en el uso del sensor, sigas las siguientes recomendaciones.

1. La comida cocinada con el sistema sensor debe ser almacenada a temperatura ambiente.
2. Siempre utilice contenedores para microondas.
3. Utilice completamente el tamaño del contenedor. Los contenedores deben estar al menos medio llenos para obtener mejores resultados.

## USO DEL SENSOR DE COCCIÓN

El uso del SENSOR COOK le permitirá cocinar comidas para microondas comunes sin necesidad de programar tiempos o niveles de cocción.

- **Suponga que desea calentar una pizza congelada con el sensor**

| Paso                | Pulse         |
|---------------------|---------------|
| 1. SENSOR COOK      | BACON         |
| 2. SENSOR COOK      | FROZEN ENTREE |
| 3. SENSOR COOK      | WHITE RICE    |
| 4. SENSOR COOK      | GROUND MEAT   |
| 5. SENSOR COOK      | FISH SEAFOOD  |
| 6. OK/START +30 SEC | FISH SEAFOOD  |

Las selecciones del sensor se realizan tocando el botón "Sensor Cook" varias veces.

4. Asegúrese de que el contenedor esté completamente seco antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad se convertirán en vapor y hará que el sensor no funcione correctamente.
5. La comida siempre debe ser cubierta con plástico, papel encerado o una tapa microondable. Nunca use cubiertas plásticas de sellado firme, pues evitarán que el vapor escape y provocará una sobre-cocción de la comida.
6. No abra la puerta o toque el botón STOP (Detener) durante el tiempo de detección. Cuando este periodo acabe, el horno emitirá un bip y el tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla. En ese momento puede abrir la puerta para revolver la comida, darla vuelta o reordenarla.

## USO DEL SENSOR PARA RECALENTAR

El uso del SENSOR REHEAT le permite recalentar comidas para microondas comunes sin necesidad de programar tiempos o niveles de potencia.

- **Suponga que desea recalentar tres tazas de salsa de sopa**

| Paso                | Pulse      |
|---------------------|------------|
| 1. SENSOR REHEAT    | BEVERAGE   |
| 2. SENSOR REHEAT    | SOUP SAUCE |
| 3. OK/START +30 SEC | SOUP SAUCE |

Las selecciones del sensor se realizan tocando el botón "Sensor Reheat" varias veces.

# COCCIÓN CON SENSOR

**TABLA DE COCCIÓN DEL SENSOR**

| CATEGORÍA                 | DIRECCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CANTIDAD                                                                                                                       |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tocino                    | 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).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1-3 rebanadas                                                                                                                  |
| Plato principal congelado | Coloque en un recipiente de microondas de tamaño adecuado. Cubra con una envoltura de plástico. Después de cocinar, remueva y deje reposar durante 3 minutos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10 oz./ 20 oz.                                                                                                                 |
| Arroz blanco              | Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, pollo o caldo de verduras) en un plato de 2 cuartos de microondas. Cubra con envoltura de plástico y ventilación. Después de cocinar, deje reposar durante 10 minutos. Remueva para obtener un arroz más esponjoso.                                                                                                                                                                                                                              | 2-5 tazas<br>Utilice arroz de grano medio o largo.<br>Cocine el arroz instantáneo de acuerdo con las instrucciones del envase. |
| Carne molida              | Utilice este ajuste para cocinar la carne molida o el pavo como empanadas o en una cacerola que se agregará a otros ingredientes. Coloque las empanadas en una rejilla para microondas y cubra con papel encerado. Coloque la carne molida en una cazuela y cubra con papel encerado o envoltura de plástico. Cuando el horno se detenga, dé la vuelta a las empanadas o revuelva carne en cazuela para romper grandes piezas. Después de cocinar, deje reposar y cubra durante 2 a 3 minutos. | 8-24 oz.                                                                                                                       |
| Pescado y marisco         | Coloque alrededor de un plato de vidrio poco profundo (enrollado con los bordes por debajo). Cubra con una envoltura de plástico. Después de cocinar, deje reposar y cubra durante 3 minutos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 8-20 oz.                                                                                                                       |

**TABLA DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO**

| CATEGORÍA            | DIRECCIÓN                                                                                                                                                                    | CANTIDAD      |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Bebidas              | No cubra.                                                                                                                                                                    | 1-3 tazas     |
| Sopa/Salsa           | Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.       | 1-2 tazas     |
| Pizza                |                                                                                                                                                                              | 1-4 rebanadas |
| Plato de comida      | Coloque la comida en un plato bajo. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Deje reposar durante 3 minutos después de cocinar.                              | 1 plato       |
| Estofado/<br>Lasagna | 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. | 1 porción     |

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## CONSEJOS PARA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Esta sección le proporciona instrucciones y procedimientos para utilizar cada función de cocción por convección. Lea las instrucciones con atención.

Con este método circula aire caliente por la cavidad del horno por medio de un ventilador. El aire, en constante movimiento, rodea la comida para calentar las partes exteriores más rápido. Esto produce un dorado y un sellado de sabor debido al movimiento constante del aire caliente sobre las superficies de la comida.

Su horno utiliza una cocción por convección cada vez que use el botón de convección. **NO UTILICE EL HORNO SIN EL PLATO GIRATORIO EN SU LUGAR.**

1. **No cubra** el plato giratorio ni la rejilla de metal con papel aluminio. Esto debido a que interferirá con el flujo de aire que cocina la comida.
2. **Las cacerolas para pizza redondas** son excelentes utensilios para muchos alimentos que sólo se pueden cocinar por convección. Seleccione utensilios que no posean agarraderas extendidas.
3. **Utilice la cocción por convección** para alimentos como pan, galletas, tortas de cabellos de ángel, pizza y para algunos tipos de carne y pescado.
4. **No necesita utilizar ninguna** técnica especial para adaptar sus recetas de horno favoritas a la cocción por convección. Sin embargo, necesita disminuir la temperatura a 250F de la temperatura recomendada y mencionada en las instrucciones de los envoltorios cuando la cocine en esta modalidad.
5. **Cuando cocine** tortas, galletas, panes, rollos u otras comidas horneadas, la mayoría de las recetas requieren de un calentamiento previo. Realice el calentamiento previo tal y como lo haría en un horno regular. Puede comenzar con la comida más densa y pesada, como carnes, cacerolas pollo sin tener que calentar de forma previa.
6. **Todos los utensilios** resistentes al calor o de metal pueden usarse bajo este método.
7. **Utilice los utensilios de metal** sólo para cocinar por convección.  
Nunca los utilice para cocinar en base a microondas o en la modalidad de combinación, debido a que se podrían producir arcos y dañar el dispositivo.
8. **Después de precalentar**, si no abre la puerta, el horno mantendrá automáticamente en la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos.

### PRECAUCIONES

- La cavidad del horno, puerta, plato giratorio, bandeja de metal, rejilla de metal y utensilios de cocina se calentarán.  
**USE GUANTES GRUESOS** cuando retire comida, utensilios, rejilla, bandeja o plato giratorio del horno después de utilizar el método de convección.
- No utilice contenedores de plástico livianos, envoltorios de plástico o productos de papel durante una cocción por convección.

## HORNO POR CONVECCIÓN

- **Supongamos que desea hornear 33 minutos a 375 grados**

| Paso                   | Pulse              |
|------------------------|--------------------|
| 1. CONV<br>COOK        | BAKE               |
| 2. OK/START<br>+30 SEC | 325°               |
| 3. 7                   | 375°               |
| 4. OK/START<br>+30 SEC | 0:00<br>MIN : SEC  |
| 5. 3 3 0 0             | 33:00<br>MIN : SEC |
| 6. OK/START<br>+30 SEC | 33:00<br>MIN : SEC |

Cuenta regresiva

| Hornear (Grados °F)  | Botón |
|----------------------|-------|
| 250                  | 3     |
| 300                  | 4     |
| 325 (Predeterminado) | 5     |
| 350                  | 6     |
| 375                  | 7     |
| 400                  | 8     |

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## ASAR POR CONVECCIÓN

- Supongamos que desea asar 33 minutos a 375 grados

| Paso                   | Pulse              |
|------------------------|--------------------|
| 1. CONV<br>COOK        | BAKE               |
| 2. CONV<br>COOK        | ROAST              |
| 3. OK/START<br>+30 SEC | 300°               |
| 4. (7)                 | 375°               |
| 5. OK/START<br>+30 SEC | 0:00<br>MIN : SEC  |
| 6. (3) (3) (0) (0)     | 33:00<br>MIN : SEC |
| 7. OK/START<br>+30 SEC | 33:00<br>MIN : SEC |

Cuenta regresiva

| Asar (Grados °F)     | Botón |
|----------------------|-------|
| 300 (Predeterminado) | 4     |
| 325                  | 5     |
| 350                  | 6     |
| 375                  | 7     |
| 400                  | 8     |
| 425                  | 9     |
| 450                  | 0     |

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## PRECALENTAR POR CONVECCIÓN

- Suponga que desea precalentar a 350 grados.

| Paso                   | Pulse   |
|------------------------|---------|
| 1. CONV<br>COOK        | PREHEAT |
| 2. OK/START<br>+30 SEC | 325°    |
| 3. 6                   | 350°    |
| 4. OK/START<br>+30 SEC | PREHEAT |

Cuando se ajuste alcanzará la temperatura de precalentamiento.

OVEN READY



### NOTA

El rango de temperatura tiene 10 pasos desde 100° F a 450° F.

| Hornear (Grados °F)  | Botón |
|----------------------|-------|
| 100                  | 1     |
| 200                  | 2     |
| 250                  | 3     |
| 300                  | 4     |
| 325 (Predeterminado) | 5     |
| 350                  | 6     |
| 375                  | 7     |
| 400                  | 8     |
| 425                  | 9     |
| 450                  | 0     |

## CONVECCIÓN PARA MANTENER ALIMENTOS CALIENTES

- Suponga que desea mantener un alimento caliente durante 33 minutos.

| Paso                   | Pulse              |
|------------------------|--------------------|
| 1. PREHEAT/<br>WARM    | PREHEAT            |
| 2. CONV<br>COOK        | WARM               |
| 3. OK/START<br>+30 SEC | 0:00<br>MIN : SEC  |
| 4. 3 3 0 0             | 33:00<br>MIN : SEC |
| 5. OK/START<br>+30 SEC | 33:00<br>MIN : SEC |

Cuenta regresiva



### NOTA

Si no ajusta un tiempo para mantener alimentos calientes, sólo presione "Convection Keep Warm" y luego "START". Puede mantenerlos hasta por 90 minutos.

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## DIRECTRICES DE HORNEADO POR CONVECCIÓN

1. Los acabados oscuros o no brillantes, el vidrio y la vitrocerámica absorben el calor que podría provocar que la comida tuviera una capa crujiente y seca.
2. Se recomienda precalentar el horno cuando hornee alimentos por convección.
3. Para evitar un calentamiento disparado y ahorrar energía, abra la puerta del horno y revise la comida rápidamente.

| Comida                       |                               | Temp. Horno | Tiempo, Min. | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Panes</b>                 | Bizcochos refrigerados        | 375°F       | 11 a 14      | Permite asignar tiempo extra para bizcochos grandes.<br>Retire las cacerolas inmediatamente y enfríe ligeramente.<br>Haga agujeros en cada panecillo con un tenedor después de sacarlos del horno para permitir que el vapor escape.                                                                                                |
|                              | Pan de maíz                   | 350°F       | 35 a 40      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Pastelillos                   | 425°F       | 18 a 22      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Panecillos                    | 325°F       | 45 a 55      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Pan de nuez o fruta           | 325°F       | 60 a 70      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Pan                           | 375°F       | 16 a 23      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tortas</b>                | Pan con levadura              | 350°F       | 13 a 16      | Colóquela en un molde para torta sobre una rejilla.<br>Si utiliza un molde de 9x13, desconecte el plato giratorio.<br><br>Enfríe en una bandeja durante 10 minutos antes de invertir sobre una rejilla.                                                                                                                             |
|                              | Rollos planos o dulces        |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Comida del diablo             | 350°F       | 35 a 40      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Brownies dulces               | 350°F       | 26 a 30      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Torta de café                 | 325°F       | 30 a 35      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Magdalenas                    | 325°F       | 20 a 25      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Pastel de fruta               | 275°F       | 90 a 100     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Pastel de jengibre            | 300°F       | 25 a 30      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Pastel de mantequilla, pastel | 325°F       | 35 a 45      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Queque                        | 325°F       | 35 a 45      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Torta                         | 325°F       | 30 a 40      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Galletas</b>              | Botones de chocolate          | 350°F       | 11 a 14      | Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla.<br>Proporcione tiempo extra en caso de que la masa esté congelada.<br>Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla.                                                                                                                                                                       |
|                              | Azúcar                        | 350°F       | 11 a 14      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Frutas, otros postres</b> | Manzanas o peras asadas       | 350°F       | 35 a 40      | Hornee dentro de utensilios con lados poco profundos.<br>El pudín está listo cuando inserte un cuchillo y pueda retirarlo sin restos.<br>Perfore el postre con un mondadientes para liberar el vapor después de un tiempo de horneado de 25 minutos.<br>Cuando estén listas, apague el horno y deje que se sequen durante una hora. |
|                              | Pudín de pan                  | 300°F       | 35 a 40      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Petisú de crema               | 400°F       | 30 a 35      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              | Cáscaras de merengue          | 300°F       | 30 a 35      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                              |                               |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

### NOTAS:

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.
- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## DIRECTRICES DE HORNEADO POR CONVECCIÓN (Continuación)

| Comida                    |                                         | Temp. Horno | Tiempo, Min. | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|-----------------------------------------|-------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pies, repostería</b>   | Pie congelado                           | 400°F       | 50 a 60      | Colóquelo en una bandeja de metal en la rejilla y luego en el horno frío. Precaliente el horno, la bandeja y la rejilla a 400 °F. Una vez precalentado, coloque el pie congelado sobre la bandeja de metal y hornee de acuerdo al tiempo indicado en el envoltorio o hasta que la capa superior se dore y el interior se caliente. |
|                           | Cubierta de merengue                    | 450°F       | 9 a 11       | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           | Crteza doble                            | 400°F       | 50 a 55      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           | Quiche                                  | 350°F       | 30 a 35      | Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                           | Capa para repostería                    | 400°F       | 10 a 16      | Perfore el pastel con un tenedor para evitar que se encoja.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Cacerolas</b>          | Carne, pollo, combinaciones de mariscos | 350°F       | 20 a 40      | Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                           | Pasta                                   | 350°F       | 25 a 45      | Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                           | Papas, festoneado                       | 350°F       | 55 a 60      | Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                           | Verduras en salsa                       | 350°F       | 25 a 35      | Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Comida rápida</b>      | Masa de pan congelada                   | 350°F       | 30 a 35      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           | Platos de entrada congelados            | 325°F       | 70 a 80      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           | Masa de pizza                           | 400°F       | 25 a 35      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           | Corteza                                 |             |              | La pisa no se debe extender sobre la rejilla.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                           | Pizza congelada                         | 400°F       | 17 a 21      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           |                                         |             |              | La pisa no se debe extender sobre la rejilla.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                           | Papas fritas                            | 450°F       | 15 a 19      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           | Waffles congelados                      | 400°F       | 5 a 7        | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           | Barras de queso congeladas              | 450°F       | 6 a 8        | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                           | Empanadas congeladas                    | 450°F       | 18 a 22      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Platos principales</b> | Rollo de carne                          | 400°F       | 30 a 40      | Deje reposar durante 5 minutos después de cocinar.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                           | Estofado al horno                       | 325°F       | 80 a 90      | Dore la carne antes de mezclarla con líquido y verduras.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Bistec suizo                            | 350°F       | 60 a 70      | Deje reposar durante 2 minutos después de cocinar.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                           | Pimientos rellenos                      | 350°F       | 40 a 45      | Use pimientos verdes, rojos o amarillos.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Verduras</b>           | Mitades de calabacines horneados        | 375°F       | 55 a 60      | Agregue ½ taza de agua al recipiente. Gire las mitades después de 30 minutos y cúbralas.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Papas horneadas                         | 425°F       | 50 a 60      | Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                           | Papas cocidas dos veces                 | 400°F       | 25 a 30      | Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### Notas:

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.
- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## CONSEJOS PARA COCCIÓN COMBINADA

Esta sección le entrega instrucciones para operar la función de cocción combinada. Por favor lea estas instrucciones con atención. Algunas veces se sugiere usar esta opción para obtener los mejores resultados de cocción pues reduce el tiempo para los alimentos que normalmente necesitan más. El proceso de cocción también deja la carne jugosa al interior y crujiente en el exterior. Durante la cocción combinada, el calor por convección y la energía del microondas se alternan automáticamente.

## CONSEJOS ÚTILES PARA LA COCCIÓN COMBINADA

1. Las **Carnes** pueden ser rostizadas directamente sobre la rejilla de metal o en una cacerola sobre la misma. Cuando use la rejilla, revise la guía de cocción para obtener más información.
2. Los cortes **menos tiernos** de carne pueden rostizarse y ablandarse usando bolsas de cocción para hornos.
3. **Al hornear**, revise si la cocción después del tiempo de cocción está lista. Si no está completamente cocida, déjela en el horno durante unos minutos más para completar la cocción.

## PRECAUCIONES

1. Todos los utensilios usados para cocinar deben ser aptos para microondas y hornos.
2. Durante el proceso de horneado por combinación, algunos utensilios podrían formar arcos eléctricos cuando entren en contacto con las paredes del horno o rejillas de metal. Un arco eléctrico es una descarga de electricidad que ocurre cuando el microondas entra en contacto con metal.
  - Si se produce un arco eléctrico, inmediatamente debe detener el ciclo de cocción y colocar un plato de seguridad entre la cacerola y la rejilla de metal.
  - Le recomendamos usar una rejilla de metal proporcionada con su horno, pues cuenta con patas de goma que previenen la formación de arco eléctrico.
  - Si se produce un arco eléctrico con otros utensilios, no los use durante el proceso de cocción por combinación.

## HORNEAR POR COCCIÓN COMBINADO

- Suponga que desea hornear durante 33 minutos a una temperatura de 350 grados usando cocción combinada.

| Paso                   | Pulse             |
|------------------------|-------------------|
| 1. COMBI<br>COOK       | BAKE              |
| 2. OK/START<br>+30 SEC | 325°              |
| 3. (6)                 | 350°              |
| 4. OK/START<br>+30 SEC | 0:00<br>MIN : SEC |

5. (3) (3) (0) (0) 33:00  
MIN : SEC

6. OK/START 33:00  
+30 SEC MIN : SEC

Cuenta regresiva

| Hornear (Grados °F) | Botón          | Ajustes de microondas |
|---------------------|----------------|-----------------------|
| 325                 | Predeterminado | 10%                   |
| 250                 | 3              | 10%                   |
| 300                 | 4              | 10%                   |
| 325                 | 5              | 10%                   |
| 350                 | 6              | 10%                   |
| 375                 | 7              | 10%                   |
| 400                 | 8              | 10%                   |

## ASAR POR COCCIÓN COMBINADA

- Suponga que desea asar durante 33 minutos a 300 grados usando cocción combinada.

| Paso                   | Pulse              |
|------------------------|--------------------|
| 1. COMBI<br>COOK       | BAKE               |
| 2. COMBI<br>COOK       | ROAST              |
| 3. OK/START<br>+30 SEC | 300°               |
| 4. OK/START<br>+30 SEC | 0:00<br>MIN : SEC  |
| 5. (3) (3) (0) (0)     | 33:00<br>MIN : SEC |
| 6. OK/START<br>+30 SEC | 33:00<br>MIN : SEC |

Cuenta regresiva

| Asar (Grados °F)  | Botón | Ajustes de microondas |
|-------------------|-------|-----------------------|
| 300 (Descongelar) | 4     | 30%                   |
| 325               | 5     | 30%                   |
| 350               | 6     | 30%                   |
| 375               | 7     | 30%                   |
| 400               | 8     | 30%                   |
| 425               | 9     | 30%                   |
| 450               | 0     | 30%                   |

# COCCIÓN POR CONVECCIÓN

## GUÍA DE COMBINACIÓN DE HORNEADO COMBINADO

| Comida              |                                                                       | Temp. Horno | Tiempo, Min./lb |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|
| <b>Carne de res</b> | Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción. |             |                 |
|                     | Costillas asadas, con hueso                                           | 325°F       | 10 a 14         |
|                     | Costillas asadas, deshuesada                                          | 325°F       | 10 a 14         |
|                     | Solomillo                                                             | 375°F       | 10 a 14         |
| <b>Jamón</b>        | Lomo o carne cocida                                                   | 300°F       | 12 a 22         |
|                     | Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción. |             |                 |
|                     | Enlatado (3-lb. cocinado por completo)                                | 300°F       | 7 a 9           |
|                     | Cabeza (5-lb. cocinada por completo)                                  | 300°F       | 7 a 9           |
| <b>Cordero</b>      | Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)                                  | 300°F       | 7 a 9           |
|                     | Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción. |             |                 |
|                     | Con hueso (2 a 4 lbs.)                                                |             |                 |
|                     | Termino medio                                                         | 300°F       | 13 a 18         |
| <b>Aves</b>         | Bien cocido                                                           | 300°F       | 18 a 23         |
|                     | Deshuesado (2 a 4 lbs.)                                               |             |                 |
|                     | Término medio                                                         | 300°F       | 14 a 19         |
|                     | Bien cocido                                                           | 300°F       | 19 a 24         |
| <b>Mariscos</b>     | Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción. |             |                 |
|                     | Pollo entero (2½ a 6 lbs.)                                            | 375°F       | 15 a 17         |
|                     | Pollo trozado (2½ a 6 lbs.)                                           | 375°F       | 15 a 18         |
|                     | Codornices (desatadas)                                                |             |                 |
|                     | Sin relleno                                                           |             |                 |
|                     | Rellenas                                                              | 425°F       | 15 a 18         |
|                     | Patos                                                                 | 375°F       | 22 a 25         |
|                     | Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)                                          | 375°F       | 15 a 18         |
| <b>Pescado</b>      |                                                                       | 300°F       | 11 a 15         |
|                     | Filetes 1-lb                                                          | 350°F       | 7 a 10          |
|                     | Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una)                                | 350°F       | 10 a 15         |
|                     | Camarones (1 a 2 lbs.)                                                | 350°F       | 9 a 14          |
| <b>Escalopas</b>    |                                                                       | 350°F       | 8 a 13          |
|                     |                                                                       |             |                 |

### Notas:

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

## GUÍA DE COMBINACIÓN DE HORNEADO COMBINADO

| Comida                  |                         | Temp. Horno | Tiempo, Min. | Comentarios                                                                |
|-------------------------|-------------------------|-------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pies, repostería</b> | Quiche                  | 425°F       | 15 a 17      | Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.                            |
|                         | Entrada congelada       |             |              |                                                                            |
| <b>Comida rápida</b>    | Rollos de pizza, huevos | 375°F       | 39 a 43      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                       |
|                         | Pizza                   | 450°F       | 4 a 6        | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                       |
| <b>Verduras</b>         | Papas horneadas         | 450°F       | 23 a 26      | Perfore la piel con un tenedor antes de hornear. Coloque sobre la rejilla. |

### Notas:

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

# CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

## REFERENCIA DE USUARIO

Esta sección le proporciona instrucciones para usar cada función. Léala con atención.

### 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.

| Tecla         | Comida             | Nivel                       |
|---------------|--------------------|-----------------------------|
| User Pref x 1 | Bloqueo para niños | ENCENDIDO/APAGADO           |
| User Pref x 2 | Ahorro energético  | ENCENDIDO/APAGADO           |
| User Pref x 3 | Audio              | Bajo/Medio/Alto/Desactivado |
| User Pref x 4 | Peso               | Lbs/KG                      |
| User Pref x 5 | Idioma             | English/Español             |
| User Pref x 6 | Mode de DEMO       | ENCENDIDO/APAGADO           |

## AJUSTE DEL BLOQUEO PARA NIÑOS ON/OFF

- Suponga que desea activar el bloqueo para niños.

| Paso                                                                                   | Pulse           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1.  | CONTROL<br>LOCK |
| 2. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | OFF             |
| 3.  | ON              |
| 4. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | ON              |

Aparecerá solo 2 segundos en pantalla.

## AJUSTE DE AHORRO ENERGÉTICO

- Suponga que desea activar el ahorro de energía. Activar el ahorro de energía desactiva el tiempo de la visualización del reloj del día.

| Touch                                                                                | Display Shows:    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.  | CONTROL<br>LOCK   |
| 2.  | ENERGY<br>SAVINGS |
| 3. OK/START<br>+30 SEC                                                               | OFF               |
| 4.  | ON                |
| 5. OK/START<br>+30 SEC                                                               | ON                |

Aparecerá solo 2 segundos en pantalla.

## AJUSTE EL AUDIO BAJO/MEDIO/ALTO/OFF

- Suponga que desea activar el audio.

| Paso                                                                                   | Pulse             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.  | CONTROL<br>LOCK   |
| 2.  | ENERGY<br>SAVINGS |
| 3.  | AUDIO             |
| 4. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | Lo                |

## CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

5. > MEI
6. > HI
7. > OFF
8. OK/START  
+30 SEC OFF

Aparecerá solo 2 segundos en pantalla.

### AJUSTE DEL PESO LIBRAS/ KG

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

| Paso                                                                                   | Pulse             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.   | CONTROL<br>LOCK   |
| 2.  | ENERGY<br>SAVINGS |
| 3.  | AUDIO             |
| 4.  | WEIGHT            |
| 5. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | LBS               |
| 6. >                                                                                   | KG                |
| 7. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | KG                |

Aparecerá solo 2 segundos en pantalla.

### CONFIGURACIÓN DEL MODO DE IDIOMA

- Suponga que desea entrar en el modo de idioma.

| Paso                                                                                   | Pulse             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.    | CONTROL<br>LOCK   |
| 2.    | ENERGY<br>SAVINGS |
| 3.    | AUDIO             |
| 4.    | WEIGHT            |
| 5.  | LANGUAGE          |
| 6. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | ENGLISH           |
| 7. >                                                                                   | FRENCH            |
| 8. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | FRANCAIS          |

Aparecerá solo 2 segundos en pantalla.

# CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

## CONFIGURACIÓN DEL MODO DEMO

- Supongamos que desea entrar en el modo Demo. Cuando el modo de demostración está activado, las funciones de programación funcionarán en un modo de cuenta atrás rápido sin alimentación de cocción.

| Paso                                                                                   | Pulse             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.    | CONTROL<br>LOCK   |
| 2.    | ENERGY<br>SAVINGS |
| 3.    | AUDIO             |
| 4.   | WEIGHT            |
| 5.  | LANGUAGE          |
| 6.  | DEMO              |
| 7. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | OFF               |
| 8.  | ON                |
| 9. OK/START<br>+30 SEC                                                                 | ON                |

Aparecerá solo 2 segundos en pantalla.

# 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 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)

Su horno microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable. 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.

## 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. **NOQuite 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.

## BANDEJA DE PLATO GIRATORIO METÁLICO Y BANDEJA DE CERÁMICA

La bandeja giratoria de metal y la bandeja de cerámica se pueden quitar para una fácil limpieza. Lávelos en agua suave y jabonosa. También son a prueba de lavavajillas. Utilice la rejilla superior del lavaplatos. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o derrames deben limpiarse inmediatamente.

## 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**.

# 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 plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
- C** 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.**



## NOTAS

1. Si la cuenta regresiva del tiempo que aparece en la pantalla es muy rápida, revise la Modalidad de Demostración en la sección CARACTERÍSTICAS CONVENIENTE para asegurarse de que DEMO Mode esté desactivada.
2. Si el ajuste del horno sobrepasa los 30 minutos, con un 100% de potencia, después de los primeros 30 minutos esta se ajustará automáticamente al 80% para evitar sobrecocción.

## ESPECIFICACIONES

|                                                 |                                           |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Voltaje Línea CA:                               | Monofásico, 120V, 60Hz, CA únicamente     |
| Potencia CA Requerida:                          | 1750 W 20A (para FPMO3077TF)              |
| Potencia de Salida*:                            | 1000 W                                    |
| Potencia de Salida* (convección):               | 1750 W                                    |
| Frecuencia:                                     | 2450 MHz (Clase B/Grupo 2)**              |
| Dimensiones exteriores (incluyendo agarradera): | 19,60" X 29,72" X 22,36"                  |
| Dimensiones de la cavidad:                      | 9,84" X 16,53" X 16,54"                   |
| Capacidad del horno microondas***:              | 1.6 Cu.Ft.                                |
| Uniformidad de cocción:                         | Sistema de bandeja giratoria              |
| Peso:                                           | 89,29 lb Aprox. (neto), 100,31 lb (bruto) |
| Luz del horno:                                  | 1*2 W LED                                 |

\* 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



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

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



**Electrolux**

**Canadá**

**1.800.265.8352**

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

Impreso en China