

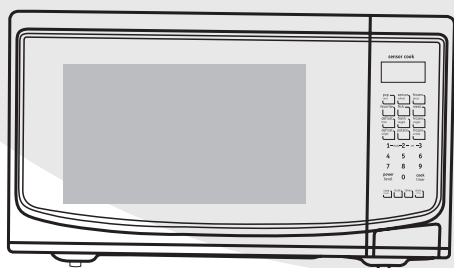
Manual de uso y cuidado

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

Para mostrador/barra:

Horno Microondas

con teclado de funciones automáticas



Bienvenido 2



Instrucciones importantes de seguridad 3-6



Características y especificaciones 7



Antes de poner el horno
en funcionamiento 8



Funcionamiento manual 9-13



Funciones automáticas 14-15



Tablas de cocción 16-17



Cuidado y limpieza 18



Antes de solicitar servicio técnico
Soluciones de problemas comunes 19



Garantía Contraportada

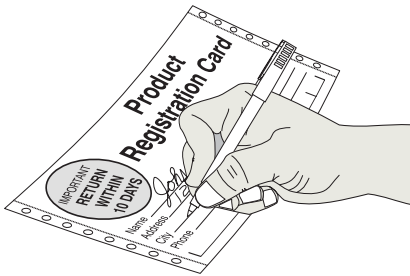


**En caso de preguntas o servicio técnico,
llamar a:**

1-866-312-2117



Bienvenido y enhorabuena



Registro del producto

Asegúrese de registrar el producto. La **TARJETA DE REGISTRO DEL PRODUCTO**, que incluye la dirección impresa del destinatario, debe ser debidamente llenada, firmada y enviada a Electrolux Home Products.

Este Manual de uso y cuidado contiene instrucciones generales de funcionamiento sobre su electrodoméstico, así como información sobre las características de varios modelos. Es posible que el microondas **no** incluya todas las características descritas. Las ilustraciones son sólo de ejemplo. Es posible que dichas ilustraciones no correspondan de forma precisa al aspecto real del microondas.

Enhorabuena por la compra de su nuevo microondas. En **Electrolux Home Products** nos sentimos muy orgullosos de nuestros productos y nos comprometemos a ofrecerle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que disfrutará de su nuevo microondas y **le agradecemos** haber seleccionado nuestro producto. Esperamos que también nos elija en sus compras futuras.

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este Manual de uso y cuidado le proporciona instrucciones de funcionamiento específicas para su modelo. Utilice el microondas solamente como se indica en este manual. Estas instrucciones no tienen por objeto cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que se puedan presentar. Al instalar, utilizar o reparar/mantener cualquier artefacto, se debe proceder con cuidado y sentido común.

Asegúrese de registrar el número de serie y modelo. La placa del número de serie se encuentra en la parte trasera del horno microondas.

En los espacios correspondientes provistos a continuación, registre el número de serie y modelo, así como la fecha de compra, para tenerlos a mano en caso de referencia futura si el horno microondas requiere servicio técnico:

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Instrucciones importantes de seguridad



Aclaración sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes que aparecen en este Manual de uso y mantenimiento no tienen por objeto cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que se puedan presentar. Al instalar, utilizar o reparar/mantener el horno microondas, se debe proceder con cuidado y sentido común.

En caso de problemas o condiciones que no estén claras en el manual, consulte siempre con su distribuidor, agencia de servicio técnico o el propio fabricante.

Identificación de los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

PELIGRO

PELIGRO: (en inglés, "Danger") indica situaciones peligrosas que CAUSARÁN lesiones personales o incluso la muerte.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: (en inglés, "Warning") indica situaciones peligrosas o procedimientos no seguros que **PODRÍAN CAUSAR** lesiones personales o incluso la muerte.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: (en inglés, "Caution") indica situaciones peligrosas o procedimientos no seguros que **PODRÍAN CAUSAR** lesiones personales leves.

PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, tenga siempre en cuenta lo siguiente:

1. **No** fría dentro del horno alimentos por inmersión en aceite abundante. El aceite podría sobrecalentarse y resultar peligroso de controlar.
2. **No** cocine ni recaliente con energía de microondas huevos con la cáscara o la yema sin punzar. Podría acumularse presión y explotar. Puncie la yema con un tenedor o cuchillo antes de la cocción.
3. Puncie la piel de las papas, los tomates y otros alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando la piel está punzada, el vapor escapa de forma uniforme.
4. **No** ponga el horno en funcionamiento si en su interior no hay ningún alimento.
5. Use solamente las bolsas de palomitas de maíz diseñadas y etiquetadas para su cocción en microondas. El tiempo de cocción varía según la potencia del horno. **No** continúe con la cocción una vez que pare el ruido de las palomitas que revientan. Las palomitas se tostarán demasiado o se quemarán. **No** deje nunca el horno desatendido.
6. **No** use termómetros normales de cocina dentro del horno. La mayoría de dichos termómetros contienen mercurio, el cual puede causar arcos eléctricos, fallas del funcionamiento o daños en el horno.
7. **No** use utensilios metálicos dentro del horno.
8. **Nunca** use papel, plástico o cualquier otro material inflamable que no esté fabricado para su uso en la cocción.
9. Si utiliza papel, plástico o cualquier material inflamable para cocinar en el horno, siga estrictamente las instrucciones del fabricante de dicho material.
10. **No** use toallas de papel que contengan nylon o cualquier otra fibra sintética. Cuando las fibras sintéticas se calientan, pueden derretirse y provocar que el papel arda.
11. **No** caliente en el horno envases o bolsas plásticas selladas herméticamente. Los alimentos o los líquidos podrían expandirse rápidamente y romper el envase o la bolsa. Puncie o abra el envase o la bolsa antes de la cocción.
12. Si el usuario del horno tiene un marcapasos, para evitar cualquier falla de este dispositivo debe consultar con su médico o el fabricante del dispositivo sobre los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

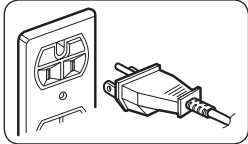


Instrucciones importantes de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica o incluso la muerte, el enchufe del horno debe tener una conexión de puesta a tierra y no se debe alterar.

Instrucciones de puesta a tierra



Es **OBLIGATORIO** que el horno tenga **conexión de puesta a tierra**.

La conexión de puesta a tierra minimiza el riesgo de descargas eléctricas, ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica en caso de cortocircuito. Este electrodoméstico viene equipado con un cable provisto de un cable de puesta a tierra y un enchufe de puesta a tierra. El enchufe debe ser conectado a un tomacorriente debidamente instalado y puesto a tierra. Consulte las instrucciones de instalación.

Consulte con un electricista calificado si no comprende completamente las instrucciones de puesta a tierra o si tiene dudas sobre si el horno está debidamente puesto a tierra.

No use un cable de extensión. Si el cable para suministro eléctrico resulta demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. El horno se debe conectar a un circuito individual de 60 Hz con el valor de tensión (voltaje) nominal indicado en la tabla de especificaciones. Si el horno se conecta a un circuito compartido con otro artefacto, puede que sea necesario aumentar el tiempo de cocción y que los fusibles se fundan.

El horno microondas funciona con corriente eléctrica estándar doméstica de 120V.

⚠ ADVERTENCIA

- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico mas largo.
- Extensiones eléctricas pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso.
- Si se usa una extensión eléctrica:
 - La clasificación eléctrica marcada de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
 - El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental.

Si se usa una extensión, la luz al interior del microondas puede parpadear y el sonido de ventilación puede variar cuando el microondas está operando. El tiempo de cocción puede ser más largo.

Norma de la FCC sobre las interferencias de radiofrecuencia (sólo Estados Unidos)

Este artefacto genera y usa energía de radiofrecuencia industrial, científica y médica (ISM) y, si no se usa correctamente, es decir, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de señal de aparatos de televisión y radio. El horno ha sido sometido a pruebas que confirman su cumplimiento con el epígrafe 18 de las reglamentaciones de la FCC (comisión federal de comunicaciones de EE. UU.) sobre las limitaciones de equipos ISM.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia en la señal de recepción de radio o televisión, lo cual puede ser comprobado encendiendo y apagando este equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia de una o más de las siguientes maneras:

- Cambie la orientación de la antena receptora de la radio o el televisor.
- Cambie la ubicación del horno microondas con respecto al receptor de señal.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Conecte el horno microondas a un tomacorriente distinto, a fin de que el horno y el receptor estén conectados a un ramal de circuito diferente.

El fabricante no se hace responsable de cualquier interferencia en la señal de radio o televisión causada por una **modificación no autorizada** del horno microondas. En este caso, el usuario será responsable de corregir dicha interferencia.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones importantes de seguridad



Precauciones para evitar la exposición accidental a energía excesiva de microondas

Siga estrictamente estas precauciones:

- **NO** intente usar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede causar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante que no se dañen ni se manipulen los cierres de seguridad.
- **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos de polvo/partículas o productos de limpieza en las superficies de sellado.
- **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría causar daños.
- **NO** ponga el horno en funcionamiento si está averiado. Es muy importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:
 1. La puerta (doblada)
 2. Las bisagras y los cierres (partidos o sueltos)
 3. Juntas y superficies de sellado de la puerta.
- El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal técnico debidamente calificado.

⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos, como el agua, el café o el té pueden recalentarse más allá de su punto de ebullición, a pesar de que no parezcan estar en ebullición, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre son visibles señales de ebullición (como burbujas) cuando se retira un envase con líquidos del microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR QUE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA O CUALQUIER OTRO UTENSILIO EN EL ENVASE CON LÍQUIDO ÉSTE PAREZCA HERVIR REPENTINAMENTE.** Para reducir el riesgo de lesiones personales:

1. **No** caliente más de lo necesario los líquidos.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.
3. **No** use envases con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Tras calentar los alimentos en un envase, deje reposar por unos segundos el envase dentro del horno antes de sacarlo.
5. Tenga sumo cuidado al introducir una cuchara o cualquier otro utensilio en un envase con líquido.

INTERFERENCIA ELECTRONICA

1. El funcionamiento del horno microondas puede interferir con la recepción de la señal de TV, teléfono o radio.
2. En caso de interferencia, la misma se podrá reducir tomando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno
 - b. Cambie la orientación de la antena receptora de radio o TV.
 - c. Cambie la ubicación del horno microondas en relación con la TV, teléfono o radio
 - d. Aleje el horno microondas del receptor.
 - e. Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en circuitos diferentes.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Instrucciones importantes de seguridad

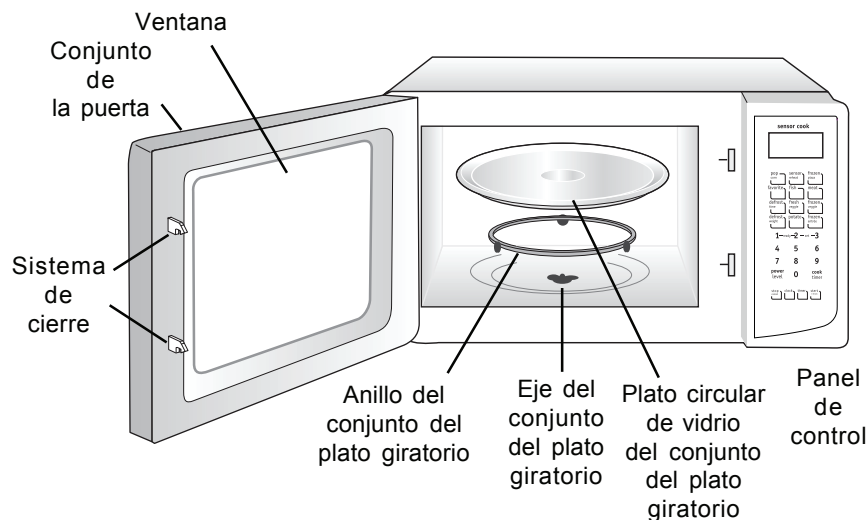
⚠ ADVERTENCIA

Cuando se usa un electrodoméstico, se deben seguir ciertas precauciones básicas de seguridad, para evitar cualquier riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones personales o la exposición accidental a energía excesiva de microondas.

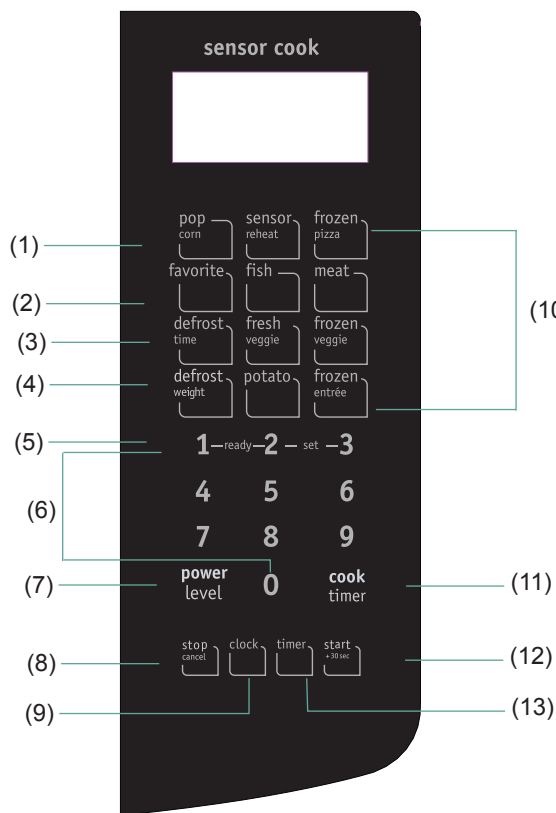
1. **LEA TODAS LAS** instrucciones antes de usar el horno.
2. **LEA Y SIGA Estrictamente** todas las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN ACCIDENTAL A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS”, en la página 5.
3. Este aparato debe de conectarse a la puesta a tierra. Conecte a la apropiada toma de corriente. Vea INSTRUCCIONES DE PUESTA EN TIERRA Pag 4.
4. Instale o ubique el horno **SOLAMENTE** como se indica en las instrucciones de instalación incluidas en este Manual de uso y cuidado.
5. Algunos productos, como los huevos enteros y los envases sellados (como los envases de vidrio cerrados), pueden explotar y **NO DEBEN CALENTARSE** en este horno.
6. Use este electrodoméstico **SOLAMENTE** con el fin para el cual fue diseñado y tal y como se describe en este Manual de uso y cuidado. No use químicos o gases corrosivos con este horno. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni en laboratorios.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesario **SUPERVISAR DE CERCA** en caso de que **NIÑOS** o **ENFERMOS** usen el horno (o circulen cerca de él).
8. **NO** ponga en funcionamiento el horno si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o bien si el horno no funciona adecuadamente, se ha dañado o dejado caer.
9. Tanto el horno, como su cable eléctrico deben ser reparados **SOLAMENTE** por personal técnico debidamente calificado. La reparación/el mantenimiento del horno requiere el uso de herramientas especiales. Si se requiere la inspección, reparación o el ajuste del horno, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano.
10. **NO** cubra ni bloquee ninguna de las rendijas o aberturas del horno.
11. **NO** almacene el horno en exteriores. **NO** use este artefacto cerca del agua: por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o con derrames de agua, cerca de una piscina o en cualquier otra ubicación similar.
12. **NO** sumerja el cordón eléctrico o el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable **LEJOS** de superficies **CALIENTES**.
14. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en que esté ubicado el horno.
15. Consulte las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección Cuidado y limpieza.
16. Para evitar el riesgo de incendio en el interior del horno, lesiones personales o la exposición accidental a energía excesiva de microondas:
 - a. **NO** cocine los alimentos más del tiempo necesario. Vigile de cerca el horno cuando use dentro del horno papel, plástico u otros materiales combustibles que facilitan la cocción.
 - b. Antes de colocar bolsas plásticas o de papel dentro del horno, retire cualquier cierre o amarre de alambre/ metálico que mantenga cerradas las bolsas.
 - c. Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga la puerta del horno **CERRADA**, apáguelo y desconéctelo del tomacorriente o bloquee el suministro eléctrico mediante el disyuntor o el fusible correspondiente.
 - d. **NO** use el espacio interior del horno para almacenar objetos. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno cuando no lo va a usar.
17. Los líquidos, como el agua, el café o el té pueden recalentarse más allá de su punto de ebullición, a pesar de que no parezcan estar en ebullición, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre son visibles señales de ebullición (como burbujas) cuando se retira un envase con líquidos del microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR QUE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA O CUALQUIER OTRO UTENSILIO EN EL ENVASE CON LÍQUIDO ÉSTE PAREZCA HERVIR REPENTINAMENTE.**
18. **NO** caliente biberones en el horno.
19. Cuando caliente envases de comida para bebés, debe abrirlos y revolverlos o agitarlos antes de su consumo, para evitar quemaduras.
20. **NO** use este horno con fines comerciales. Está diseñado para uso doméstico únicamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Características/funciones del microondas



Panel de control



(1) **popcorn** (palomitas de maíz)

(2) **favorito**

(3) **Descongelar por tiempo**

(4) **Descongelar por peso**

(5) **express cook** (cocción rápida, 3 ajustes de cocción al instante)

(6) **number pads**(de 0 a 9)

(7) **Power level** (disponible 10 niveles de potencia)

(8) **STOP/cancel** (PARAR/cancelar) ~ Durante la cocción: oprima esta tecla una vez para cancelar la función de cocción; dos veces para cancelar la cocción y cualquier otra función.

(9) **clock** (reloj)

(10) **auto menu**

(11) **cook time**

(12) **START/+30 sec** (INICIAR/+30 segundos) ~ Oprima esta tecla para añadir 30 segundos al tiempo de cocción. Cada vez que oprima esta tecla se añadirán 30 segundos al tiempo de cocción.

(13) **kitchen timer**



Antes de poner el horno en funcionamiento

Más información sobre el horno microondas Ajuste del reloj

Ejemplo: para ajustar el reloj al valor de hora 9:00

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no ponga en funcionamiento el horno microondas cuando esté vacío.
- Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no utilice dentro del horno microondas utensilios hechos de cerámica de gres, metálicos o con componentes metálicos, ni tampoco papel de aluminio.

1. Oprima la tecla **clock** una vez.



2. Especifique la hora usando las teclas numéricas.

0 9 0 0

3. Oprima la tecla **clock** una vez



Guía de utensilios compatibles con el microondas

Use	No use
• Vidrio apto para hornos (fabricado especialmente para soportar calor de alta intensidad): platos de uso general, moldes para pan, moldes para pasteles o tortas, tazas de medición de líquido, cacerolas y boles/tazones que no tengan componentes metálicos. • Vajilla: boles/tazones, tazas, platos y bandejas sin componentes metálicos. • Plástico: si se trata de papel plástico de envolver, colóquelo de forma suelta sobre el recipiente y estírelo por los bordes. Para permitir que el exceso de vapor pueda escapar, doble ligeramente una esquina del papel plástico de envolver. El recipiente que se cubra con el papel plástico de envolver debe ser lo suficientemente hondo para que el papel no toque el alimento. En el caso de tiempos cortos de cocción, es posible usar platos, tazas o recipientes de plástico semirígido o bolsas plásticas para el congelador. Tenga cuidado con dichos materiales, ya que el plástico puede ablandarse debido al calor de la comida. • Papel: toallas de papel, papel de cera, servilletas de papel y platos de cartón sin componentes metálicos. Consulte la etiqueta de fabricación del producto para obtener las instrucciones especiales sobre el uso del producto en un horno microondas.	• Utensilios metálicos: el metal actúa como “escudo” contra la energía de microondas y evita la cocción uniforme de los alimentos. También debe evitarse el uso de pinchos para brochetas, termómetros o bandejas de papel de aluminio. Los utensilios metálicos pueden producir arcos eléctricos, lo cual puede dañar el horno microondas. • Componentes metálicos: boles/tazones, tazas, platos y bandejas sin con componentes metálicos. • Papel de aluminio: no se recomienda el uso de hojas grandes de papel de aluminio, ya que pueden impedir la cocción y producir dañinos arcos eléctricos. Utilice hojas pequeñas para proteger (por ejemplo) los muslos y alas de pollo. Deje un espacio mínimo de 1 pulgada (2,54 cm) entre el papel de aluminio y las paredes interiores y la puerta del horno. • Madera: los boles/tazones y tablas de madera se secarán y se partirán o agrietarán si se usan dentro del horno microondas. Las cestas de madera reaccionarán de la misma manera. • Utensilios con una cubierta/tapa firmemente cerrada: asegúrese de dejar una rendija por donde pueda escapar el vapor. En el caso de bolsas plásticas de verduras u otros alimentos, agujeréelas antes de la cocción. Las bolsas herméticamente cerradas pueden explotar. • Papel de estraza (marrón): evite el uso de bolsas hechas con este tipo de papel. Absorben el calor y pueden arder. • Utensilios de cocción defectuosos o astillados: cualquier utensilio defectuoso (agrietado o astillado) puede terminar quebrándose en el horno. • Tiras de cierre de alambre (metálico): retire dichos cierres de las bolsas plásticas o de papel. Pueden calentarse y causar un incendio.

Funcionamiento manual



Ajuste del temporizador

Ejemplo: ajuste del temporizador al valor de 5 minutos

1. Oprima la tecla **timer** una vez.
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo.
3. Oprima la tecla **start/+30sec**.



Cuando el temporizador llegue al final del tiempo programado, se escucharán tres señales sonoras de alerta que indican que la duración del temporizador ha terminado.

Bloqueo de los controles

Es posible bloquear el panel de control para evitar que el microondas se ponga en funcionamiento accidentalmente o que los niños lo utilicen.

La función de bloqueo de los controles es muy útil cuando se va a limpiar el panel de control. El bloqueo evita la programación accidental de funciones al pasar un paño sobre el panel de control para limpiarlo.

Ejemplo: para **ACTIVAR (ON)** el bloqueo de controles

Oprima y mantenga oprimida la tecla **STOP/cancel** durante más de 3 segundos. En la pantalla aparecerá la letra **L** y se escuchará una señal sonora.



mantenga oprimida la tecla durante 3 segundos

Ejemplo: para cambiar el bloqueo de controles de **ACTIVO (ON)** a **APAGADO (OFF)**.

Oprima y mantenga oprimida la tecla **STOP/cancel** durante más de 3 segundos. En la pantalla desaparecerá la letra **L** y se escuchará una señal sonora.



mantenga oprimida la tecla durante 3 segundos

Uso de la función Ready Set (calentado rápido)

1—ready—2 — set —3

Es posible realizar el calentamiento o la cocción rápida de alimentos al nivel de potencia de 100% durante 1, 2, 3, o minutos. Use las teclas numéricas 1, 2, 3 para elegir el número de minutos de tiempo de cocción (esta opción sólo funciona con las teclas numéricas 1, 2, 3)

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

Oprima la(s) tecla(s) **numérica(s)** para especificar el número de minutos. El microondas empezará a funcionar inmediatamente.

2

Nota: la función **Ready Set** (ajuste fácil) no se puede usar al mismo tiempo que la función **weight defrost** (descongelación por peso).

Función de calentamiento/cocción al nivel máximo de potencia

Ejemplo: para calentar/cocinar un alimento durante 5 minutos al nivel de potencia de 100%

1. Oprima la tecla de tiempo de cocción (**cook timer**).
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla **start/+30sec**.

cook timer

5 0 0

start + 30 sec

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán señales sonoras.

Cocción/calentamiento a niveles más bajos de potencia

El uso del nivel máximo de potencia de calentamiento/cocción no siempre da los mejores resultados en el caso de alimentos que requieren una cocción más lenta, como asados, alimentos horneados o flanes/natillas. El horno incluye otros nueve niveles de potencia elegibles.

Ejemplo: para calentar/cocinar un alimento durante 4 minutos Y 30 segundos al 70% de potencia

1. Oprima la tecla de tiempo de cocción (**cook timer**).
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla **power level** (nivel de potencia) una vez para el nivel 10 (100% de potencia).
4. Use las teclas numéricas para cambiar el nivel de potencia al valor 7. En la pantalla aparecerá la palabra **PL7** (70 % de potencia).
5. Oprima la tecla **start/+30sec**.

cook timer

4 0 0

power level

7

start + 30 sec

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán señales sonoras.



Funcionamiento manual

Cocción en múltiples fases

Para obtener mejores resultados, algunas recetas de cocina para horno microondas especifican el uso de diferentes niveles de potencia o de tiempos de cocción. Es posible ajustar el horno microondas para que cambie automáticamente de valores de cocción de una fase a otra (2 fases máximo).

Ejemplo: para cocinar un alimento primero durante 3 minutos al nivel de potencia de 80% y luego al 50% durante 6 minutos y 30 segundos

1. Oprima la tecla de tiempo de cocción (cook timer). **cook timer**
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción de la primera fase (hasta 99 minutos y 99 segundos). **3 0 0**
3. Oprima la tecla **power level** (nivel de potencia) una vez. **power level**
4. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el nivel de potencia de la primera fase. En la pantalla aparecerá la palabra **PL8** (80 % de potencia). **8**
5. Oprima la tecla de tiempo de cocción (**cook timer**) para la segunda fase. **cook timer**
6. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de cocción de la segunda fase (hasta 99 minutos y 99 segundos). **6 3 0**
7. Oprima la tecla **power level** (nivel de potencia) para la segunda fase. **power level**
8. Use la tecla numérica correspondiente para especificar el nivel de potencia de la segunda fase. En la pantalla aparecerá la palabra **PL5** (50 % de potencia). **5**
9. Oprima la tecla **start/+30sec**. **start +30 sec**

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán 5 señales sonoras y aparecerá en pantalla la hora del día.

Incrementos de 30 segundos del tiempo de cocción

Esta función permite ahorrar tiempo, ya que permite incrementar rápidamente cualquier tiempo de cocción en 30 segundos al nivel de potencia de 100%. Esta función solamente se puede usar durante la función de cocción y cuando haya tiempo de cocción pendiente. Cada vez que se oprima esta tecla se añadirán 30 segundos.

Ejemplo: para añadir un minuto de tiempo de cocción al nivel predefinido de potencia de 100%

Oprima la tecla **start/+30sec** dos veces.

start +30 sec

Ajuste de la descongelación por peso

Ejemplo: para descongelar un alimento de 0.5 Lbs al nivel predefinido de potencia de durante un tiempo determinado automáticamente

1. Oprima una vez la tecla **defrost weight** (descongelación por peso). **defrost weight**
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el peso del alimento (en libras) que desea descongelar. Es posible especificar un peso de 0.3 a 6.3 Lbs (113g a 2kg). **0 5**
3. Oprima la tecla **start/+30sec**. **start +30 sec**

Cuando finalice la función de descongelación, se escucharán 5 señales sonoras y aparecerá en pantalla la hora del día.

Nota: es necesario especificar un valor de peso válido para que la función se ejecute. Los valores válidos pueden ser 0.3 a 6.3 Lbs (113g a 2kg).

Ajuste de la descongelación por tiempo

Ejemplo: para descongelar un alimento al nivel predefinido durante 5 minutos

1. Oprima una vez la tecla **defrost time** (descongelación por tiempo). **defrost time**
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de descongelación (hasta 99 minutos y 99 segundos). **5 0 0**
3. Oprima la tecla **start/+30sec**. **start +30 sec**

Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán señales sonoras

Nota: los niveles de potencia no se pueden modificar tanto en el caso de la función de descongelación por tiempo, como de descongelación por peso, ya que ello podría afectar al rendimiento de la descongelación.



Popcorn (palomitas de maíz)

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** deje el horno desatendido durante la cocción de palomitas.

La función "popcorn" permite la cocción de bolsas de 3 diferentes dimensiones de palomitas para microondas. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "popcorn"
3.0 oz (85 g, ajuste predefinido)	1 vez
1.75 oz (49,6 g)	2 veces
3,5 oz (99,2 g)	3 veces

Ejemplo: para la cocción automática de una bolsa de 3,5 oz (85 g) de palomitas de maíz.

1. Oprima la tecla **popcorn** 3 veces (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar la cantidad adecuada).
2. Oprima la tecla **start/+30sec**.



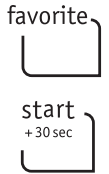
Se escucharán señales sonoras cuando el proceso de cocción haya terminado.

FUNCION DE MEMORIA

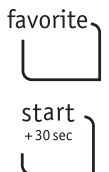
Este microondas cuenta con 3 set de memoria

1. Presione la función de favorite del 1 al 3. La luz en el control panel marcará 1, 2, 3. Si el programa ya está en memoria, presione la tecla de **start/+30sec**, y úselo.
2. Solo una o dos etapas de cocción pueden ser grabadas.
3. Después de terminar de grabar presione memoria para ahorrar y regresar al menú principal'

Por ejemplo: Para ahorrar el siguiente programa: cocinar el alimento al 80% de la potencia for 3 minutos and 20 seg. y guardarlo en la memoria 2



1. Presione **favorite** dos veces o hasta que la pantalla muestre "2"
2. Oprima la tecla **"cook timer"**
3. Oprima los números "3", "2", "0", en orden de entrar el tiempo de cocción
4. Presione la tecla de **"power level"** una vez
5. Presione el número "8" y entre el nivel de potencia **PL8** y en la pantalla mostrara PL8
6. Luego presione la tecla de **favorite** escuchara una señal sonora y el microonda volverá al el menú principal. Oprima la tecla de **start/+30sec** y el programa será salvado y podrá comenzar a ser utilizado
7. La memoria grabada estará allí a menos que exista un problema de falta de electricidad en la unidad
8. Para utilizar la **favorite** ejemplo memoria 2. Presione la tecla de favorite dos veces, la pantalla mostrara el numero 2 y luego presione **start/+30sec**





Operaciones del sensor

Consejos para el funcionamiento del sensor de cocción

Las categorías del **Sensor Cook** (sensor de cocción) están diseñadas para detectar la humedad en aumento que se libera de los alimentos durante el proceso de cocción. El sensor del horno de microondas automáticamente ajustará el tiempo de cocción al tipo y la cantidad de alimentos. Las categorías de alimentos que se pueden controlar mediante el sensor de humedad son:

- papa asada
- vegetales congelados
- vegetales frescos
- plato principal congelado
- carne
- pescado/mariscos
- tocino

Para obtener mejores resultados, no use una categoría del sensor de cocción dos veces sucesivas con la misma porción de alimentos. Esto puede cocinar en exceso o quemar los alimentos. Si parece que los alimentos no se cocinaron lo suficiente, use una de las teclas Easy Set (conf. fácil) o una de las teclas para fijar el tiempo de cocción para agregar más tiempo.

Otras sugerencias sobre el sensor de cocción:

- Nunca comience la cocción con menos de 4 oz de alimentos.
- Utilice los recipientes y las tapas adecuadas para obtener mejores resultados de cocción con el sensor.
- Siempre use recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas amplias o envoltorios plásticos con perforaciones. Nunca use recipientes plásticos que se cierran herméticamente. No permiten que salga el vapor y de ese modo el sensor no puede funcionar correctamente, y por lo general los alimentos se cocinarán en exceso.

Asegúrese de que el exterior de los recipientes de cocción y la cavidad del horno microondas estén secos antes de colocar alimentos en el horno. El exceso de humedad que se convierte en vapor que no proviene de los alimentos hará que el sensor no funcione correctamente.

Papa asada

Esta función permite cocinar de 8 a 32 oz de papas automáticamente (comienza a temperatura ambiente).

1. Presione la tecla **Potato** (sensor de cocción).
2. Presione la tecla **START/+30sec** (iniciar/+30 s).

Al finalizar, escuchará una serie de alarmas. Si necesita más tiempo, continúe cocinando de forma manual.

Notas:

- Antes de cocinar, perfora la papa con un cuchillo 5 a 6 veces.
- Coloque las papas alrededor del borde de la bandeja giratoria revestida con toallas de papel.
- No cubra las papas.
- Deje reposar las papas durante aproximadamente 5 minutos después de que el microondas termina el proceso de cocción.

Vegetales congelados

Esta función cocina de 6 a 16 oz de vegetales congelados (cuando comienza a temperatura de menos 18° C (-0.4° F)).

1. Presione la tecla **frozen Veggie** (sensor de cocción).
2. Presione la tecla **START/+30sec** (iniciar/+30 s).

Al finalizar, escuchará una serie de alarmas. Si necesita más tiempo, continúe cocinando de forma manual.

Vegetales frescos

Esta función cocina de 4 a 16 oz de vegetales frescos (cuando comienza a temperatura ambiente).

1. Presione la tecla **Fresh Veggie** (sensor de cocción).
2. Presione la tecla **START/+30sec** (iniciar/+30 s).

Al finalizar, escuchará una serie de alarmas. Si necesita más tiempo, continúe cocinando de forma manual.

Plato principal congelado

La configuración del sensor para esta función está diseñada para platos principales congelados individuales o alimentos precocidos congelados como comidas congeladas de 8 a 32 oz de tamaño (comienza con una temperatura de pizza congelada de menos 18° C (-0.4° F)).

1. Presione la tecla **Frozen Entree** (sensor de cocción).
2. Presione la tecla **START/+30sec** (iniciar/+30 s).

Al finalizar, escuchará una serie de alarmas. Si necesita más tiempo, continúe cocinando de forma manual.

Notas:

- **SIEMPRE** asegúrese de seguir las instrucciones específicas para hornos microondas que aparecen impresas en el paquete de la comida que preparará. Muchas veces vienen instrucciones especiales para seguir y obtener mejores resultados.
- Asegúrese de dejar que salga la humedad del paquete. En todas las instrucciones de platos principales congelados se pide que antes de cocinar realice agujeros en papel film con un tenedor.
- Tenga cuidado cuando retire el papel film después de cocinar alimentos precocidos congelados. Retire en dirección opuesta a usted para evitar quemarse con el vapor.
- Si los alimentos no se cocinaron completamente cuando finalizó el tiempo, termine de cocinar de forma manual.

Operaciones del sensor



Meat (carne, congelada)

La configuración del sensor para carne permite cocinar de 8 a 24 oz de carne picada congelada de automáticamente (comienza con una temperatura de la carne de 5° C (41° F)).

1. Presione la tecla **Meat** (sensor de cocción).
2. Presione la tecla **START/+30sec** (iniciar/+30 s).

Al finalizar, escuchará una serie de alarmas. Si necesita más tiempo, continúe cocinando de forma manual.

Notas:

- Separe la carne en un recipiente o tazón de vidrio.
- Cubra la carne con una tapa o un envoltorio plástico con perforaciones.
- El jugo debe ser claro cuando finalice la cocción, luego escurra.
- Una vez que comienza la cocción y la carne empieza a descongelarse, presione la tecla STOP (detener) una vez para pausar; abra el puerta del horno y mezcle. Presione la tecla START/+30sec (iniciar/+30 s) para reanudar la cocción.

Pescado/mariscos congelados

La configuración del sensor para esta función cocina automáticamente de 4 a 16 oz de pescado o mariscos congelados (comienza con una temperatura de 5° C (41° F)).

1. Presione la tecla **Fish** (sensor de cocción).
2. Presione la tecla **START/+30sec** (iniciar/+30 s).

Al finalizar, escuchará una serie de alarmas. Si necesita más tiempo, continúe cocinando de forma manual.

Notas:

- Disponga el pescado en una sola capa.
- Cubra con una tapa o un envoltorio plástico con perforaciones. Asegúrese de dejar suficiente espacio en la salida de aire o en la tapa para que salga el vapor.
- A la mitad del tiempo de cocción que aparece en la pantalla, presione STOP/cancel (detener/cancelar) para pausar la cocción y dar vuelta el pescado. Luego de invertir el pescado, presione START/+30sec (iniciar/+30 s) para continuar cocinando durante el tiempo de cocción restante que se muestra.

Pizza Congelada

La función del sensor para esta función cocina de 6 a 12 oz rodajas de tocino automáticamente (comienza a temperatura de menos 18° C (-0.4° F)).

1. Presione la tecla **Frozen Pizza** (sensor de cocción).
2. Presione la tecla **START/+30sec** (iniciar/+30 s).

Al finalizar, escuchará una serie de alarmas. Si necesita más tiempo, continúe cocinando de forma manual.

NOTA: Asegúrese de separar las rodajas antes de cocinarlas.

Sensor de recalentamiento

La función del sensor de recalentamiento está diseñada para detectar la humedad en aumento que se libera de los alimentos durante el proceso de cocción. El sensor del horno de microondas automáticamente ajustará el tiempo de cocción al tipo y la cantidad de alimentos.

Los tipos de alimentos que se deben evitar con la función de recalentamiento son:

- Alimentos crudos o sin cocer.
- Pan y otros tipos de alimentos secos como galletas, bizcochos o tortas.
- Bebidas o alimentos congelados.
- Pizza congelada.

Notas sobre el sensor de recalentamiento:

- Cuando use cazuelas, agregue 2 a 3 cucharadas de líquido, cubra con una tapa o un envoltorio plástico con perforaciones. Revuelva según se indique en la pantalla.
- Para alimentos en conserva, vacíe el contenido de la lata en una cazuela o un tazón. Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico con perforaciones. Deje reposar algunos minutos antes de servir.
- Para platos de comida, disponga los alimentos en un plato y agregue manteca o salsas, etc. Cubra con una tapa amplia o un envoltorio plástico con perforaciones. Después de recalentar, deje reposar unos minutos antes de servir.

Ejemplo: para recalentar (sensor) automáticamente:

1. Presione la tecla **Sensor Reheat** (sensor de recalentamiento) una vez.
2. Presione la tecla **START/+30sec** (iniciar/+30 s).



Tablas de cocción

Cocción de carne en el horno microondas

Asegúrese de colocar la carne preparada sobre una parrilla de asado para microondas en una bandeja o plato para microondas. Empiece la cocción de la carne con la parte grasa hacia abajo y, si fuera necesario, utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger la punta de los huesos, o bien las partes más finas de la carne. Tras la cocción, compruebe la temperatura de la carne en varios puntos antes de dejarla reposar durante el tiempo recomendado. Tenga en cuenta que las temperaturas incluidas en las tablas siguientes corresponden a las temperaturas de la carne en el momento de sacarla del horno; dichas temperaturas aumentarán durante el tiempo que se deje reposar la carne.

Carnes	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Carne asada sin hueso (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Potencia alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego potencia media (5).	12 a 17 min/lb a 160° F (71,11°C) (carne cocida a término medio)	Coloque la carne de res que va a asar con la parte grasa hacia abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar* de 10 a 15 minutos.
		14 a 19 min/lb a 170° F (76,66°C) (carne bien cocida)	
Carne asada de cerdo sin hueso o con hueso (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Potencia alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego potencia media (5).	15 a 20 min/lb a 170° F (76,66°C) (carne bien cocida)	Coloque la carne de cerdo que va a asar con la parte grasa hacia abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar* de 10 a 15 minutos.

* Calcule un aumento aproximado de 10° F (-12°C) de temperatura durante el periodo de reposo de la carne.

Carnes	Nivel de cocción de la carne	Sacar del horno	Tras dejar reposar (de 10 a 15 min.)
Carne de res	Término medio Bien cocida	150° F (65,55°C) 160° F (71,11°C)	150° F (65,55°C) 160° F (71,11°C)
Carne de cerdo	Término medio Bien cocida	150° F (65,55°C) 160° F (71,11°C)	150° F (65,55°C) 160° F (71,11°C)
Carne de ave	Carne roja Carne blanca	170° F (76,66°C) 160° F (71,11°C)	170° F (76,66°C) 160° F (71,11°C)

Cocción de carne de ave en el horno microondas

Asegúrese de colocar la carne de ave sobre una parrilla de asado para microondas en una bandeja o plato para microondas. Cubra la carne de ave con papel de cera, para evitar salpicaduras. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger la punta de los huesos, o bien las partes más finas de la carne o las partes que empiecen a cocinarse demasiado. Tras la cocción, compruebe la temperatura de la carne en varios puntos antes de dejarla reposar durante el tiempo recomendado.

Aves	Tiempo de cocción/nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Tiempo de cocción: 7 a 10 min/lb 180° F (82,22°C) carne roja 170° F (76,66°C) carne roja Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque la parte de la pechuga de pollo boca abajo sobre la parrilla de asar. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje que prosiga la cocción hasta que los jugos de la carne se transparenten y que la carne junto a los huesos ya no tenga un tono rosado. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo (hasta 4 lb o 1,81 kg)	Tiempo de cocción: 7 a 10 min/lb 180° F (82,22°C) carne roja 170° F (76,66°C) carne roja Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque el pollo con la parte de los huesos hacia abajo y las partes con más carne hacia el centro (interior) del plato. Cubra con papel de cera. Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción. Deje que prosiga la cocción hasta que los jugos de la carne se transparenten y que la carne junto a los huesos ya no tenga un tono rosado. Deje reposar de 5 a 10 minutos.

Cocción de huevos en el horno microondas

- Nunca cocine los huevos sin punzar la cáscara ni recaliente huevos hervidos (duros) con la cáscara sin punzar, ya que pueden explotar.
- Siempre debe punzar la cáscara de los huevos para evitar que revienten.
- Permita la cocción hasta el ajuste previsto, ya que si se cocinan demasiado se pondrán duros.



Funcionamiento manual

Sugerencias para los niveles de potencia de cocción

Los 10 niveles de potencia disponibles en el microondas permiten seleccionar la potencia de salida más adecuada al tipo de alimento que se va a cocinar. Como suele ser la norma al cocinar alimentos en el microondas, es mejor seguir las instrucciones de cocción en microondas impresas en el envase o la bolsa del alimento.

En la tabla siguiente se proporciona una lista de los niveles de potencia sugeridos para varias clases de alimentos que se pueden cocinar en el microondas.

Nivel de potencia	Potencia de salida del microondas	Usar para:
10 (alto/ máximo)	100 %	- Hervir agua. - La cocción de carne picada/molida. - La cocción de caramelo. - La cocción de frutas y verduras frescas. - La cocción de pescado y carne de ave. - Precalentar un plato/molde para gratinar. - Recalentar bebidas. - La cocción de tiras de beicon (tocino).
9	90 %	- Recalentar rápidamente rebanadas de carne. - Sofreír cebollas, apios y pimientos verdes.
8	80 %	- Recalentar cualquier alimento. - La cocción de huevos revueltos.
7	70 %	- La cocción de pan y productos a base de cereales. - La cocción de alimentos con queso y de la carne de res. - Tortas/tartas, panecillos ("muffins"), bizcochos de chocolate ("brownies") y magdalenas (bizcochuelos).
6	60 %	La cocción de pasta.
5	50 %	- La cocción de carne y aves enteras. - La cocción de flan/natillas. - La cocción de costillas, costillas asadas y carne asada (lomo).
4	40 %	- La cocción de trozos de carne de menor calidad. - Recalentar envases o bolsas de alimentos congelados.
3	30 %	- Descongelar carne, aves y mariscos. - La cocción de pequeñas cantidades de alimentos. - Terminar la cocción de guisos, estofados y algunas salsas.
2	20 %	- Ablandar mantequilla y queso crema. - Calentar pequeñas porciones de alimentos.
1	10 %	- Ablandar helado. - Eleva la masa con levadura.

Sugerencias para obtener mejores resultados

Para obtener los mejores resultados posibles al usar el horno microondas, lea las siguientes sugerencias:

- **Temperatura de almacenamiento**

Los alimentos sacados del congelador o refrigerador tardan más en cocinarse que los alimentos que hayan estado a temperatura ambiente.

- **Tamaño**

Las pequeñas porciones de alimentos se cocinan más rápido que las grandes. Las piezas de tamaño y forma similar se cocinan más uniformemente en conjunto. Para obtener resultados más uniformes, reduzca los niveles de potencia al cocinar porciones grandes de alimentos.

- **Humedad natural**

Los alimentos muy húmedos se cocinan de forma más uniforme, ya que la energía de microondas calienta las moléculas de agua más eficazmente.

- **Revolver los alimentos**

Revuelva los alimentos, tales que como guisos y verduras, de afuera hacia el centro, para distribuir el calor más uniformemente. Esto permitirá que los alimentos se cocinen más rápido. No es necesario revolverlos constantemente.

- **Voltear los alimentos**

Dé la vuelta a alimentos tales que como chuletas, asados o coliflores enteros a la mitad del tiempo de cocción. Esto permitirá que todas las caras del alimento se expongan de forma uniforme a la energía de microondas.

- **Posición de los alimentos**

Sitúe las partes más delicadas de los alimentos, como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato de vidrio giratorio.

- **Distribución de los alimentos**

Distribuya los alimentos que no tengan una misma forma, como las piezas de pollo o de salmón, con el lado más grueso hacia el borde del plato de vidrio giratorio.

- **Dejar reposar los alimentos**

Tras sacar los alimentos del microondas, cúbralos con papel de aluminio o una tapa de cacerola y déjelos reposar para que terminen de cocinarse. Esto permitirá que los alimentos se cocinen en el centro y evitará que se cocinen demasiado en los bordes. El tiempo de reposo depende de la densidad y el tamaño de los alimentos.

- **Envolver los alimentos con toallas de papel o papel de cera**

Las emparedados y muchas otras clases de alimentos que incluyen pan previamente horneado deben envolverse antes de ser colocados dentro del microondas, para evitar que se sequen durante la cocción.

Tablas de cocción



Sugerencias para una cocción fácil

Categoría	Cantidad	Sugerencias
Popcorn (palomitas de maíz)	3.0 oz, 1.75 oz, 3.5 oz.	Cocine una bolsa de palomitas de maíz "sólo para microondas" por vez. Tenga cuidado cuando retire del horno y abra la bolsa de palomitas de maíz caliente. Deje que el horno de microondas se enfríe durante 5 minutos antes de volver a utilizarlo.

Cómo cocinar vegetales en el microondas

- Debe lavar los vegetales antes de cocinarlos. Casi nunca es necesario agregar agua adicional. Si va a cocinar vegetales densos como las papas, zanahorias y vegetales verdes, agregue $\frac{1}{4}$ de taza de agua.
- Los vegetales pequeños (zanahorias en rodajas, arvejas, habas verdes, etc.) se cocinarán más rápido que los vegetales pequeños.
- Los vegetales enteros, como papas, calabaza bellota o mazorca de maíz, deben disponerse en un círculo en la bandeja giratoria antes de la cocción. Se cocinarán más parejos si los gira a mitad de tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con los extremos hacia los bordes del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o un recubrimiento plástico con orificios para microondas.
- Debe pinchar la piel de vegetales enteros con cáscara, como las papas, calabazas, berenjenas, etc. en varios lugares antes de cocinar para evitar que estallen.
- Para obtener una cocción más pareja, revuelva o cambie la disposición de los vegetales enteros a mitad del tiempo de cocción.
- La mayoría de las veces, cuanto más densa sea la comida, mayor será el tiempo necesario de reposo. Por ejemplo, una papa cocida debe reposar durante 5 minutos antes de ser servida, mientras que un plato de arvejas puede servirse de inmediato.

Cómo cocinar mariscos en el microondas

Asegúrese de colocar el pescado en un estante para asar en el microondas en un plato para microondas. Asegúrese de cocinar siempre el pescado hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor. Use un tapa que ajuste bien para cocinar pescado al vapor; una tapa más liviana de papel manteca o una toalla de papel proporcionará menor vapor. Asegúrese de no cocinar en exceso el pescado; verifique la cocción en el tiempo mínimo antes de seguirlo cocinando.

Mariscos	Tiempo de cocción y nivel de potencia	Instrucciones
Bastones de pescado Hasta 1 $\frac{1}{2}$ libra	Tiempo de cocción: 7 a 11 m/libra Nivel de potencia: medio-alto (7)	Disponga el pescado en un estante para asar con las porciones de carne hacia el exterior del estante. Cubra con papel manteca. Gire y vuelva a disponer los alimentos en la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 3 o 5 minutos.
Filetes de pescado Hasta 1 $\frac{1}{2}$ libra	Tiempo de cocción: 4 a 8 m/libra Nivel de potencia: medio-alto (7)	Disponga los filetes en un plato para cocinar, girando los pedazos finos hacia abajo. Cubra con papel manteca. Si tiene más de $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor, gírelo y vuelva a disponerlo en la mitad de tiempo de cocción. Cocine hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 2 o 3 minutos.
Camarones Hasta 1 $\frac{1}{2}$ libra	Tiempo de cocción: 4 a 6 $\frac{1}{2}$ m/libra Nivel de potencia: medio-alto (7)	Disponga los camarones en un plato de cocción sin solapamientos o formar capas. Cubra con papel manteca. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revuelva 2 o 3 veces. Deje reposar durante 5 minutos.



Tablas de cocción

Consejos para descongelar alimentos

- Cuando use la función **descongelar por peso**, el peso ingresado debe ser siempre una entrada válida desde
- Use las dos funciones **descongelar por peso y tiempo de descongelamiento** sólo para alimentos crudos. El descongelamiento da mejores resultados cuando los alimentos pueden derretirse a un mínimo de 0 °F (tomados directamente desde un freezer verdadero). Si los alimentos han sido almacenados en un refrigerador-freezer que no mantiene una temperatura de 5 °F o menos, siempre programe un peso menor de alimentos o un tiempo menor de cocción para evitar cocinar los alimentos.
- Si los alimentos congelados se almacenan fuera del freezer durante 20 minutos, ingrese el tiempo o peso de cocción reducido.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelamiento. Los paquetes de alimentos rectangulares poco profundos se descongelan más rápido que los bloques de alimentos congelados muy profundos.
- Separe las piezas a medida que comienzan a descongelarse. Las piezas congeladas separadas de alimentos se descongelan mejor.
- Proteja las áreas calientes de alimentos con pedazos pequeños de papel aluminio si comienza a calentarse.
- Puede usar pequeños pedazos de papele aluminio para proteger los alimentos como alas de pollo, puntas de pata, colas de pescado, pero no permita que el papel aluminio toque las paredes de la cavidad del horno cuando se descongelen.

Sugerencias de descongelamiento de carnes

Para obtener mejores resultados, lea estas sugerencias cuando descongelen carnes.

Carne	Cantidad normal	Sugerencias
Bife de carne roja o cerdo	2.5 a 6 libras (40 a 96 onzas)	Comience con los alimentos colocados con la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire los alimentos y proteja las partes calientes con cintas finas de papel aluminio. Deje reposar, cubra durante 15 o 30 minutos.
Filetes, costillas o pescado	0.5 a 3 libras (8 a 48 onzas)	Después de cada etapa, vuelva a disponer los alimentos. Si hay porciones calientes o derretidas de alimentos, protéjalas con pedazos finos y planos de papel aluminio. Quite los trozos de comida que estén casi descongelados. Deje reposar, cubra durante 5 o 10 minutos.
Carne picada	0.5 a 3 libras (8 a 48 onzas)	Después de cada etapa, quite los trozos de comida que estén casi descongelados. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	(40 a 96 onzas) 2.5 a 6 libras	Quite los menudos antes de congelar el ave. Comience a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la etapa 1, gire los el pollo y proteja las partes calientes con cintas finas de papel aluminio. Después de la etapa 2, vuelva a proteger las partes calientes con cintas finas de papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Partes del pollo	0.5 a 3 libras (8 a 48 onzas)	Después de cada etapa, vuelva a disponer o quite los trozos de comida que estén casi descongelados. Deje reposar por 10 a 20 minutos.



Cuidado y limpieza

Sugerencias para la limpieza

Para obtener un mejor rendimiento y por razones de seguridad, mantenga el horno limpio, tanto en el interior, como el exterior. Tenga especial cuidado de mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libre de restos de comida y grasa.

Nunca use esponjas ni polvos abrasivos de limpieza en el microondas. Limpie el microondas tanto por dentro, como por fuera con un paño suave y una solución de detergente suave y agua tibia (no caliente). Luego enjuague y seque completamente.

Limpie cualquier derrame inmediatamente, con una toalla de papel húmeda, sobre todo tras la cocción de alimentos con mucha grasa, como el pollo o el beicon/tocino.

Limpie el horno microondas una vez a la semana o más a menudo, si fuera necesario.

Siga estas instrucciones para la limpieza y el cuidado del horno microondas:

- Limpie la ventana de la puerta del horno con jabón muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave y limpio, para evitar rasguños.
- Si se adhiere vapor en la superficie interior o exterior de la puerta del horno, límpiela con un paño suave. La acumulación de vapor suele ocurrir cuando el horno funciona en entornos de alto grado de humedad y esto no es señal de que haya algún derrame.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno si no hay ningún alimento en su interior, ya que esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio giratorio. Se recomienda dejar una taza con agua dentro del horno cuando no esté en funcionamiento, a fin de evitar cualquier daño si se enciende por accidente.
- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida o derrames de líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, lo cual puede causar que no funcione eficazmente.
- Limpie cualquier derrame inmediatamente. Use un paño húmedo y limpio con jabón suave. **NO** use limpiadores ni detergentes abrasivos o ásperos.
- Para facilitar la eliminación de partículas de alimentos o líquidos, caliente 2 tazas (0,47 litro) de agua (añada el jugo de un limón, si desea mantener un olor a fresca en el interior del horno) en una taza de medición de 4 tazas, al nivel de potencia máximo, durante 5 minutos o hasta que el líquido hierva. Deje reposar dentro del horno durante 1 a 2 minutos.
- Cuando vaya a limpiar el interior del horno o el plato de vidrio giratorio, saque dicho plato. Para evitar que el plato de vidrio giratorio se quiebre, tenga cuidado al manipularlo y no lo sumerja en agua inmediatamente después de la cocción. Lave el plato de vidrio giratorio en agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno microondas con jabón y un paño húmedo. Seque con un paño suave y limpio. Para evitar daños en las piezas internas del horno, no deje escurrir agua en ninguna de las rendijas o aberturas del horno.



Guía de solución de problemas

Si tiene un problema y no puede solucionarlo, no dude en llamar a nuestro servicio técnico:

**Para hacer consultas o solicitar
servicio técnico, llame al:**

1-866-312-2117

Antes de llamar a al servicio técnico para su microondas, verifique la lista a continuación en busca de posibles soluciones para problemas comunes.

No funciona ni el visor ni el horno -

- Inserte correctamente el enchufe en el tomacorriente con conexión a tierra.
- Si el tomacorriente es controlado por un interruptor en la pared, asegúrese de que éste esté encendido.
- Quite el enchufe del tomacorriente, espere 10 segundos y vuelva a enchufar el microondas.
- Reinicie el disyuntor de la casa o cambie fusibles quemados.
- Enchufe un electrodoméstico diferente en el tomacorriente. Si el otro electrodoméstico no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente diferente.

El visor funciona pero el horno no funciona -

- Asegúrese de que la puerta del horno esté bien cerrada.
- Verifique visualmente si hay material de embalaje u otro material en el sello de la puerta.
- Verifique que no haya daños en la puerta del horno.
- Presione el botón **STOP** (detener) dos veces e intente volver a ingresar las instrucciones de cocción.
- Enchufe un electrodoméstico diferente en el tomacorriente. Si el otro electrodoméstico no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente diferente.

El horno detiene el funcionamiento antes de que termine el tiempo de cocción -

- Si hubo una interrupción de energía, quite el enchufe del tomacorriente, espere 10 segundos y luego enchufe el microondas nuevamente. Si hubo un corte de energía, el indicador de tiempo en el visor mostrará **00:00**.
- Reinicie el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reinicie el disyuntor de la casa o cambie fusibles quemados.
- Presione el botón **STOP** dos veces e intente volver a ingresar las instrucciones de cocción.
- Enchufe un electrodoméstico diferente en el tomacorriente. Si el otro electrodoméstico no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente diferente.

Los alimentos se cocinan demasiado lento -

- Asegúrese que el horno esté enchufado a una línea de circuito de 20 A separada. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario, quite el microondas de su propio circuito.

Ve chispas o arcos -

- Quite cualquier utensilio metálico, utensilio de cocina o atadura metálica de la cavidad del horno. Si utiliza un papel de aluminio, use sólo tiras finas y deje una pulgada entre el papel y las paredes interiores del horno.

La bandeja giratoria hace ruido o se traba -

- Limpie la bandeja giratoria, el anillo con ruedas y la parte inferior de la cavidad del horno.
- Asegúrese de que la bandeja giratoria y el anillo con ruedas estén ubicados correctamente.

El uso del microondas causa interferencia de radio o televisión -

- Esto es similar a la interferencia causada por los electrodomésticos pequeños, como los secadores de cabello. Mueva su microondas lejos de otros electrodomésticos, como su TV o radio.

Observación: si configura el horno para que cocine durante más de 30 minutos al 100% de su nivel de potencia, se ajustará automáticamente al 80% del nivel de potencia después de los 30 minutos para evitar la cocción excesiva.



Información de garantía de electrodoméstico compacto

Su electrodoméstico está cubierto por una **garantía limitada de un año**. Durante un año, desde la fecha original de compra, Electrolux pagará los costos, excepto que se estipule lo contrario a continuación, asociados con el cambio de piezas de este electrodoméstico que prueben tener defectos en materiales o de fabricación cuando dicho electrodoméstico se instala, usa y mantiene de acuerdo con las instrucciones dadas.

Excepciones Esta garantía no cubre los siguientes puntos:

1. Productos con números de serie originales que han sido eliminados, alterados o no puedan determinarse fácilmente.
2. Productos que hayan sido transferidos de su dueño original a un tercero o hayan sido sacados de Estados Unidos o Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "como están" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o freezer.
6. Productos usados en un comercio.
7. Las llamadas al servicio técnico que no involucren mal funcionamiento o defectos en materiales o fabricación, o electrodomésticos que no se usan comúnmente en el hogar o que son usados de una forma diferente a la prevista en las instrucciones.
8. Solicitudes de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico o para enseñarle cómo usarlo.
9. Los gastos para que hacer que el electrodoméstico sea accesible para hacerle reparaciones o mantenimiento, como la eliminación de decoraciones, armarios, estantes, etc. que no son parte del electrodoméstico cuando es enviado de fábrica.
10. Solicitudes de servicio técnico para reparar o reemplazar las bombillas de luz del electrodoméstico, filtros de aire, filtros de agua, otros insumos, manijas, perillas u otras partes superficiales.
11. Los recargos incluyen, entre otros, llamadas durante horas extra, fines de semana o feriados, peajes, cargos de transbordador o gastos por millas para solicitudes de servicio técnico a áreas remotas, incluso el estado de Alaska.
12. Daños en el acabamiento del electrodoméstico o del hogar causados durante la instalación, que incluyen, entre otros, pisos, cabinas, paredes, etc.
13. Los daños causados por: mantenimientos o reparaciones realizados por compañías de servicio técnico no autorizadas; uso de piezas que no son las piezas originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas que no son compañías de servicio técnico autorizado; o causas externas como abuso, mal uso, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o hechos fortuitos.
14. Los costos de la mano de obra, noventa (90) días a partir la fecha original de compra utilizados para reparar o reemplazar el producto según lo estipulado en la presente para electrodomésticos entregados.

EXCENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN LO ESTIPULADO EN LA PRESENTE. LOS RECLAMOS EN BASE A GARANTÍAS IMPLÍCITAS, QUE INCLUYEN GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O ADAPTACIÓN PARA PROPÓSITOS ESPECÍFICOS, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INDIRECTOS O FORTUITOS, COMO EL DAÑO A LA PROPIEDAD, GASTOS IMPREVISTOS QUE SEAN RESULTADO DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS FORTUITOS O INDIRECTOS, O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO SER APLICABLES EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE ESTADO A ESTADO.

Si necesita servicio técnico

Guarde el recibo, el comprobante del estado de entrega o algún otro registro de pago adecuado para establecer el período de garantía en caso de necesitar servicio técnico. Si se presta servicio técnico, le aconsejamos solicitar y guardar todos los recibos. Los servicios técnicos bajo esta garantía deben obtenerse contactándose con Electrolux en las direcciones o teléfonos a continuación.

Esta garantía sólo es aplicable a Estados Unidos y Canadá. En Estados Unidos, su electrodoméstico está cubierto por garantía de Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está cubierto por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ningún tipo de obligación a esta garantía. Los compromisos asumidos por servicio técnico y piezas bajo esta garantía deben realizarse mediante Electrolux o una compañía de servicio técnico autorizado. Las características o especificaciones de los productos según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

Estados Unidos
1.866.312.2117
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907



Canadá
1.800.668.4606
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
LSV 3E4