

FRIGIDAIRE

Todo acerca del

Uso y Cuidado

de su Horno microondas



TABLA DE CONTENIDO

BIENVENIDA Y FELICITACIONES	2	PREFERENCIAS DEL USUARIO.....	17
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ...	2	LIMPIEZA Y CUIDADO	18
NOMBRES DE LAS PIEZAS Y PANEL DE CONTROL...8		SOLICITUD DE SERVICIO PARA REVISIÓN.....	19
ANTES DE OPERAR	9	ESPECIFICACIONES.....	19
COCCIÓN MANUAL	10	INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA DE	
COCCIÓN AUTOMÁTICA	12	ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES	20
COCCIÓN POR SENSOR.....	15		

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA DE ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES

¿Preguntas?

1-800-374-4432

(Estados Unidos)

1-800-265-8352

(Canadá)

Adjunte el recibo de compra para referencia futura.

¡Enhorabuena por su compra de un nuevo horno de microondas! En **Electrolux Home Products**, estamos muy orgullosos de nuestro producto y estamos absolutamente comprometidos a proporcionarle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno. Sabemos que usted disfrutará de su nuevo horno de microondas y **le agradecemos** por elegir nuestro producto. Esperamos que nos considere para sus compras futuras.

LEA ATENTAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este Manual de uso y cuidado proporciona instrucciones de funcionamiento específicas para su modelo. Utilice su horno de microondas solamente como se indica en este manual. Estas instrucciones no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que pueden ocurrir. Se deben usar el sentido común y la precaución durante la instalación, operación y mantenimiento de cualquier electrodoméstico.

Por favor registre su modelo y números de serie a continuación para referencia futura.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Número de factura o recibo: _____

¿NECESITA AYUDA?

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

Antes de solicitar un servicio, hay algunas cosas que usted puede hacer para ayudarnos a servirle mejor.

Lea este manual.

Contiene instrucciones para ayudarle a utilizar y mantener su horno de microondas correctamente.

Si usted recibió un horno de microondas dañado... contacte inmediatamente al distribuidor (o fabricante) que le vendió el horno de microondas

Ahorre tiempo y dinero.

Consulte la sección titulada "Solicitud de servicio". Esta sección le ayuda a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si necesita servicio, puede estar tranquilo al saber que la ayuda está disponible con sólo una llamada telefónica. En la parte posterior de este manual se incluye una lista de los números de teléfono gratuitos de servicio al cliente. O bien llame a Frigidaire Servicio al Cliente al 1-800-374-4432, de lunes a sábado 8 a.m.-8 p.m. hora del Este.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

- No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. No altere o manipule indebidamente los interbloques de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que se acumulen residuos de limpiadores o suciedad en las superficies del cierre hermético.
- No opere el microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) los sellos de las puertas y superficies de sellado.
- El horno sólo debe ser ajustado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DEFINICIONES

 Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertar de posibles riesgos de lesiones. Observe todos los mensajes que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o moderadas.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras, descargas eléctricas, lesiones personales, o la exposición a una excesiva energía de microondas al usar su electrodoméstico, **siga las instrucciones básicas, incluyendo las siguientes secciones.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS"** en la página 2.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo únicamente a un tomacorriente con una adecuada conexión a tierra. Consulte las **"INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA"** en la página 4.
- Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y contenedores sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados— pueden explotar y no deben ser calentados en este horno de microondas.
- Use este artefacto sólo para el uso destinado como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno de microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como cualquier electrodoméstico, se necesita una supervisión adecuada cuando lo usen los niños.
- No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o el enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
- Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado de Frigidaire para una evaluación, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna ranura u orificio del artefacto.
- No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, un sótano húmedo, o cerca de piscinas o lugares similares.
- No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o

mostrador.

- Ve a las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 18.
- Para reducir el riesgo de incendios en el interior del horno de microondas:
 - No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando se coloquen papeles, plástico o cualquier material combustible dentro del horno microondas para facilitar la cocción.
 - Retire los alambres de cierre de las bolsas de papel o plásticas antes de colocarlas en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno de microondas empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el centro de carga.
 - No use el interior para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior cuando no lo use.
- Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE RESULTAR EN QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE HIERVAN AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
- Para reducir el riesgo de lesiones a personas:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
 - No use un recipiente de paredes rectas y boca angosta. Use un recipiente de boca ancha.
 - Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
 - Use extremo cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- Si el horno microondas va a ser empotrado, siga las siguientes instrucciones:
 - No debe montarse sobre un fregadero.
 - No almacene nada directamente encima de la superficie del electrodoméstico cuando el artefacto se encuentre en operación.
- Si la luz del horno de microondas no funciona, consulte al PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO DE FRIGIDAIRE.

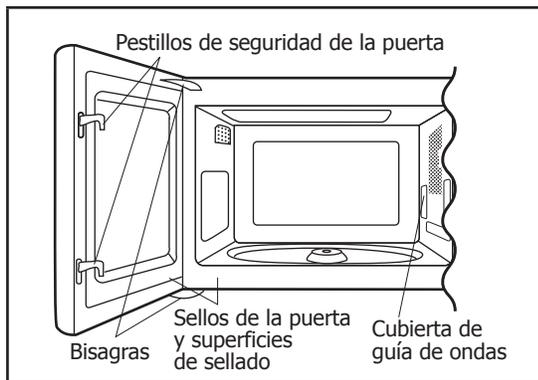
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Retire los materiales de empaque que están dentro del horno de microondas; sin embargo, **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS** que se encuentra en la pared derecha en el interior del horno. Lea los documentos adjuntos y **CONSERVE** el Manual de uso y cuidado.

Revise que el horno no tenga daños como puertas torcidas o mal alineadas, sellos de puerta y superficies de sellado dañados, bisagras y pestillos rotos o flojos y abolladuras en el interior o en la puerta. Si encuentra algún daño, no opere el horno y comuníquese con su distribuidor o **PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO DE FRIGIDAIRE**.



ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN PARA SU HORNO MICROONDAS EN LA CUBIERTA DE SU COCINA

Ya que usted usará el horno de microondas con frecuencia debe elegir su ubicación para un fácil uso. Es prudente contar con un espacio en la cubierta de cocina al menos a uno de los lados del horno de microondas. Deje por lo menos 5 cm a los lados, parte superior y posterior del horno microondas para permitir la circulación de aire.

Para la instalación sobre un horno empotrado, consulte las instrucciones de instalación.

INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA

Este artefacto debe ser conectado a tierra. Este horno de microondas está equipado con un cable que tiene un alambre de tierra y un enchufe con toma a tierra. Debe conectarlo en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente de acuerdo con el Código eléctrico nacional y los códigos y reglamentos locales.

En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de recibir una descarga

eléctrica proporcionando una vía de escape para la corriente eléctrica.

ADVERTENCIA

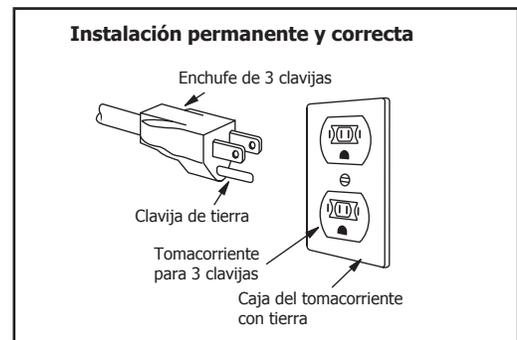
El uso inapropiado del enchufe con conexión a tierra puede causar una descarga eléctrica.

Requisitos eléctricos

Consulte las instrucciones de instalación para la correcta ubicación del suministro de energía.

Los requisitos eléctricos son un suministro protegido de 120 voltios, 60 Hz, CA únicamente, con capacidad de 15 amperios. Se recomienda un circuito por separado que sea sólo para este electrodoméstico.

El horno microondas está equipado con un enchufe con toma a tierra de 3 clavijas. Este se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE TIERRA DEL ENCHUFE**



Cable de extensión

Si fuese necesario usar un cable de extensión, use sólo un cable de extensión de 3 alambres que tenga un enchufe con toma a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 muescas que se adapte al enchufe del horno de microondas.

La capacidad indicada del cable de extensión debe de ser de AC 115-120 voltios, 15 amperios. o más.

Debe tener cuidado de no colocar el cable sobre la cubierta de cocina o mesa de donde los niños podrían jalarlo o tropezarse con éste accidentalmente.

NOTAS

1. Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consulte a un electricista calificado o un encargado de brindar servicio.
2. Ni Frigidaire ni el distribuidor aceptan ninguna responsabilidad por los daños al horno de microondas o por lesiones personales causadas por no seguir los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Declaración de la Comisión de Radiocomunicaciones Relativa a la interferencia de frecuencias (solamente para los EE. UU.)

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y de no ser instalado y usado apropiadamente, es decir siguiendo las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión. Este equipo ha sido probado y se ha demostrado que cumple con los límites del equipo ISM conforme a la parte 18 del Reglamento de la FCC, que está diseñado para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no ocurrirá en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio y televisión, lo que se puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, el usuario puede tratar de corregir la interferencia realizando una o más de las acciones siguientes:

- Reoriente la antena de recepción del radio o televisión.
- Reubique el horno de microondas de acuerdo con la ubicación del receptor.
- Ubique el horno de microondas a distancia del receptor.
- Conecte el horno de microondas en un tomacorriente distinto de manera que el horno y el receptor tengan circuitos independientes.

El fabricante no es responsable de cualquier interferencia con el radio o televisión causada por modificaciones no autorizadas a este horno de microondas. El usuario es responsable de corregir dicha interferencia.

SOBRE SU HORNO MICROONDAS

Este manual de uso y cuidado es muy útil: léalo cuidadosamente y siempre consérvelo como referencia.

Un buen libro de cocina para microondas es muy útil. Consúltelo sobre principios, técnicas, sugerencias y recetas de cocina en microondas.

NUNCA use el horno microondas sin el plato giratorio ni el soporte ni coloque al revés el plato giratorio para colocar un plato grande en el horno. El plato giratorio girará en sentido horario y antihorario.

SIEMPRE coloque alimentos dentro del horno microondas durante su operación para que absorban la energía de microondas.

Al usar el horno de microondas a niveles de potencia por debajo de 100%, es posible que escuche al magnetrón encender y apagar. Es normal que la parte exterior del horno microondas esté caliente al tacto cuando cocina o recalienta.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad ambiental y la humedad en la comida influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no producirán tanta condensación como los no cubiertos. No bloquee las ranuras de ventilación.

El uso del microondas se limita únicamente a la preparación de los alimentos. No debe usarse para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene una capacidad de 1200 vatios clasificados con el Procedimiento de prueba IEC. Al seguir instrucciones de recetas o de productos envasados, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y aumente tiempo según corresponda.

SOBRE LA COCCIÓN POR MICROONDAS

- Distribuya los alimentos con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Verifique el tiempo de cocción. Cocine durante el período de tiempo más corto indicado y aumente como sea necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos durante su cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, película plástica para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan derrames y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra las áreas delgadas de la carne o carne de ave con piezas pequeñas y planas de papel de aluminio para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas más gruesas se cocinen por completo.
- Revuelva los alimentos desde afuera hacia adentro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción en microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Las piezas grandes como asados deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos tales como albóndigas a mitad de su cocción de arriba hacia el fondo y del centro del plato hacia el exterior.
- Deje un tiempo de espera. Retire los alimentos del horno de microondas y revuélvalos, si es posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo que permite a los alimentos terminar la cocción sin cocinarlos en exceso.
- Verifique la cocción. Busque señales que indican que se alcanzaron las temperaturas de cocción.

Las señales de cocción completa incluyen:

- Todo el alimento emana vapor, no sólo en los bordes.
- El centro del fondo del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones de los muslos de ave se mueven fácilmente.
- La carne y la carne de ave no presentan un color rosáceo.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOBRE LOS NIÑOS Y EL HORNO DE MICROONDAS

Los niños menores de 7 años sólo deben utilizar el horno de microondas con una persona que supervise muy cerca de ellos. Entre las edades de 7 y 12 años, debe haber una persona que los supervise en la misma habitación. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se necesita una estrecha supervisión por un adulto cuando la usen los niños.

Nunca se debe permitir que alguien se apoye o se cuelgue de la puerta del horno de microondas.

Los niños deben aprender todas las precauciones de seguridad: uso de guantes de cocina, retirar las cubiertas con cuidado, prestar especial atención a los paquetes que hacen crujientes a los alimentos, ya que pueden estar muy calientes.

No asuma que un niño/niña puede cocinar de todo sólo porque aprendió una técnica de cocción.

Los niños deben aprender que el horno de microondas no es un juguete. Consulte la función de Bloqueo a prueba de niños.

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y RECUBRIMIENTOS

No es necesario comprar una nueva batería de cocina. Muchas de las piezas que ya están en su cocina se pueden utilizar con éxito en su nuevo horno de microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes internas durante la cocción.

Use estos utensilios para cocinar y recalentar en el microondas en forma segura:

- Cerámica de vidrio (Pyroceram®), tales como Corningware®.
- Vidrio resistente al calor (Pyrex)
- Plásticos aptos para microondas
- Platos de papel
- Cerámica, gres y porcelana aptos para microondas
- Plato para dorar (no exceda el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.)

Los siguientes materiales se pueden utilizar para recalentar por períodos breves alimentos que contengan poca grasa o azúcar:

- Madera, paja, mimbre

NO UTILICE

- Sartenes y utensilios para hornear de metal
- Platos con adornos metálicos
- Vidrio no resistente al calor
- Plásticos no aptos para microondas (envases de margarina)
- Productos de papel reciclado
- Bolsas de papel color café
- Bolsas de almacenamiento de alimentos
- Sujetadores de alambre

Si desea verificar si un plato es seguro para microondas, coloque el plato vacío en el horno de microondas y hornee en el microondas a potencia ALTA durante 30 segundos. Un plato que se vuelva muy caliente no se debe utilizar.

Las siguientes cubiertas son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir alimentos al recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel encerado se puede utilizar para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico que esté indicada como especial para microondas se puede utilizar para cocinar y recalentar. NO permita que el plástico toque los alimentos. Haga cortes para que el vapor pueda escapar.
- Las tapas que son aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca del alimento para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocinar en horno de microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO use tiras de alambre. Recuerde hacer cortes en la bolsa para que el vapor pueda escapar.

Cómo usar papel aluminio en el horno de microondas:

- Se pueden usar piezas planas pequeñas de papel de aluminio colocados sobre los alimentos para cubrir las áreas que se estén descongelando o cocinándose demasiado rápido.
- El papel de aluminio no debe estar a menos de 2.5 cm de cualquier superficie del horno de microondas.

Si tiene preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, consulte un buen libro de cocina con microondas o siga las sugerencias de las recetas.

ACCESORIOS Existen muchos accesorios para microondas disponibles para comprar. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que respondan a sus necesidades. Un termómetro para horno de microondas le ayudará a determinar el punto de cocción correcta y darle la certeza de que los alimentos se han cocinado a temperaturas seguras. Frigidaire no se hace responsable de ningún daño al horno de microondas cuando se utilizan accesorios.

ACERCA DE SEGURIDAD

- Verifique que la cocción de los alimentos se realice de acuerdo con Las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE. UU.

TEMPERATURA	ALIMENTO
145°F (63°C)	- Para la carne de res, cordero o ternera cortada en bistecs, chuletas o asados, pescado
160°F (71°C)	- Para la carne de cerdo fresca, carne molida, mariscos, platillos de huevo, comida preparada congelada y carne de res, cordero o ternera cortado en bistecs, chuletas o asados

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

TEMPERATURA

ALIMENTO

165°F (74°C) - Para sobrantes, refrigerados listos para recalentar, delicatessen y alimentos "frescos" para llevar, pollo o pavo entero, pechugas de pollo o de pavo y carne de ave molida utilizada en hamburguesas de pollo o pavo



NOTAS

No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165 °F (74°C).

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

- Utilice SIEMPRE guantes de cocina para prevenir quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con comida caliente. Se puede transferir suficiente calor de los alimentos a través de los utensilios causando quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras causadas por el vapor dirigiéndolo lejos de su rostro y manos. Levante lentamente el borde

más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y de cocinar lejos de su cara.

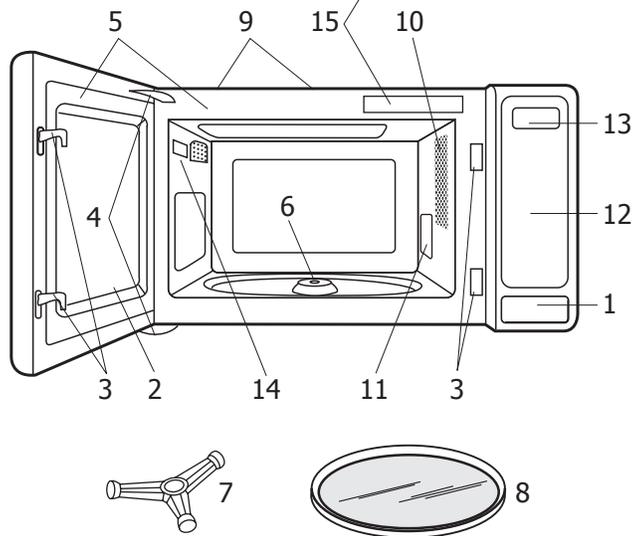
- Permanezca cerca del horno de microondas mientras está en uso y verifique el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya ninguna posibilidad de cocer en exceso los alimentos.
- NUNCA use el interior del horno para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y maneje los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de las bacterias transmitidas por los alimentos.
- Conserve limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden causar arcos eléctricos y/o incendios.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno de microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de seguridad de la puerta.
- Mantenga el papel de aluminio que se utilice para blindar al menos a 1 pulgada (2.54 cm) de distancia de las paredes, el techo y la puerta del horno de microondas.

SOBRE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	LO QUE PUEDE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> • Perfore las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión". • Perfore la piel de las papas, manzanas, calabazas, hot dogs y salchichas para que escape el vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar los huevos con cáscara. • Recalentar los huevos enteros. • Deshidratar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> • Use palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el horno de microondas. • Escuche mientras las palomitas se abren, que los estallidos se reduzcan a 1 o 2 segundos o use el interruptor táctil especial para palomitas de maíz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.
Alimentos para bebés	<ul style="list-style-type: none"> • Transfiera los alimentos para bebé a un plato pequeño y caliéntelos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verifique en su muñeca la temperatura antes de servir. • Coloque las mamilas en las botellas después de calentarlas y agítelas bien. Verifique la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar botellas desechables. • Calentar biberones con las mamilas puestas. • Calentar los alimentos para bebé en sus frascos originales.
General	<ul style="list-style-type: none"> • Corte los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y evitar las quemaduras. • Revuelva bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". • Use un tazón profundo al cocinar líquidos o cereales para evitar que se derramen al hervir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. • Introducir latas en el microondas ya que las bacterias nocivas podrían no destruirse. • Freír en aceite. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

NOMBRES DE LAS PIEZAS Y PANEL DE CONTROL

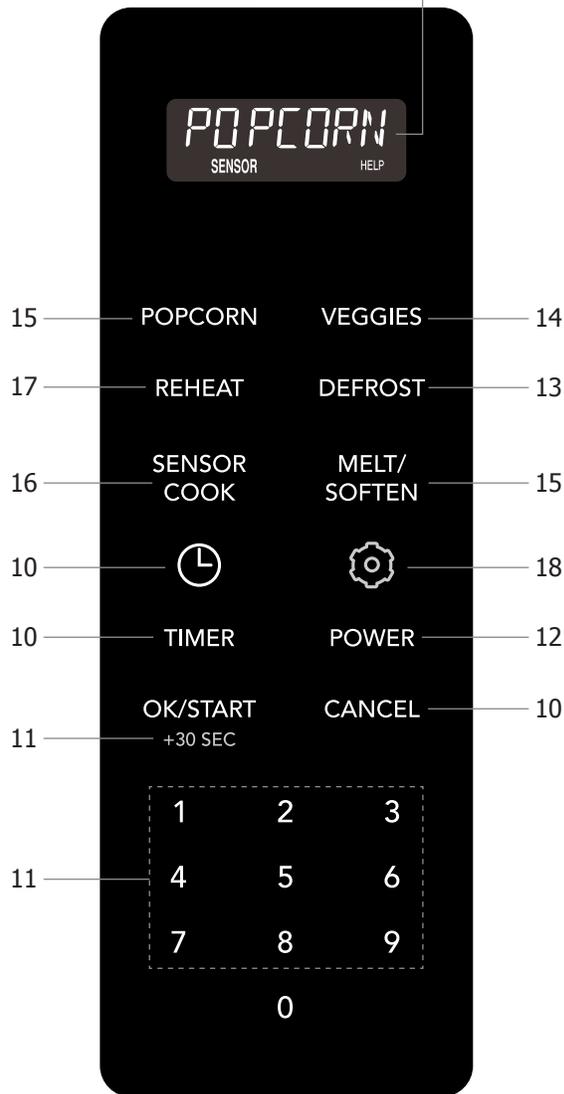
SENSOR COOK	REHEAT	DEFROST	VEGGIES	MELT/SOFTEN
1. Frozen Entrees	1. Sensor Reheat	1. Ground Meat	1. Baked Potato	1. Butter
2. Ground Meat	2. Fresh Rolls/Muffins	2. Steak/Chops/Fish	2. Fresh Veggies - Soft	2. Chocolate
3. Rice	3. Frozen Rolls/Muffins	3. Chicken Pieces	3. Fresh Veggies - Hard	3. Ice Cream
4. Chicken Breast	4. Pasta	4. Roast	4. Frozen Veggies	4. Cream Cheese
5. Fish/Seafood	5. Pizza Reheat	5. Casserole		
		6. Soup		



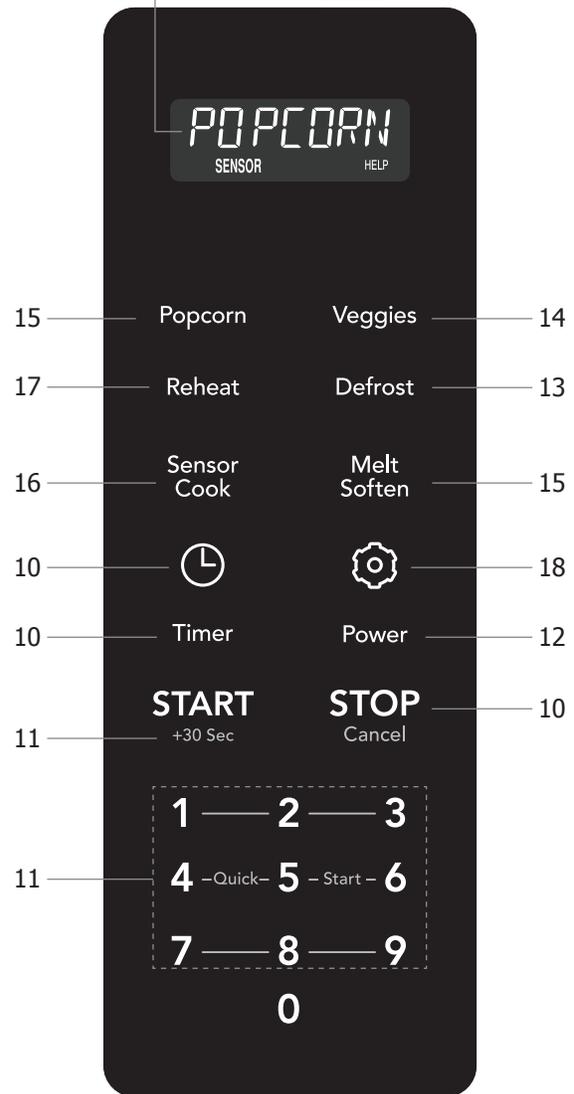
1. Botón de un solo toque para abrir la puerta. Presiónelo para abrir la puerta.
2. Puerta del horno de microondas con ventana transparente
3. Pestillos de seguridad de la puerta
El horno de microondas no funcionará si la puerta no está bien cerrada.
4. Bisagras de puerta
5. Sellos de la puerta y superficies de sellado
6. Eje del motor del plato giratorio
7. Soporte del plato giratorio desmontable. Coloque con cuidado el soporte del plato giratorio en el centro del piso del horno de microondas.
8. Plato giratorio desmontable.
Coloque firmemente el plato giratorio en el soporte del plato giratorio. El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario. Retírelo únicamente para limpiarlo.
9. Ranuras de ventilación (parte posterior)
10. Luz del horno de microondas
Se encenderá cuando el horno microondas esté en operación o al abrir la puerta del horno.
11. Cubierta de la guía de ondas **NO LA RETIRE.**
12. Panel de control para toque automático.
13. Pantalla interactiva: 99 minutos, 99 segundos
14. Placa con número de serie
15. Etiqueta de menú

NOMBRES DE LAS PIEZAS Y PANEL DE CONTROL

La pantalla interactiva de 7 dígitos indica los pasos de operación y muestra consejos de cocina. Cuando la pantalla indique HELP (Ayuda), presione el botón  para leer un consejo específico que puede ayudarle.



FPMO209R, CPMO209R



FGMO206N, CGMO206N

El número junto a la ilustración del panel de control indica la página en la que hay una descripción de la función e información sobre el uso.



NOTAS

Al presionar un interruptor táctil, se escuchará una señal acústica que confirma que se presionó el interruptor táctil.

ANTES DE OPERAR

1. Antes de operar su nuevo horno de microondas, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
2. Antes de que se pueda usar el horno de microondas, siga estos procedimientos:
 - Conecte el horno microondas. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará ENJOY YOUR OVEN PRESS CANCEL.
3. Programe el reloj. Vea a continuación.

PARA CONFIGURAR EL RELOJ

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

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. 	ENTER TIME
2.    	12:30
3.   +30 SEC 0 +30 SEC	12:30

PARA CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

- Configure el temporizador para 3 minutos.

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. TIMER	ENTER TIME
2.   	3:00
3. TIMER	3:00 Cuenta regresiva del tiempo



NOTAS

1. Al abrir la puerta durante la cuenta regresiva del temporizador no se pone en pausa el cronómetro en marcha.
2. Para cancelar el temporizador activo, presione una vez el interruptor táctil CANCEL.

CANCELAR

Presione CANCEL para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador y la señal después de la cocción.
3. Regresar la hora del día a la pantalla.
4. Cancelar un programa durante la cocción.

COCCIÓN MANUAL

USO DEL INICIO CON UN SOLO TOQUE

Éste es un interruptor táctil ahorrador de tiempo que automáticamente inicia la cocción. 2 segundos después de seleccionarlo. Se pueden tocar los interruptores táctiles 1 a 9 para una función de cocción de inicio automático de 1 minuto a 9 minutos.

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

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. ③	3:00 Cuenta regresiva del tiempo de forma automática después de 2 segundos.

USANDO ADD 30 SEC.

Éste es un interruptor táctil que ahorra tiempo. Es una característica simplificada que le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en microondas al 100 % de potencia.

- **Supongamos que desea ajustar y comenzar la cocción en microondas al 100% durante 30 seg.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. OK/START +30 SEC 0 +30 SEC	START :30 Cuenta regresiva del tiempo

NOTAS

El tiempo de cocción puede extenderse durante 30 segundos al presionar el interruptor táctil añadir 30 seg (sólo en la cocción manual). El tiempo de cocción se extiende hasta un máximo de 99 minutos 99 segundos.

CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN CON LOS NIVELES DE POTENCIA

Esta función permite programar un tiempo de cocción específica y un nivel de potencia. Para obtener los mejores resultados, hay 10 niveles de potencia, además de potencia ALTA (100%). Consulte la tabla "Niveles de Potencia de Microondas"

- **Suponga que desea cocinar por cinco minutos al 70% de la potencia.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. ⑤⑦⑦	5:00

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
2. POWER cuatro veces	P-70
3. OK/START +30 SEC 0 +30 SEC	START 5:00 Cuenta regresiva del tiempo

CONFIGURAR COCCIÓN EN DOS ETAPAS

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar el horno para dos etapas de nivel de potencia durante el ciclo de cocción.

- **To set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 2 minutes cook time at 30% cook power then a 4 minutes cook time at 70% cook power.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. ②⑦⑦	2:00
2. POWER cuatro veces	P-30
3. ④⑦⑦	4:00
4. POWER ocho veces	P-70
5. OK/START +30 SEC 0 +30 SEC	START 2:00 Cuenta regresiva del tiempo

QUICK START (INICIO RÁPIDO)

QUICK START (Inicio rápido) es un método de acceso directo para programar un tiempo de 1-6 minutos en un nivel de potencia de 10.

- **Supongamos que quiere calentar una taza de sopa por dos minutos.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. ②	2:00 El horno se iniciará inmediatamente la señal y luego se apague automáticamente cuando haya terminado.

NOTAS

Para usar la función QUICK START, presione el botón dentro del plazo de tres minutos después de cocinar, cerrando la puerta, pulsando el botón CANCEL o durante la cocción.

COCCIÓN MANUAL

NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS

Existen once niveles de potencia predeterminados. El uso de niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que se recomienda para los alimentos tales como el queso, la leche y las carnes de cocción larga y lenta. Consulte el libro de cocina o las recetas para recomendaciones específicas.

PRESIONE EL TECLADO TÁCTIL EL NUMERO DE VECES INDICADO HASTA LLEGAR A LA POTENCIA DESEADA	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA	NIVEL	CUÁNDO USARLO
POWER	100%	Alto	<ul style="list-style-type: none">• Calentar rápidamente los alimentos de preparación rápida y los alimentos con alto contenido de agua, como las sopas y bebidas.• Cocinar cortes tiernos de carne, carne molida o pollo.
POWER x 2	90%		<ul style="list-style-type: none">• Calentar sopas de crema.
POWER x 3	80%		<ul style="list-style-type: none">• Calentar arroz, pasta, o guisos.
POWER x 4	70%	Medio-alto	<ul style="list-style-type: none">• Cocinar y calentar alimentos que necesitan un nivel de potencia menor que Alta (por ejemplo, pescado entero y pastel de carne) o cuando la comida se cocina demasiado rápido.• Recalentar una sola porción de comida.
POWER x 5	60%		<ul style="list-style-type: none">• La cocción que requiere cuidados especiales, como los platillos de queso y huevos, budines y flanes.• Acabado de cocción de guisos.
POWER x 6	50%	Medio	<ul style="list-style-type: none">• Cocinar jamón, aves enteras y carne a la cacerola.• Hervir guisos a fuego lento.
POWER x 7	40%		<ul style="list-style-type: none">• Fundir chocolate• Calentar pasteles de hojaldre.
POWER x 8	30%	Medio-bajo, Descongelar	<ul style="list-style-type: none">• Descongelar manualmente alimentos pre-cocidos y otros, tales como pan, pescado, carnes y aves.
POWER x 9	20%		<ul style="list-style-type: none">• Ablandar mantequilla, queso y helado.
POWER x 10	10%	Bajo	<ul style="list-style-type: none">• Mantener la comida caliente.• Quitar lo frío a la fruta.
POWER x 11	0%	Ninguno	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo de reposo en el horno.

DEFROST (DESCONGELAR)

La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar alimentos congelados. La Tabla de descongelamiento le mostrará cuál secuencia de descongelamiento se recomienda para los alimentos que está usted descongelando.

Para mayor comodidad, el descongelamiento automático incluye un mecanismo interno que emite un pitido para recordarle revisar, voltear, separar o reacomodar los alimentos con el fin de obtener los mejores resultados al descongelar.

- **Suponga que quiere descongelar un bistec de 2.0 libras.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. DEFROST y ②	STEAK CHOPS FISH
2. ② ①	2.0Lb
4. OK/START +30 SEC START +30 SEC	5:50 Cuenta regresiva del tiempo

NOTAS

El horno emitirá un pitido durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO. En este momento, abra la puerta y gire, separe o reacomode la comida. Saque las porciones que se hayan descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y presione OK/START o START para reanudar el ciclo de descongelar.

CONSEJOS PARA EL FUNCIONAMIENTO

- Para obtener mejores resultados, retire el pescado, los mariscos, carne y aves de su envoltura original cerrada de papel o de plástico. De lo contrario, la envoltura conservará el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que pueden causar que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Para obtener los mejores resultados, ruede su carne molida en una bola antes congelarla. Durante el ciclo de DEFROST, el horno de microondas indicará cuando sea hora de dar vuelta a la carne. Raspe cualquier exceso de escarcha de la carne y continúe el descongelamiento.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una parrilla para recoger los goteos.

Tabla de conversión de peso

Usted probablemente está acostumbrado a medir los alimentos en libras y onzas que son fracciones de una libra (por ejemplo, 4 onzas equivalen a 1/4 de libra). Sin embargo, con el fin de introducir el peso de los alimentos en Descongelamiento Automático, se deben especificar libras y décimas de libra.

Si el peso del paquete de comida está expresado en fracciones de una libra, usted puede utilizar la tabla siguiente para convertir el peso a libras con fracciones expresadas en forma decimal.

PESO EQUIVALENTE	
ONZAS	PESO EN LIBRAS
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

NOTAS

Si el peso está entre dos pesos decimales, escoja el peso menor para obtener los mejores resultados del descongelamiento.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

TABLA DEFROST

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Ground Meat (Carne molida)	0.5 - 3.0 lb	Retire las piezas descongeladas después de cada etapa. Cubra y deje reposar de 5 a 10 minutos.
2. Steaks/Chops/Fish (Bistec / Chuletas / Pescado)	0.5 - 4.0 lb	Después de cada etapa, reacomode y si hubiera alguna porción tibia o descongelada, protéjala con piezas pequeñas y planas de papel aluminio. Retire las porciones de carne o pescado que estén casi descongeladas. Cubra y deje reposar de 10 a 20 minutos.
3. Chicken Pieces (Piezas de pollo)	0.5 - 3.0 lb	Después de cada etapa, si hay porciones tibias o descongeladas, reacomode o retire. Cubra y deje reposar de 10 a 20 minutos.
4. Roast (Asado)	2.0 - 4.0 lb	Inicie el descongelamiento colocando el lado con grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el asado y cubra las porciones calientes con papel de aluminio. Cubra y deje reposar de 30 a -60 minutos
5. Casserole (Guisados)	2 - 6 tazas	Después de escuchar la señal audible, revuelva si es posible Al final, revuelva bien y deje reposar cubierto de 5 a 10 minutos.
6. Soup (Sopas)	1 - 6 tazas	Después de escuchar la señal audible, revuelva si es posible Al final, revuelva bien y deje reposar cubierto de 5 a 10 minutos.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

- Cuando use Descongelamiento Automático, el peso que se introduce es el peso neto (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Antes de empezar, asegúrese de eliminar cualquier y todas las cintas metálicas de cierre que a menudo vienen con las bolsas de alimentos congelados, y reemplácelos con cintas o ligas elásticas.
- Abra los envases, tales como cajas de cartón, antes de colocarlos en el horno.
- Siempre haga ranuras o perfore las bolsas de plástico o embalajes.
- Si la comida está envuelta en papel de aluminio, quite el papel de aluminio y coloque los alimentos en un recipiente adecuado.
- Doble las bolsas plásticas de alimentos para asegurar un descongelamiento uniforme.
- Corte la piel de los alimentos embutidos, tales como salchichas.
- Siempre subestime el tiempo de descongelamiento. Si el alimento descongelado aún está helado en el centro, devuélvalo al horno de microondas para más descongelamiento.
- La duración del tiempo de descongelamiento varía de acuerdo a qué tan sólidamente congelada esté la comida.
- La forma del paquete afecta a la rapidez del descongelamiento de la comida. Los paquetes poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- A medida que la comida empiece a descongelarse, separe las piezas. Las piezas separadas se descongelan más fácilmente.

- Use pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos, como las alas de pollo, puntas de las patas, cola de pescado, o áreas que empiecen a entrar en calor. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, o las partes superior o inferior del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.
- Para obtener mejores resultados, deje reposar los alimentos después de descongelados.
- Dé vuelta a los alimentos durante el descongelamiento o el tiempo de reposo. Separe y retire los alimentos según sea necesario.

VEGGIES (VERDURAS)

La opción VEGGIES le permite cocinar verduras tanto frescas como congeladas.

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

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. VEGGIES cuatro veces	FROZEN VEGGIES 4:14 Cuenta regresiva del tiempo automática

TABLA DE VEGGIES

PRESIONE EL TECLADO TÁCTIL DE VEGGIES	ALIMENTO
Una vez	Baked Potato (Papas al horno)
Dos veces	Soft Veggies (Verduras suaves)
3 veces	Hard Veggies (Verduras duras)
4 veces	Frozen Veggies (Verduras congeladas)

COCCIÓN AUTOMÁTICA

POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

La opción Palomitas de maíz le permite preparar bolsas de 1.5-3.5 onzas de palomitas de maíz envasadas comercialmente para microondas. Prepare sólo un paquete a la vez.

Si usted está usando un aparato para preparar palomitas de maíz para microondas, siga las instrucciones del fabricante.

- **Suponga que quiere preparar un paquete de palomitas de maíz.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. POPCORN	POPCORN SENSOR COOK 3:00 Cuenta atrás del tiempo en forma automática

MELT/SOFTEN (FUNDIR/ SUAVIZAR)

El horno utiliza baja potencia para fundir y suavizar los artículos. Consulte la siguiente tabla.

- **Suponga que desea fundir 1 cuadro de chocolate.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. MELT/SOFTEN y ②	CHOCOLATE
2. ② dos veces	1 SQUARE
3. OK/START +30 SEC 0 START +30 SEC	1:45 Cuenta regresiva del tiempo

TABLA MELT\SOFTEN

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
MELT (FUNDIR)		Use una taza medidora de Pyrex. Cubra con una película plástica.
1. Butter (Mantequilla)	2 cucharadas 0.5 taza	Presione MELT/SOFTEN y ① para mantequilla, luego ① una vez para 2 cucharadas. Presione MELT/SOFTEN y ① para mantequilla, luego ① dos veces para 0.5 tazas.
2. Chocolate	1 taza 1 cuadro	Presione MELT/SOFTEN y ② para chocolate, luego ② para 1 taza. Presione MELT/SOFTEN y ② para chocolate, luego ② dos veces para 1 cuadro.
SOFTEN (SUAVIZAR)		NO CUBRIR.
3. Ice Cream (Helado)	1 pinta Medio galón	Presione MELT/SOFTEN y ③ para helado, luego ③ una vez para 1 pinta. Presione MELT/SOFTEN y ③ para helado, luego ③ dos veces para medio galón.
4. Cream Cheese (Queso crema)	3 onzas 8 onzas	Presione MELT/SOFTEN y ④ para queso crema, luego ④ una vez para 3 onzas. Presione MELT/SOFTEN y ④ para queso crema, luego ④ dos veces para 8 onzas.

COCCIÓN POR SENSOR

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

Cocción con sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y niveles de potencia. La pantalla indicará detección durante el período de detección inicial.

El horno determina automáticamente el tiempo de cocción necesario para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de la comida, le dirá al horno cuánto tiempo más debe calentar. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener los mejores resultados para la cocción por Sensor, siga estas recomendaciones.

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor debe estar a temperatura normal de almacenamiento.
2. Siempre utilice recipientes para microondas.
3. Haga coincidir la cantidad con el tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar los alimentos en el horno. Las gotas de humedad convertidas en vapor pueden engañar el sensor.
5. Los alimentos deben estar siempre cubiertos con una envoltura de plástico para microondas, papel encerado, o

COCCIÓN POR SENSOR

una tapa. Nunca utilice cubiertas de plástico herméticas. Ellas pueden evitar que el vapor se escape y causar que la comida se cocine demasiado.

- No abra la puerta o presione CANCEL durante el tiempo de detección. Cuando el tiempo de detección ha terminado, el horno emite un pitido y el tiempo de cocción restante aparecerá en la ventana de visualización. En este momento usted puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar la comida.

SENSOR COOK (SENSOR DE COCCIÓN)

El uso del SENSOR COOK le permite cocinar alimentos comunes preparados en microondas sin necesidad de programar tiempos y potencias de cocción.

- **Suponga que desea cocinar platos de entrada con el sensor.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1. SENSOR COOK y ①	FROZEN ENTREES
2. OK/START +30 SEC 0 START +30 SEC	FROZEN ENTREES

Cubrir los alimentos:

La cocción de ciertos alimentos es mejor cuando están cubiertos. Use la cubierta recomendada en la tabla de alimentos.

- Tapa de cacerola.
- Película plástica Use la película plástica recomendada para cocción en microondas. Envuelva los platos de forma suelta; deje un espacio de casi 1 cm sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.
- Papel encerado Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para asegurarlo. Si el plato es más ancho que el papel, sobreponga dos pedazos de papel por lo menos 2.54 centímetros para cubrir.

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

TABLA SENSOR COOK

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Frozen Entrees (Platos de entrada congelados)	6 - 17 onzas	Use esta opción para comida de preparación rápida congelada. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, deje reposar, cubierto de 1 a 3 minutos.
2. Ground Meat (Carne molida)	0.25 - 2.0 lb	Use este ajuste para cocinar carne molida de res o pavo como hamburguesas o en una cacerola para agregarlas a otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en una rejilla para microondas y recubra con papel encerado. Coloque la carne molida en una cacerola y cúbrala con papel encerado o una película plástica. Cuando el horno microondas se detenga, voltee las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Vuelva a cubrir y presione OK/START o START. Luego de la cocción, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.
3. Rice (Arroz)	0.5 - 2.0 tazas	Coloque el arroz en una cacerola honda y agregue el doble de cantidad de agua. Cubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que se absorba todo el líquido.
4. Chicken Breasts (Pechugas de pollo)	0.5 - 2.0 lb	Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Cuando el horno se detenga, dé vuelta. Cubra cualquier área que se esté cocinando muy rápido con piezas de papel aluminio. Vuelva a cubrir y presione OK/START o START. Después de la cocción, deje reposar, cubierto de 3 a 5 minutos. El pollo debe estar a 160 °F (37 °C).
5. Fish/Seafood (Pescado / mariscos)	0.25 - 2.0 lb	Coloque formando un anillo alrededor de un plato de vidrio poco profundo (enrolle el filete con los bordes hacia abajo). Cubra con una película plástica con agujeros de ventilación. Después de la cocción, déjelo reposar cubierto durante 3 minutos.

PREFERENCIAS DEL USUARIO

Preferencias del usuario  ofrece 5 características que simplifican el uso de su horno de microondas porque las instrucciones específicas se muestran en la pantalla interactiva.

1. Traba para niños

La característica Child Lock (Traba para niños) evita la operación no deseada del horno como es el caso de niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee. Para configurar, presione , el número ① y a continuación, presione el botón OK/START o START. Si se presiona un interruptor táctil, aparecerá BLOQUEADO en la pantalla.

Para cancelar, presione  y OK/START o START.

2. Eliminación de la señal audible

Si desea que el horno de microondas funcione sin señales audibles, presione , el número ② y después presione el interruptor táctil CANCEL. Para restaurar la señal, presione , el número ② y OK/START o START.

3. Inicio Automático

Si desea programar su horno microondas para empezar a cocinar automáticamente a una hora determinada del día, siga este procedimiento:

- **Suponga que quiere empezar a cocinar un guiso por 40 minutos al 50% a las 4:30. Antes de hacer el ajuste, compruebe que el reloj esté indicando la hora correcta del día.**

PRESIONE	LA PANTALLA MUESTRA:
1.  y ③	ENTER START TIME
2. ④③①	4:30
3. OK/START +30 SEC	ENTER COOK TIME
4. ④①①①	40:00
5. POWER seis veces	P-50
6. OK/START +30 SEC ① START +30 SEC	AUTO START 4:30 ON



NOTAS

1. Inicio Automático puede utilizarse para cocción manual si se ha ajustado el reloj.
2. Si la puerta del horno de microondas se abre después de programar Inicio Automático, es necesario presionar el interruptor táctil OK/START o START o START para que aparezca la hora de Inicio Automático en la pantalla de lectura, con el fin de que el horno de microondas empiece automáticamente la cocción programada a la hora elegida de Inicio Automático.
3. Asegúrese de elegir alimentos que puedan dejarse en el horno microondas con seguridad hasta que se cumpla la hora programada para Inicio Automático. La calabaza de bellota o la calabaza moscada son por lo general una buena elección.

4. Selección del idioma / peso

El horno microondas se surte con ajustes en inglés y en las unidades de libras acostumbradas en los Estados Unidos. Para cambiar, presione  y el número ④. Continúe presionando el número ④ hasta que seleccionar su elección de la tabla siguiente. A continuación, presione OK/START o START.

PRESIONE  Y ④	IDIOMA	UNIDADES
Una vez	Inglés	LB
Dos veces	Inglés	KG
3 veces	Español	LB
4 veces	Español	KG
5 veces	Francés	LB
6 veces	Francés	KG

5. Modo de demostración

Para demostración, presione , el número ⑤, el número ① y luego presione OK/START o START y manténgalo presionado por tres segundos. DEMO ON aparecerá en la pantalla. Ahora se pueden demostrar las operaciones de cocción y las características especiales específicas sin potencia en el horno. Por ejemplo, presione +30 sec y la pantalla mostrará :30 e irá en cuenta regresiva rápidamente hasta END.

Para cancelar, presione , el número ⑤, el número ① y luego CANCEL. Si le resulta más fácil, desconecte el horno del tomacorriente eléctrico y vuelva a conectarlo y configure el reloj.

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

EXTERIOR

La superficie exterior cuenta con un revestimiento de acero y plástico. Limpie la parte externa con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No use ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

PUERTA

Limpie cualquier salpicadura o derrame de la ventana por ambos lados con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicaduras. Las piezas de metal serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo. Se pueden utilizar limpiadores indicados específicamente para acero inoxidable. Siga exactamente las instrucciones del empaque. Evite el uso de limpiadores severos o no indicados para el uso en acero inoxidable porque pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

ACERO INOXIDABLE, ACERO INOXIDABLE NEGRO EASY CARE™

(EN ALGUNOS MODELOS)

El acabado de su horno de microondas puede estar fabricado con acero inoxidable Easy Care™ (algunos modelos). Limpie el acero con agua jabonosa tibia y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio y seco. NO UTILICE limpiadores comerciales como limpiadores para acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contengan materiales abrasivos, cloruros, cloros o amoníaco. Se recomienda usar jabón suave y agua o una solución 50/50 de agua y vinagre.

PANEL DE CONTROL

El panel de control táctil debe limpiarse con cuidado. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno de microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente con agua solamente. Seque con un paño suave. No lo restregue ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y presione CANCEL.

INTERIOR

La limpieza es fácil porque se genera poco calor a las superficies interiores; por lo tanto no hay derrames o salpicaduras cocidas o endurecidas. Para limpiar las superficies internas, limpie con un paño suave y húmedo con agua tibia. NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O ÁSPEROS O ESTROPAJOS. Para incrustaciones más pegadas, utilice bicarbonato de sodio o jabón suave; enjuague completamente con agua caliente.

CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas está hecha de mica de modo que requiere cuidado especial. Conserve limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar un buen rendimiento del horno de microondas. Limpie cuidadosamente con un paño húmedo cualesquier salpicaduras de alimentos de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurran. Las salpicaduras no limpiadas pueden sobrecalentarse y causar humo o posiblemente incendiarse. No retire la cubierta de la guía de ondas.

ELIMINACIÓN DE OLORES

Ocasionalmente, el olor de la cocción puede permanecer en el horno de microondas. Para quitarlo, combine 1 taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de 1 limón y varios clavos de olor enteros en una taza de medir de vidrio con capacidad de 2 tazas. Hierva por varios minutos utilizando la potencia al 100%. Deje reposar en el horno microondas hasta que enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

PLATO GIRATORIO / SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

El plato giratorio y el soporte del plato giratorio pueden ser retirados para una limpieza fácil. Lávelos en agua jabonosa suave; para manchas persistentes utilice un limpiador suave y una esponja de fregar no abrasiva. También son aptos para el lavaplatos. Utilice la rejilla superior del lavaplatos. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, de modo que el agua en exceso o los derrames deben limpiarse inmediatamente.

SOLICITUD DE SERVICIO PARA REVISIÓN

Por favor, compruebe lo siguiente antes de llamar al servicio técnico:

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

Opere el horno de microondas durante un minuto en HIGH 100 % .

- A ¿La luz del horno de microondas se enciende?
SÍ _____ NO _____
- B ¿Funciona el ventilador de enfriamiento? (Ponga su mano sobre las aberturas de ventilación traseras.)
SÍ _____ NO _____
- C ¿Gira el plato giratorio? (Es normal que el plato giratorio gire en cualquier dirección).
SÍ _____ NO _____
- D ¿Está caliente el agua en el horno de microondas?
SÍ _____ NO _____

Si respondió "NO" a cualquiera de las preguntas anteriores, por favor revise el tomacorriente eléctrico, la caja de fusibles y/o el interruptor del circuito. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO DE FRIGIDAIRE MÁS PRÓXIMO.

Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona "no calificada".



NOTAS

Si el tiempo en la pantalla de la cuenta reversible avanza muy rápidamente, consulte el Modo de demostración en la página 17 y cancele.

ESPECIFICACIONES

Voltaje en línea de CA:	Clasificación UL - monofásico de 120V, 60Hz, solo CA
Potencia de CA requerida	Clasificación UL - 1700 vatios 14.2 amps.
Potencia de salida*:	UL - 1200 vatios
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones externas	24"(W) x 13-3/8"(H) x 19-1/8"(D) / 61 cm (ancho) x 34 cm (alto) x 48.58 cm (profundidad)
Dimensiones del interior	17-3/8"(W) x 10-1/2"(H) x 18-5/8"(D) / 44 cm (ancho) x 26.6 cm (alto) x 47.3 cm (profundidad)
Capacidad del horno de microondas**:	2.0 pies cúbicos (56.6 litros)
Uniformidad de cocción:	Mesa giratoria
Peso:	Aprox. 46 LB (21 Kg)

* Método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para la medición de la potencia en vatios de salida. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, la profundidad y la altura. La capacidad real para los alimentos es menor.

Cumple con las normas establecidas por:

FCC – Autorizado por la Comisión Federal de Comunicaciones.

DHHS – Cumple con la norma del Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS), CFR, Título 21, capítulo I, subcapítulo J.

NHW – Departamento de salud y bienestar nacional del Canadá.

 – Este símbolo en la placa de identificación determina que el producto tiene la certificación de Underwriters Laboratories, Inc.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA DE ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES

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

Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos con números de serie originales que han sido retirados o alterados y que no pueden ser fácilmente determinados.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o se encuentren fuera de los EE.UU. 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 debida a fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados en un entorno comercial.
7. Las llamadas de servicio que no involucren un funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o mano de obra, o para electrodomésticos que no tengan un uso normal del hogar o que no sea de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Servicio técnico para corregir la instalación de su aparato o para enseñarle a usar su electrodoméstico.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estanterías, etc., que no sean 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, o perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Cargos extra, incluyendo, pero no limitado a, cargos por solicitudes de servicio en horas extra, de fin de semana o vacaciones, peajes, viajes en ferry o gastos por 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, pero no limitado a, pisos, gabinetes, paredes, etc.
13. Los daños causados por: servicios prestados por empresas de servicios no autorizadas; uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no sean empresas de servicios autorizados; o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o casos de fuerza mayor

REPUDIO DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO DISPUESTO EN EL PRESENTE. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES TALES COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA POR ESCRITO O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PODRÍAN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA POR ESCRITO LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED PUEDE TAMBIÉN TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN SEGÚN CADA ESTADO.

Si necesita servicio Conserve su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de garantía en caso de ser necesario. Si se lleva a cabo el servicio, es en su mejor interés el obtener y conservar todos los recibos. El servicio bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números de teléfonos indicados abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los EE.UU. 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 añadir a cualquier obligación bajo esta garantía. Las obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizados por Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características del producto o especificaciones como se describe o se ilustra 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

FRIGIDAIRE

TINSEB398WRRZ

Jan 3, 2017