

FRIGIDAIRE

All about the

Use & Care

of your Microwave Oven



TABLE OF CONTENTS

| | | | |
|------------------------------------|----|---------------------------|----|
| WELCOME & CONGRATULATIONS..... | 2 | MANUAL COOKING | 11 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS..... | 2 | AUTO COOKING | 16 |
| PART NAMES | 8 | CONVENIENT FEATURES | 18 |
| CONTROL PANEL | 9 | CLEANING AND CARE | 20 |
| BEFORE OPERATING | 10 | | |

A06823423 (NOV 2019)

WELCOME & CONGRATULATIONS

Questions?

1-800-374-4432

(United States)

Please attach sales receipt here for future reference.

Congratulations on your purchase of a new microwave oven! At **Electrolux Home Products**, we are very proud of our product and are completely committed to providing you with the best service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you'll enjoy your new microwave oven and **Thank You** for choosing our product. We hope you consider us for future purchases.

PLEASE CAREFULLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Use & Care Manual provides specific operating instructions for your model. Use your microwave oven only as instructed in this manual. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Please record your model and serial numbers below for future reference.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Purchase Date: _____

NEED HELP?

Visit the Frigidaire Web Site at: <http://www.frigidaire.com>

Before you call for service, there are a few things you can do to help us serve you better.

Read this manual.

It contains instructions to help you use and maintain your microwave oven properly.

If you received a damaged Microwave Oven... immediately contact the dealer (or builder) that sold you the Microwave Oven.

Save time and money.

Check the section titled "Service Call Check". This section helps you solve common problems that might occur. If you do need service, you can relax knowing help is only a phone call away. A list of toll-free customer service numbers is included in the back of this manual. Or call Frigidaire Customer Services at 1-800-374-4432, 24 hours a day, 7 days a week.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS


For your safety the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Definitions

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.



WARNING

WARNING indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION

CAUTION indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

READ ALL INFORMATION BEFORE USING



WARNING

To reduce the risk of fire, burns, electric shock, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy when using your appliance, follow basic **precautions, including the following sections.**

- Read all instructions before using the appliance.
 - Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”** on page 2.
 - This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **“GROUNDING INSTRUCTIONS”** on page 5.
 - Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
 - Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven.
 - Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
 - As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
 - Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
 - This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Electrolux Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
 - Do not cover or block any openings on the appliance.
 - Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
 - Do not immerse cord or plug in water.
 - Keep cord away from heated surfaces.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter.
 - See door surface cleaning instructions on page 20.
- To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
 - **Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.**
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
 - **If materials inside the microwave oven ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
 - Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
 - To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 - Clean ventilation openings and grease filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
 - Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
 - When flaming food under the hood, turn the fan on.
 - This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36" wide or less.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces off the pad can touch electrical parts involving risk of electric shock.



WARNING

If you see arcing, press the **Cancel** button and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven.
Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the inference by one or more of the following:

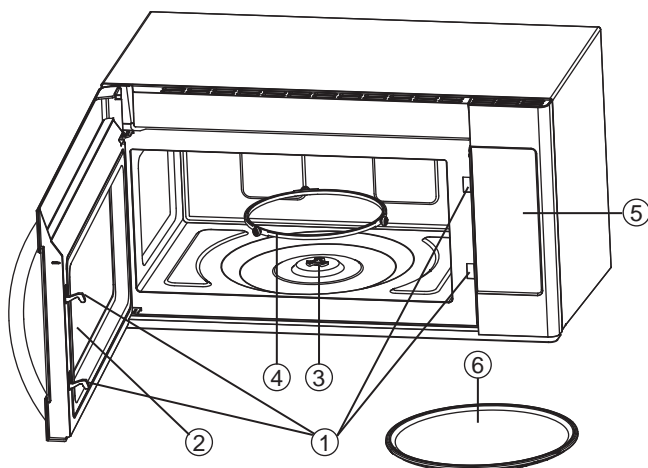
- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN

- (a) Unpacking and Examining Your Oven
- (b) Carefully remove oven from carton. **SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.**
- (c) Remove
- (d) All packing materials from inside the oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the ceiling in the oven cavity. Check to see that there are Installation Instructions, Wall Template, Top Cabinet Template, bag of Installation Hardware, Charcoal Filter and Exhaust Damper Assembly. Read enclosures and **SAVE** the Owner's Instructions.
- (e) The feature sticker from the outside of the door, if there is one.
- (f) Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer.
- (g) See Installation Instruction for more details.



- 1. Door Safety Lock System
- 2. Oven Window
- 3. Shaft
- 4. Roller Ring
- 5. Control Panel
- 6. Glass Tray

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.



WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Electrical Requirements

Check Installation Instructions for proper location for the power supply.

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only the microwave oven be provided.

The microwave oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. **DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE GROUNDING PIN FROM THE PLUG. DO NOT USE AN EXTENSION CORD.**

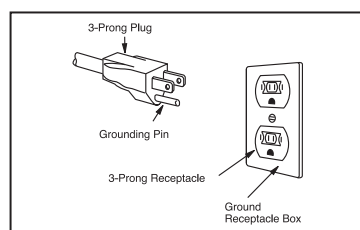
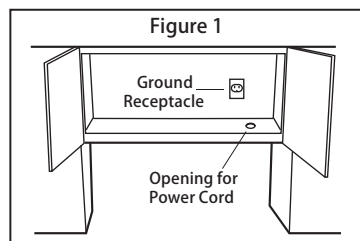


Figure 1



NOTES

- 1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
- 2. Neither Electrolux nor the dealer can accept any liability for damage to the microwave oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedures.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This Use and Care Manual is valuable: read it carefully and always save it for reference.

A good microwave cookbook is a valuable asset. Check it for microwave cooking principles, techniques, hints and recipes.

NEVER use the microwave oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the microwave oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

ALWAYS have food in the microwave oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the microwave oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the microwave oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the microwave oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.

The microwave oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your microwave oven is rated 1000 watts by using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT FOOD

| FOOD | DO | DON'T |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables | <ul style="list-style-type: none">• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".• Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes. | <ul style="list-style-type: none">• Cook eggs in shells.• Reheat whole eggs.• Dry nuts or seeds in shells. |
| Popcorn | <ul style="list-style-type: none">• Use specially bagged popcorn for microwave cooking.• Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special popcorn pad. | <ul style="list-style-type: none">• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls.• Exceed maximum time on popcorn package. |
| Baby food | <ul style="list-style-type: none">• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving.• Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding. | <ul style="list-style-type: none">• Heat disposable bottles.• Heat bottles with nipples on.• Heat baby food in original jars. |
| General | <ul style="list-style-type: none">• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.• Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption".• Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers. | <ul style="list-style-type: none">• Heat or cook in closed glass jars or air tight containers.• Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed.• Deep fat fry.• Dry wood, gourds, herbs or wet papers. |

ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from microwave oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

Doneness signs include:

- Food steams throughout, not just at edge.
- Center bottom of dish is very hot to the touch.
- Poultry thigh joints move easily.
- Meat and poultry show no pinkness.
- Fish is opaque and flakes easily with a fork.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new microwave oven. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

- glass ceramic (Pyroceram®), such as Corningware®.
- heat-resistant glass (Pyrex®)
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish (Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.)

These items can be used for short time reheating of foods that have little fat or sugar in them:

- wood, straw, wicker

DO NOT USE

- metal pans and bakeware
- dishes with metallic trim
- non-heat-resistant glass
- non-microwave-safe plastics (margarine tubs)
- recycled paper products
- brown paper bags
- food storage bags
- metal twist-ties

Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the microwave oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

The following coverings are ideal:

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- Microwave oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.

How to use aluminum foil in your microwave oven:

- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the microwave oven.

Should you have questions about utensils or coverings, check a good microwave cookbook or follow recipe suggestions.

ACCESSORIES There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures. Electrolux is not responsible for any damage to the microwave oven when accessories are used.

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

As with any appliance, close supervision by an adult is necessary when used by children.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the microwave oven door.

Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 10 for Child Lock feature.

ABOUT SAFETY

- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

| TEMP | FOOD |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 145°F (63°C) | - For beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts, fish |
| 160°F (71°C) | - For fresh pork, ground meat, seafood, egg dishes, frozen prepared food and beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts |
| 165°F (74°C) | - For leftover, ready-to-reheat refrigerated, deli and carry out "fresh" food, whole chicken or turkey, chicken or turkey breasts and ground poultry used in chicken or turkey burgers |



NOTE

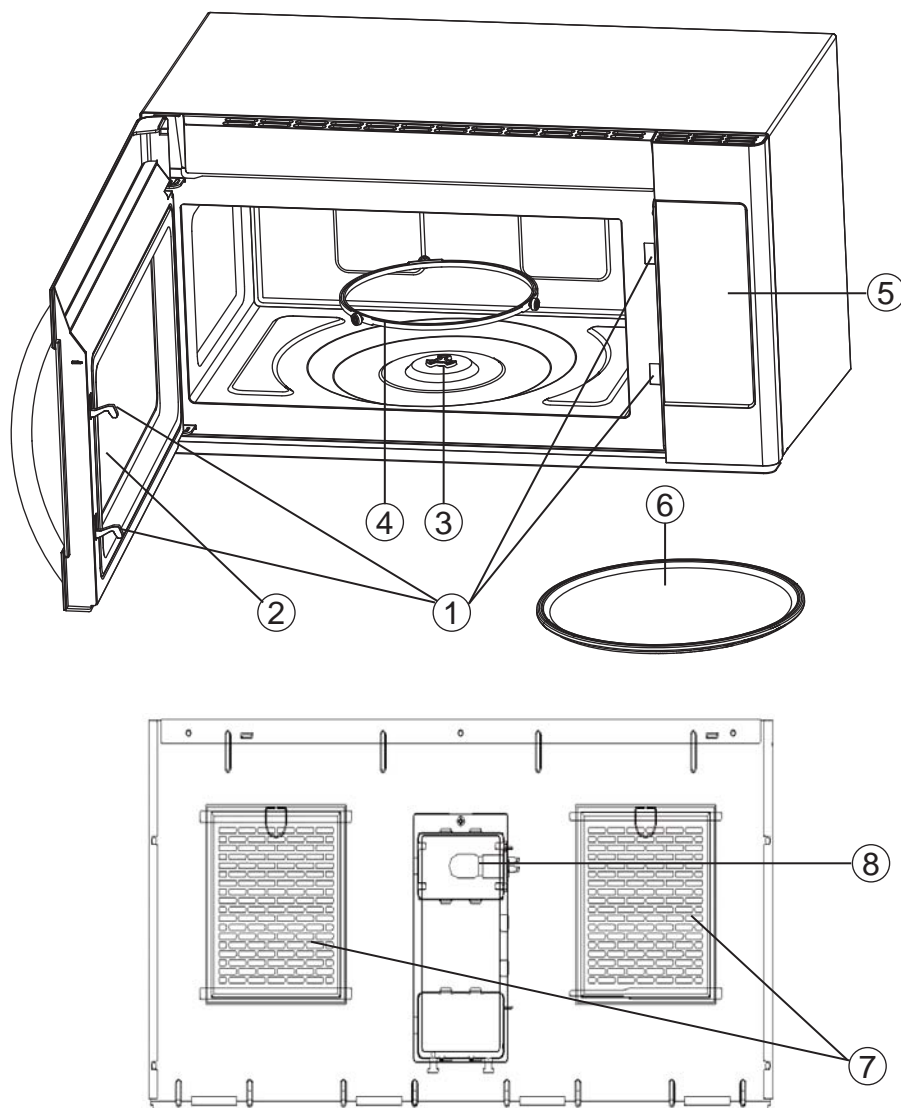
Do not cook whole, stuffed poultry. Cook stuffing separately to 165°F.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the microwave oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch away from walls, ceiling and door.

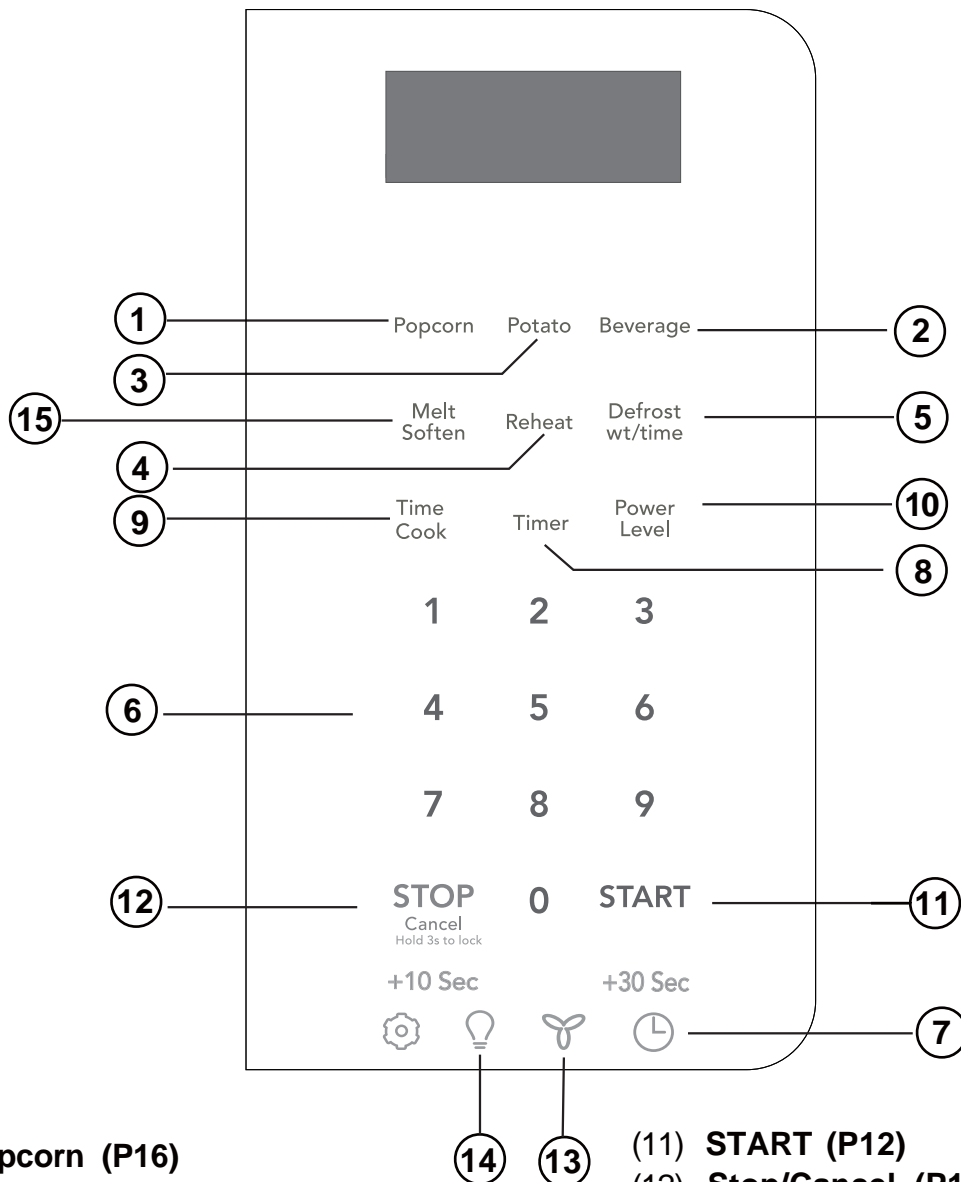
PART NAMES

Microwave features



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Shaft
4. Roller Ring
5. Control Panel
6. Glass Tray
7. Filter
8. Cooktop Lamp

CONTROL PANEL



- (1) **Popcorn (P16)**
- (2) **Beverage (P16)**
- (3) **Potato (1-4 potatoes) (P16)**
- (4) **Reheat (3 different settings) (P14)**
- (5) **Defrost (by time or weight) (P13)**
- (6) **Numeric pads (0 thru 9)**
- (7) **Clock Settings (P10)**
- (8) **Timer (P10)**
- (9) **Time Cook (P11)**
- (10) **Power Level (10 power levels available) (P11)**

- (11) **START (P12)**
- (12) **Stop/Cancel (P12)**
- (13) **Exhaust (High/Low/Off) ~ Use to turn the exhaust fan on, off, or to adjust fan speed. (P10)**
- (14) **Surface Light ~ Press this pad to turn the surface lights on or off. (P10)**
- (15) **Melt Soften (P14)**

Note: For detailed information, please go to relative page listed above.

BEFORE OPERATING


Clock Settings

The microwave oven has settings that allow you to customize the operation for your convenience. Below is the table showing the various settings. Touch the **Settings** key multiple times to scroll to the desired setting function.

| Key press | Option |
|--------------------|-------------------------------------|
| Settings x1 | Sound Low/nor/Hi/Off(nor=Normal) |
| Settings x2 | Weight lb/kg |
| Settings x3 | Clock ON/OFF |
| Settings x4 | Demo |

Setting the clock

Example: setting clock display for 9:00:

1. Touch **Clock** pad once. 
2. Enter time using number pads. **9 0 0**
3. Touch **START** pad again. **START**

Setting the timer

Example: setting timer for 5 minutes:

1. Touch **Timer** pad once. **Timer**
2. Enter desired time using number pads. **5 0 0**
3. Touch **START** pad. **START**

Timer count down does not stop even if the door is opened. To stop/cancel the timer, press the **START** key once. When the timer has reached the end of set time, you will hear beep alerts indicating the timer has run out.

Exhaust High / Low / Off

The exhaust ventilation removes steam and other cooking vapors from the cooking surface of the range below the microwave oven.

To operate the exhaust vent, Touch the **Exhaust High/Low/Off** pad once for the Low speed setting. Touch the pad again to choose the High speed setting and a 3rd time to turn the exhaust ventilation off.



Note: If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the exhaust vent hood will automatically turn on at the High setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

Surface Light / On / Off

Touch the **Surface Light/On/Off** pad once for a cooking surface light. Press the pad again to turn the light off.



Control Lock

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The control lock feature is very useful when cleaning the control panel. The lock will prevent accidental programming when wiping the control panel clean.

Example: to set the control lock ON:

Touch and hold the **Stop/Cancel** pad for more than 3 seconds. The Lock icon will appear in the display window along with 1 beeps.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

Example: to change the control lock from ON to OFF:

Touch and hold the **Stop/Cancel** pad for more than 3 seconds. The Lock icon will disappear in the display window.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

MANUAL COOKING

Heating with high power level

Example: to heat for 5 minutes at 100% power:

1. Press **Time Cook** pad. Time
Cook
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). 5 0 0
3. Touch **START** pad. START

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

Heating with lower power levels

Using the highest power level to heat foods with does not always give the best results when some types of food need slower cooking, such as roasts, baked goods or custards. Your oven has nine other power levels you may choose.

Example: to heat for 4 minutes at 70% power:

1. Press **Cook Time**. Cook
Time
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). 4 0 0
3. Press **Power Level** pad 4 times power level 7 (70% power). **PL-70** appears in the display (70 % power). Power
Level
4. Press **START** pad. START

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

MANUAL COOKING

Heating with multiple cooking stages

For best results, some microwave recipes call for different power levels or different lengths of time for cooking. Your microwave may be set to change from one stage to another automatically (2 stages maximum).

Example: to cook food for 3 minutes at 80% power and then 50% power for 6 minutes 30 seconds:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Press Time Cook . | Time Cook |
| 2. Use the number pads to enter heating time for the 1st stage (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). | 3 0 0 |
| 3. Press Power Level pad 3 times for PL-80 (80 % power). | Power Level |
| 4. Press Time Cook pad for 2nd stage. | Time Cook |
| 5. Use the number pads to enter heating time for the 2nd stage (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). | 6 3 0 |
| 6. Press Power Level pad for 2nd stage. | Power Level |
| 7. Press Power Level pad for 6 times for PL-50 (50 %). | 50 % |
| 8. Press START pad. | START |

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

Note:

Power level must always be programmed for first stage.

Using the Stop/Cancel key

This feature will let you quickly stop or cancel the cooking process.

Touch the **Stop/Cancel** pad to :

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

1. Erase if you have entered wrong information.
2. Cancel timer setting process.
3. Press pad once to pause the oven temporarily during cooking.
(Touch **START** pad again to resume cooking.)
4. Return the time of day (clock) to the display after cooking cycle is completed.
5. Cancel a program during cooking, touch twice.

START

Using the Start key

This feature will let you quickly start or add 30 seconds

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Press time cook. | Time Cook |
| 2. Press + 30 for 30 seconds at 100% power/level | |
| 3. Extend cooking time in multiples of 30 seconds each time this pad is touched during microwave cooking. | |

NOTE

"Food" will be displayed for 5s once you start cooking if a cooking cycle is not selected or open and close door within 5 minutes. You must open then close the door to start cooking.

MANUAL COOKING

Setting Defrost (by Weight)

Example: to defrost 1lb. of food with the default power level and cook time determined automatically:

1. Press **Defrost** pad once. **0.0** will appear in the display. Defrost wt/time
2. Use the numeric pads to input weight of food to defrost in pounds (10 = 1.0lb.) You may enter any weight from 0.1 to 6.0lbs. **1 0**
3. Press **START** pad. **START**

When defrosting has finished you will hear beeps and "End" will display.

Note: The weight amount must be a valid entry for this feature to start. A valid weight entry is 0.1 to 6.0 pounds.

Setting Defrost (by Time)

Example: to defrost food with the default 30% power level for 5 minutes:

1. Press **Defrost** pad twice. **0:00** will appear in the display. Defrost wt/time
2. Use the number pads to enter desired defrost time (defrost time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). **5 0 0**
3. Press **START** pad. **START**

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

Note: Power levels cannot be changed for both defrost (by weight) or defrost (by time) because the defrost performance will be adversely affected.

Special notes for defrosting by weight and time

- After pressing **START** key, the display will count down remaining defrost time. The oven will beep during the defrost cycle. At this time open the door and turn the food and remove any portions that have already thawed. Touch the **START** key to resume the defrost cycle.
- When heating has finished you will hear beeps.

MANUAL COOKING

Reheat

The reheat feature provides 3 quick preset settings based on serving size to reheat food for your cooking convenience.

Example: to reheat 24 ounces of food.

1. Press **Reheat** pad 3 times
(see reheat category table) to reheat 24oz. of food. **24 oz** will appear in the display.
2. Press **START** pad.

| Reheat Category | Press | Display |
|-------------------|---------|---------|
| 8 ounces of food | once | 8 oz |
| 16 ounces of food | twice | 16 oz |
| 24 ounces of food | 3 times | 24 oz |

Melt/ Soften

The oven uses low power to melt and soften items. See the following table.

Example: to melt 8 oz. of Cream Cheese.

1. Press **Melt/Soften** pad 4 times to reheat 8oz. of food. **So-4** will appear in the display (see Melt/Soften category table). Then press **2** number pad, 8 oz will appear in the display .
2. Press **START** pad.

MELT / SOFTEN CATEGORY

| PRESS | DISPLAY | CATEGORY | AMOUNT | KEY |
|--------------------|---------|-----------------|-------------------------|-------------|
| Melt Soften x 1 | So-1 | BUTTER | 1 stick 2 sticks | 1 2 |
| Melt Soften x 2 | So-2 | CHOCOLATE | 2 oz. 4 oz. 8 oz. | 1 2 3 |
| Melt Soften x 3 | So-3 | ICE CREAM | 1 Pint 1.5 Quart | 1 2 |
| Melt Soften x 4 | So-4 | CREAM CHEESE | 3 oz. 8 oz. | 1 2 |

Suggested power levels for cooking

The 10 power levels available with this microwave will help you to adjust to the power output best suited for the food type you are preparing. As with any food preparation in the microwave, it is best to follow the microwave instructions that are printed on food packaging.

The table below provides suggested power levels for various types of food that you can be prepare in the microwave.

| Power level | Microwave output | Use to prepare when: |
|-------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PLHI | 100 % | <ul style="list-style-type: none"> Boiling water. Cooking ground beef. Making candy. Cooking fresh fruits & vegetables Cooking fish & poultry. Preheating browning dish. Reheating beverages. Cooking bacon slices. |
| PL-90 | 90 % | <ul style="list-style-type: none"> Reheating meat slices quickly. Saute onions, celery & green peppers. |
| PL-80 | 80 % | <ul style="list-style-type: none"> All reheating. Cooking scrambled eggs. |
| PL-70 | 70 % | <ul style="list-style-type: none"> Cooking breads & cereal products. Cooking cheese dishes & veal. Cakes, muffins, brownies & cupcakes. |
| PL-60 | 60 % | <ul style="list-style-type: none"> Cooking pasta. |
| PL-50 | 50 % | <ul style="list-style-type: none"> Cooking meats & whole poultry. Cooking custard. Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast. |
| PL-40 | 40 % | <ul style="list-style-type: none"> Cooking less tender cuts of meat. Reheating frozen packaged foods. |
| PL-30 | 30 % | <ul style="list-style-type: none"> Thawing meat, poultry & seafood. Cooking small quantities of food. Finish cooking casseroles, stew & some sauces. |
| PL-20 | 20 % | <ul style="list-style-type: none"> Softening butter & cream cheese. Heating small amounts of food. |
| PL-10 | 10 % | <ul style="list-style-type: none"> Softening ice cream. Raise yeast dough. |
| PL-0 | 0 % | <ul style="list-style-type: none"> Demo mode. |

Suggestions for getting the best results

To help you achieve the best possible results from your microwave oven, read the following suggestions below;

- Storage temperature**
 Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods would at room temperature.
- Size**
 Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.
- Natural moisture**
 Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.
- Stirring**
 Stir foods such as casseroles and vegetable from the outside to the center to distribute the heat more evenly. This will allow the food to cook faster. Constant stirring is not necessary.
- Turn over items**
 Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.
- Food placement**
 Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.
- Food arrangement**
 Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.
- Let the food stand**
 After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish in the center and avoids overcooking the out edges, The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.
- Wrapping in paper towels or waxed paper**
 Sandwiches and many other food types containing pre-baked bread should be wrapped prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

AUTO COOKING

Popcorn

⚠ CAUTION

- **DO NOT** leave microwave oven unattended while popping corn.

The popcorn feature lets you pop 3 different commercially packaged microwave popcorn sized bags. Use the table below to determine the setting to use.

| Amount | Press popcorn pad |
|---------------------------|-------------------|
| 3.3 oz. (default setting) | once |
| 3.0 oz. | 2 times |
| 1.75 oz. | 3 times |

Example: to pop a 3.0 oz. bag of popcorn automatically.

1. Press **Popcorn** pad 2 times. Popcorn

2. Press **START** pad.

The microwave will beep when finished.

START

Potato

The potato feature cooks 1, 2, 3 or 4 (cooking times based on 8 to 32 oz.) potatoes automatically. Use the table below to determine the setting to use.

| Amount | Press potato pad |
|----------------------------|------------------|
| 1 potato (default setting) | once |
| 2 potatoes | 2 times |
| 3 potatoes | 3 times |
| 4 potatoes | 4 times |

Example: to cook 1 potato automatically.

1. Press **Potato** pad once. Potato

2. Press **START** pad. START

The microwave will beep when finished.

Notes:

- Before cooking, pierce potatoes with fork several times.
- After cooking, let potatoes stand for 5 minutes.

Beverage

The beverage feature heats 1 or 2 cups of beverage. Use the table below to determine the setting to use.

| Amount | Press beverage pad |
|-----------------------|------------------------|
| 1 cup (about 8 oz.) | once (default setting) |
| 2 cups (about 16 oz.) | 2 times |

Example: to heat 1 cup of a beverage.

1. Press **Beverage** pad once. Beverage

2. Press **START** pad. START

The microwave will beep when finished.

Convenience cooking suggestions

| Convenience category | Amount | Suggestions |
|----------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Popcorn | 1.75,3.0, 3.3 oz. 1 pkg. | Cook a single “microwave-only” bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot popcorn bag from the oven. Let microwave oven cool down at least 5 minutes before using again. |
| Potato | 1,2,3,4 potatoes 8,16,24,36 oz | Pierce each potato several times using a fork. Place on turntable in spoke-like fashion. After cooking, let stand for 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the +30sec pad to increase cook time for larger potatoes. |
| Beverage | 1,2 cups (8 oz, 16 oz) | Use a microwave-safe measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the microwave. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Beverages heated with the beverage category may be very hot. Remove the container with care. |

CONVENIENT FEATURES

Setting the Sound

Turning Sound Low/nor/Hi/Off

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.

- **A programming tone** will sound each time you touch a pad.
- **Three tones** signal the end of a Kitchen Timer count down.
- **Three tones** signal the end of a cooking cycle.

Example: setting audible signal off:

1. Touch **Settings** pad once



2. **Op-1** will display

3.

| Sound Level | Press |
|-------------|-------|
| Lo | 1 |
| Nor | 2 |
| HI | 3 |
| OFF | 4 |

4. Touch **Settings** pad to confirm



NOTE

When the cooking cycle is completed END will be displayed and the audible signal will sound if the sound is turned on.

Setting Weight lb/Kg

Example: setting weight between pounds & kilograms:

1. Touch **Settings** pad 2 times.



2. **Op-2** will display

START

3.

| Units | Press |
|-------|-------|
| Lb | 1 |
| kg | 2 |

4. Touch **Settings** pad to confirm your selection.



TURNING OFF THE CLOCK DISPLAY

1. Touch **Settings** pad 3 times.



2. **Op-3** will display

3.

| Clock Display | Press |
|---------------|-------|
| ON | 1 |
| OFF | 2 |

4. Touch **Settings** pad to confirm the LED shows on.



Setting Demo Mode

Example: setting the demo mode on:

Suppose you want to enter Demo mode. **When Demo mode is ON programming functions will work in a rapid countdown mode with no cooking power.**

1. Touch **Settings** pad 4 times .



2. **Op-4** will display

- 3.

| Demo | Press |
|------|-------|
| ON | 1 |
| OFF | 2 |

4. Touch **Settings** pad to confirm when the display shows on .



CLEANING AND CARE

Disconnect the power cord or leave the door open to deactivate the oven during cleaning. Disconnect the power cord before replacing filters and lights.

EXTERIOR

The outside surface is precoated steel and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

DOOR

Wipe the window on both sides with a soft cloth to remove any spills or splatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a soft cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

EASY CARE™ STAINLESS STEEL/ SMUDGE_PROOF™ STAINLESS STEEL/ BLACK STAINLESS STEEL(SOME MODELS)

Your microwave oven (some models) may have a Stainless Steel finish or coating. Clean the stainless with warm soapy water using a clean sponge or cloth. Rinse with clean water and dry with a soft clean cloth. DO NOT use ANY store bought cleaners like Stainless Steel cleaners or any other types of cleaners containing any abrasive, chlorides, chlorines or ammonia. It is recommended to use mild dish soap and water or a 50/50 solution of water and vinegar.

TOUCH CONTROL PANEL

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the microwave oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and touch **STOP/Cancel**.

INTERIOR

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. The round wire rack and shelf can be cleaned with hot soapy water, rinsed and dried.

WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side in the microwave oven cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food splatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the microwave oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in microwave oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use upper wire rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

CLEANING AND CARE

Disconnect the power cord or leave the door open to deactivate the oven during cleaning. Disconnect the power cord before replacing filters and lights.

Cleaning the exhaust filters

The oven ventilation exhaust filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.

Vent exhaust filter part number 5304522066

To order parts call 800-599-7569

CAUTION

Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the fan or oven without the filters in place. Pull down slightly on the tab toward the front of the oven and remove the filter. Repeat for the other filter. Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. **DO NOT** use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it. Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt. Rinse thoroughly and shake dry. Replace by fitting the filter back into the opening.

Surface light replacement

CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs.

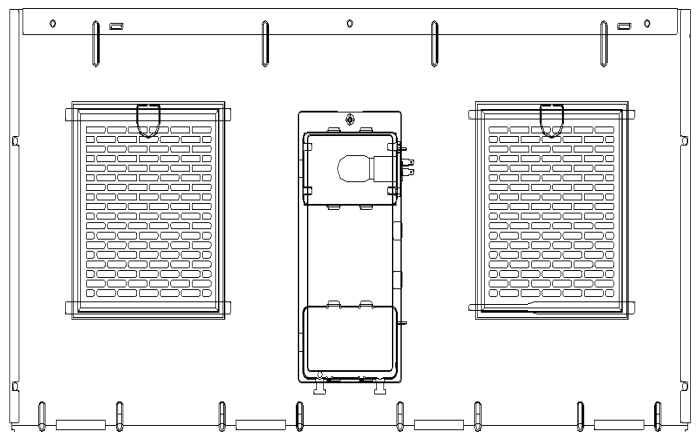
To replace light bulbs, first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.

To release cover, remove the screw on the light cover. (See illustration.)

DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.

Close light cover and secure with screw removed in step 2.

CAUTION: Light cover may become very hot. Do not touch glass when light is on.



CLEANING AND CARE

Disconnect the power cord or leave the door open to deactivate the oven during cleaning. Disconnect the power cord before replacing filters and lights.

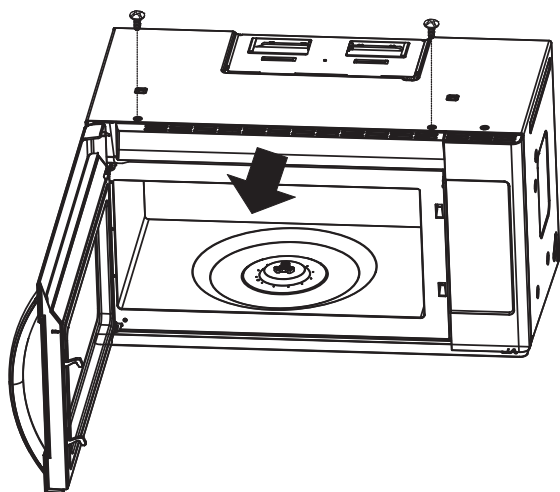
Charcoal filter replacement

Charcoal filter part number 5304522067

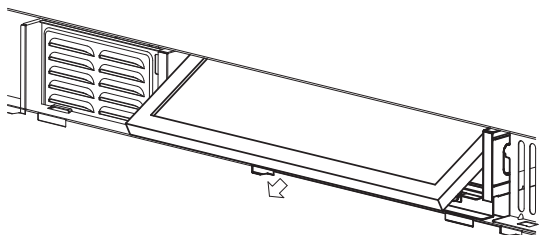
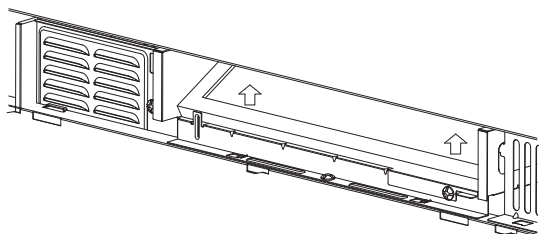
To order parts call 800-599-7569

Charcoal Filter when installed in your microwave oven, is used for nonvented, recirculated Installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

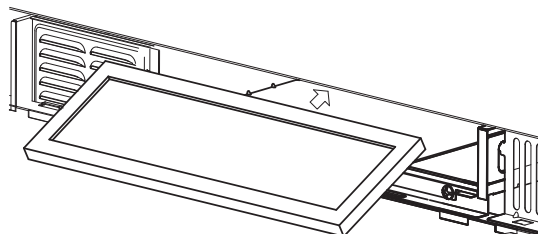
1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill mounting screws.
3. Pull the vent grill away from the unit.



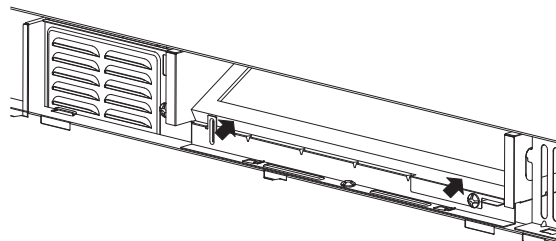
4. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



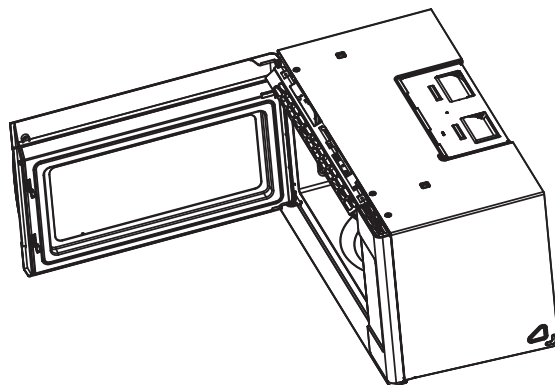
5. Slide the top of the new charcoal filter into the top area of the filter cavity.



6. Press the bottom of charcoal filter to place it into the correct position.



7. Put the vent grille bottom tabs into the slots then push the top of the vent grille into place.



8. Reinstall the vent grille screws.

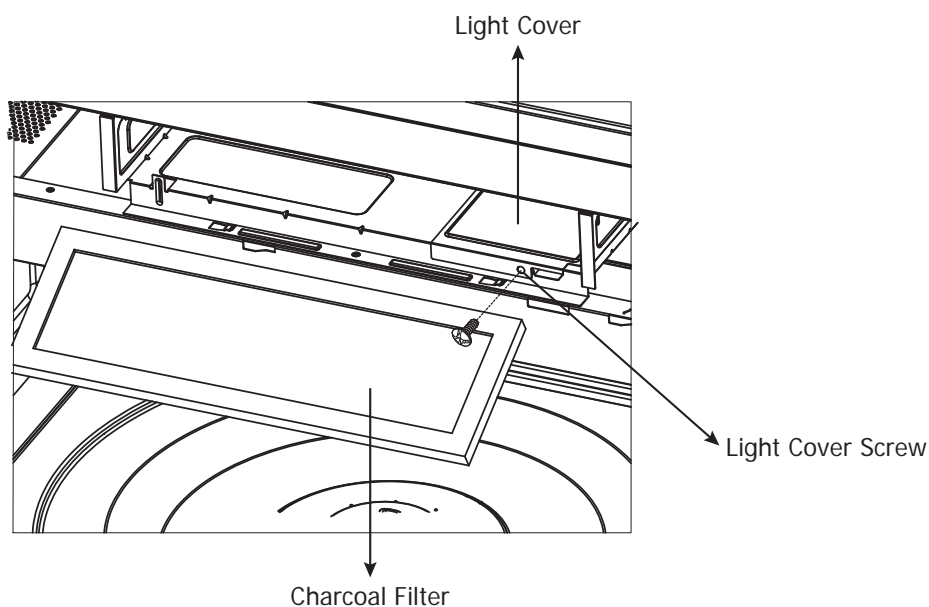
CLEANING AND CARE

Disconnect the power cord or leave the door open to deactivate the oven during cleaning. Disconnect the power cord before replacing filters and lights.

Oven light replacement

Remove the louver per instructions 1~3 above and charcoal filter, if used.

1. Open light cover located behind filter mounting by carefully pulling up on the front edge.



2. DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.

3. Replace the oven light cover by carefully pushing into place. Replace the charcoal filter, if used. Push the louver back into place and replace the louver mounting screw.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

Place one cup of water in a glass measuring cup in the microwave oven and close the door securely.
Operate the microwave oven for one minute at HIGH 100%.

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| A Does the microwave oven light come on? | YES ____ | NO ____ |
| B Does the cooling fan work? (Put your hand at top above Display.) | YES ____ | NO ____ |
| C Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.) | YES ____ | NO ____ |
| D Is the water in the microwave oven warm? | YES ____ | NO ____ |

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If they are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST ELECTROLUX AUTHORIZED SERVICER.

A microwave oven should never be serviced by a "do-it-yourself" repair person.



NOTES

1. If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 22.
2. If the oven is set for more than 30 minutes at 00 90 or 100 percent power level, after the first 30 minutes the power level will automatically adjust itself to 80 percent power to avoid overcooking.

SPECIFICATIONS

| | |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| AC Line Voltage: | Single phase 120V, 60Hz, AC only |
| AC Power Required: | 1520W 13.0 amps. (for LFMV1846VF |
| Output Power*: | 1000 W |
| Frequency: | 2450 MHz (Class B/Group2)** |
| Outside Dimensions (including handle): | 29.9 "(W) x 17.83 "(D) x 16.9 "(H) |
| Cavity Dimensions: | 22.16 "(W) x 13.80 "(D) x 10.55 "(H) |
| Microwave oven Capacity***: | 1.8 Cu.Ft. |
| Cooking Uniformity: | Turntable |
| Weight: | Approx. (net) 58.64 lb, (gross) 66.6 lb |
| Work/Night Light: | 1.5*W LED, the part number is 5304522068 |
| Oven Light: | 1*30W incandescent, the part number is 5304522069 |

* The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.

** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:

FCC - Federal Communications Commission Authorized.

DHHS - Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.



- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc.



- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

MAJOR APPLIANCE WARRANTY INFORMATION

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

Exclusions **This warranty does not cover the following:**

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
5. Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
6. Products used in a commercial setting.
7. Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
8. Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
9. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
10. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumables, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
11. Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
12. Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
13. Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, BUT NOT LESS THAN ONE YEAR. ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

If You Need Service Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux at the addresses or phone numbers below.

This warranty only applies in the USA and Canada. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Major Appliances North America, a division of Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

USA

1-800-374-4432

Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Electrolux

Printed in China

PN.: ECP10050AL-JEUC001

FRIGIDAIRE

Todo sobre el

Uso & Cuidado

De su Horno de microondas

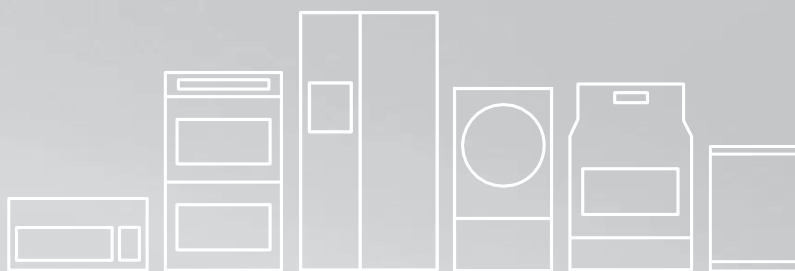


TABLA DE CONTENIDOS

| | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------------|----|
| BIENVENIDA & FECILITACIONES..... | 2 | ANTES DE OPERAR | 10 |
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | | COCINA MANUAL | 11 |
| IMPORTANTES..... | 2 | COCINA AUTOMÁTICA..... | 16 |
| NOMBRE DE PIEZAS | 8 | CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES | 18 |
| PANEL DE CONTROL | 9 | LIMPIEZA Y CUIDADO | 20 |

BIENVENIDA & FECILITACIONES

¿PREGUNTAS?

1-800-374-4432

(EE.UU.)

Por favor, adjunte el recibo de venta aquí para futura referencia.

¡Felicitaciones por su compra de un nuevo horno de microondas! En **Electrolux Home Products**, estamos muy orgullosos de nuestro producto y estamos completamente comprometidos a ofrecerle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que disfrutará de su nuevo horno de microondas y muchas gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que nos considere para futuras compras.

LEA Y GUARDE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Este Manual de Uso & Cuidado proporciona instrucciones de funcionamiento específicas para su modelo. Use su horno de microondas solo como se indica en este manual. Estas instrucciones no están destinadas a cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. Se debe practicar el sentido común y la precaución al instalar, operar y mantener cualquier aparato.

Registre su modelo y número de serie abajo para futura referencia.

Nº Modelo: _____

Nº Serie: _____

Fecha de Compra: _____

¿NECESITA AYUDA?

Visite el Sitio de Web de Frigidaire en:

<http://www.frigidaire.com>

Antes de llamar al servicio, hay unas cosas que puede hacer para ayudarnos a servirle mejor.

Lea ese manual.

Contiene instrucciones para ayudarlo a usar y mantener el horno de microondas adecuadamente.

Si recibió un horno de microondas dañado... comuníquese inmediatamente con el distribuidor (o el fabricante) que le vendió el horno de microondas.

Ahorre tiempo y dinero.

Consulte la sección titulada "Verificación de llamadas de servicio". Esta sección lo ayuda a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si realmente necesita servicio, puede relajarse sabiendo que la ayuda está a la sola distancia de una llamada. Se incluye al final de este manual una lista de números gratuitos de servicio al cliente. O llame a Servicios al Cliente de Frigidaire al 1-800-374-4432, las 24 horas del día, los 7 días de la semana.

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 pérdida de vidas.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede provocar exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no vencer ni alterar los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara delantero del horno y la puerta, ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto personal de servicio debidamente calificado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Definiciones

 Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarlo sobre posibles riesgos de lesión personal. Obedezca todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o muerte.

WARNING

WARNING indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar muerte o lesiones graves

CAUTION

CAUTION indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE USAR

WARNING

Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras, descargas eléctricas, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al usar el aparato, siga las **precauciones básicas, incluidas las siguientes secciones.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conecte solo a una toma de corriente puesta a tierra. Consulte **"INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA"** en la página 5.
- Instale o coloque este aparato solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos como huevos enteros y envases sellados.—Por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no se deben calentar en este horno de microondas.
- Use este aparato solo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno de microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Igual que con cualquier aparato, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo usan niños.
- No opere este aparato si tiene un cordón o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- Este aparato solo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Contacte con el técnico autorizado más cercano de Electrolux para su examen, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura en el aparato.
- No almacene ni use este aparato al aire libre. No use este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerja el cordón ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cordón alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 20.

- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - **No sobrecocine los alimentos. Use cuidadosamente el aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno de microondas para facilitar la cocinar.**
 - Quite las ataduras de cable de papel o de bolsa de plástico antes de poner bolsa en el horno.
 - **Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el aparato y desconecte el cable de alimentación o apague el fusible o el panel del disyuntor.**
 - No utilice la cavidad con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
- Los líquidos, como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre es presente el burbujeo o la ebullición visible cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIRVIENEN DE REPENTE CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA O OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

- No sobrecaliente el líquido.
- Agite el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
- No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos. Use un recipiente de boca ancha.
- Después de calentar, mantenga el recipiente en el horno de microondas al menos durante 20 segundos antes de retirar el recipiente.
- Tenga mucho cuidado al insertar cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- Limpie las aberturas de ventilación y los filtros de grasa con frecuencia. No se debe permitir que se acumule grasa en las aberturas de ventilación, rejillas o filtros de grasa.
- Tenga cuidado al limpiar la rejilla y los filtros de grasa. Los agentes de limpieza corrosivos, como limpiadores de horno a base de lejía, pueden dañar la rejilla y los filtros de grasa.
- Cuando arroje alimentos debajo del capó, encienda el ventilador.
- Este aparato es apto para usar sobre equipos de cocina de gas y eléctricos de 36" de ancho o menos.

GUARDE ESAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No limpie con estropajos metálicos. Las piezas de botones pueden tocar partes eléctricas que implican riesgo de descarga eléctrica.



WARNING

Si ve arcos, presione la tecla **Cancel** y corrija el problema.

Arco es el término de microondas para chispas en el horno. El arco se causa por:

- Metal o papel aluminio tocando el costado del horno.
- Lámina de aluminio no moldeado a los alimentos (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, como tiras de alambre, alfileres de aves de corral o platos con bordes dorados en el microondas.
- Toallas de papel recicladas que contienen pequeñas piezas de metal que se utilizan en el microondas.

Declaración de Interferencia de Radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (solo EE. UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y, si no se instala y utiliza correctamente, es decir, de acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado su tipo y se encontró que cumple con los límites para el Equipo ISM de conformidad con la parte 18 de las Reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación particular. Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes:

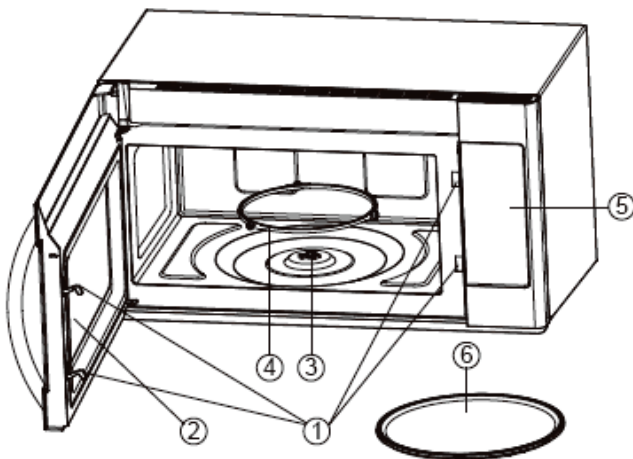
- Reoriente la antena receptora de la radio o televisión.
- Recoloque el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en diferentes circuitos derivados.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por modificaciones no autorizadas a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DESEMBALAR Y EXAMENAR SU HORNO DE MICROONDAS

- Desembale y examine su horno.
- Retire con cuidado el horno de la caja de cartón. **GUARDE EL CARTÓN COMO PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.**
- Retire
- Todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno; sin embargo, **NO RETIRE LA CUBIERTA DE GUÍA DE ONDA**, que se encuentra en el techo en la cavidad del horno. Verifique que haya Instrucciones de Instalación, Plantilla de Pared, Plantilla de Gabinete Superior, bolsa de Hardware de Instalación, Filtro de Carbón y Conjunto de Amortiguador de Escape. Lea los anexos y **GUARDE** las instrucciones del propietario.
- La calcomanía característica desde el exterior de la puerta, si hay.
- Revise el horno por daños, como puerta desalineada o doblada, sellos de la puerta y superficies de sellado dañadas, bisagras de la puerta rotas o flojas, pestillos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no opere el horno y contacte a su distribuidor.
- Consulte Instrucción de Instalación para más detalles.



1. Sistema de Bloqueo de Seguridad de Puerta
2. Ventana de Horno
3. Eje
4. Anillo de Rodillo
5. Panel de Control
6. Bandeja de Cristal

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. Este horno de microondas está equipado con un cordón que tiene un cable a tierra con un enchufe a tierra. Debe conectarse a un receptáculo de pared que esté instalado y puesto a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica mediante proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

⚠ WARNING

El uso inadecuado del enchufe a tierra puede resultar en riegos de descarga eléctrica.

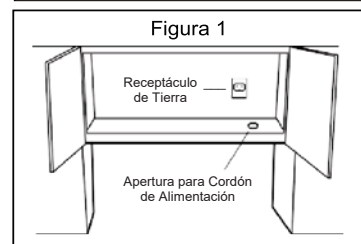
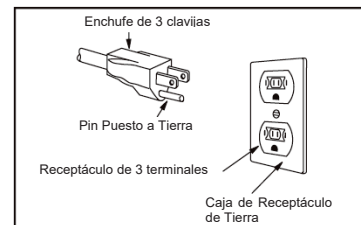
Requisitos eléctricos

Consulte las Instrucciones de Instalación para conocer la ubicación adecuada de la fuente de alimentación.

Los requisitos eléctricos son 120 voltios 60 Hz, solo CA, 15 amperios, o suministro eléctrico más protegido. Se recomienda proporcionar un circuito separado que sirva solo al horno de microondas.

El horno de microondas está equipado con un enchufe a tierra de 3 clavijas. Debe enchufarse a un receptáculo de pared que esté instalado y puesto a tierra correctamente. **NO, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE O QUITÉ EL PIN DE PUESTA A TIERRA DEL ENCHUFE.**

NO UTILICE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.



⚡ NOTAS

- Si tiene cualquier pregunta sobre la puesta a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o personal de servicio calificado.
- Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al horno de microondas o lesiones personales causadas por no observar los procedimientos correctos de conexión eléctrica.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOBRE SU HORNO DE MICROONDAS

Este Manual de Uso y Cuidado es valioso: léalo atentamente y guárdelo siempre como referencia.

Un buen libro de cocina de microondas es un activo valioso. Chequee los principios, técnicas, consejos y recetas de cocina con el microondas.

NUNCA use el horno de microondas sin el plato giratorio y el soporte, ni gire el plato giratorio para colocar un plato grande en el horno de microondas. El plato giratorio girará en sentido horario y antihorario.

SIEMPRE tenga alimentos en el horno de microondas cuando esté encendido para absorber la energía del microondas.

Cuando utilice el horno de microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, es posible que escuche que el magnetrón se enciende y apaga. Es normal que el exterior del horno de microondas esté caliente al tacto al cocinar o recalentar.

La condensación es una parte normal de la cocina con microondas. La humedad de la habitación y la de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condensa en el horno de microondas. En general, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los no cubiertos. No deben bloquearse las aberturas de ventilación.

El horno de microondas es solo para preparar alimentos. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno de microondas tiene una potencia de 1000 vatios mediante el procedimiento de prueba IEC. Al usar recetas o instrucciones del paquete, chequee los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y agregue el tiempo correspondiente.

SOBRE COCINA CON MICROONDAS

- Organice la comida con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Mire el tiempo de cocinar. Cocine por el menor tiempo indicado y agregue más según sea necesario. Los alimentos sobrecocinados pueden humear o encenderse.
- Cubra los alimentos mientras cocina. Consulte la receta o el libro de cocina para sugerencias: toallas de papel, papel encerado, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Proteja cualquier área fina de carne o pollo con pequeñas piezas planas de lámina de aluminio para evitar sobrecocina antes de que las áreas densas y gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos del exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocina, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante el microondas para acelerar la cocina de alimentos como pollo y hamburguesas. Los artículos grandes como los asados deben voltearse al menos una vez.
- Reorganice los alimentos como las albóndigas a la mitad de la cocina, tanto de arriba a abajo como desde el centro del plato hacia afuera.
- Agregue tiempo de reposo. Retire la comida del horno de microondas y revuelva, si es posible. Cubra durante el tiempo de reposo para que la comida termine de cocinarse sin pasarse.
- Chequee la cocina. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocina.

Señales de estar cocinado incluyen:

- La comida humea por todas partes, no solo en el borde.
- El fondo central del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo de pollo se mueven fácilmente.
- La carne y el pollo no muestran color rosado.
- El pescado es opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

SOBRE ALIMENTO

| ALIMENTOS | SÍ | NO |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas & verduras | <ul style="list-style-type: none">• Perforar las yemas de huevo antes de cocinar para evitar la "explosión".• Perforar las pieles de patatas, manzanas, calabazas, hotdogs y salchichas para que salga el vapor. | <ul style="list-style-type: none">• Cocinar los huevos en cáscaras.• Recalentar huevos enteros.• Secar nueces o semillas en cáscaras. |
| Palomitas | <ul style="list-style-type: none">• Usar palomitas embolsadas especialmente para cocinar en el microondas.• Escuchar mientras hace palomitas para que disminuya a 1 u 2 segundos o use una almohadilla especial para palomitas. | <ul style="list-style-type: none">• Haer palomitas en bolsas marrones regulares o cuencos de vidrio.• Superar el tiempo máximo en el paquete de palomitas. |
| Alimentos para bebé | <ul style="list-style-type: none">• Transferir los alimentos para bebés a un plato pequeño y caliéntelos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Chequee la temperatura antes de servir.• Colocar los pezones en los biberones después de calentar y agite bien. Pruebe la temperatura con muñeca antes de alimentar. | <ul style="list-style-type: none">• Calentar botellas desechables.• Calentar biberones con pezones.• Calentar los alimentos para bebés en frascos originales. |
| General | <ul style="list-style-type: none">• Cortar los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar vapor y evitar quemaduras.• Revolver los líquidos rápidamente antes y después de calentar para evitar la "erupción".• Usar un tazón hondo, cuando cocine líquidos o cereales, para evitar los volcaduras. | <ul style="list-style-type: none">• Enlatar en el microondas ya que las bacterias dañinas no pueden destruirse.• Freír con mucha grasa.• Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos. |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOBRE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario comprar todo utensilio de cocina nuevo. Se pueden utilizar en su nuevo horno de microondas con éxito muchas piezas que ya están en su cocina. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocina.

Use esos utensilios para cocinar y recalentar con el microondas de forma segura:

- vitrocerámica (Pyroceram®), tales como Corningware®.
- vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos aptos para microondas
- platos de papel
- cerámica, gres y porcelana aptos para microondas
- plato dorador (no se debe exceder tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las direcciones del fabricante.)

Estos artículos se pueden usar para recalentar por corto tiempo los alimentos que contienen poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO USE

- bandejas de metal y utensilios para hornear
- platos con adornos metálicos
- vidrio no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (tinas de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas de almacenamiento de alimentos
- lazos metálicos

Si desea chequear si un plato es apto para microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas y el microondas en HIGH durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente mucho.

Los siguientes revestimientos son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel encerado se puede usar para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico marcada especialmente para uso en microondas se puede usar para cocinar y recalentar. NO deje que la envoltura de plástico toque los alimentos. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- Las tapas que son aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocina.
- Las bolsas para cocinar en el horno de microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesitan ablandarse. NO use lazos metálicos. Recuerde abrir la bolsa para que el vapor pueda escapar.

Cómo usar lámina de aluminio en su horno de microondas:

- Pequeñas piezas planas de lámina de aluminio colocadas suavemente sobre los alimentos pueden usarse para proteger áreas que se están descongelando o cocinando demasiado rápido.
- La lámina no debe acercarse más de una pulgada a ninguna superficie del horno de microondas.

Si tiene preguntas sobre utensilios o cubiertas, consulte un buen libro de cocina para microondas o siga las sugerencias de recetas.

ACCESORIOS Hay muchos accesorios de microondas disponibles para comprar. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas lo ayudará a determinar la cocina adecuada y asegurará que los alimentos se hayan cocinado a temperaturas seguras. Electrolux no es responsable de ningún daño al horno de microondas cuando se utilizan accesorios.

SOBRE LOS NIÑOS Y LA MICROONDAS

Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas con una persona supervisora muy cerca de ellos. Entre las edades de 7 y 12 años, la persona supervisora debe estar en la misma habitación.

Al igual que con cualquier aparato, es necesaria la supervisión de un adulto cuando lo usan niños.

En ningún momento se debe permitir que nadie se incline o se balancee sobre la puerta del horno microondas.

A los niños se les debe enseñar todas las precauciones de seguridad: usar agarraderas, retirar los revestimientos con cuidado, prestar especial atención a los paquetes de alimentos crujientes porque pueden estar muy calientes.

No asuma que porque un niño ha dominado una habilidad para cocinar, puede cocinar todo.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Consulte la página 10 para ver la función de bloqueo para niños.

SOBRE LA SEGURIDAD

- Chequee los alimentos para ver si están cocinados a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

| TEMP | ALIMENTOS |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 45°F (63°C) | - Para ternera, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados, pescado |
| 160°F (71°C) | - Para carne de cerdo fresca, carne molida, mariscos, platos de huevo, alimentos preparados congelados y ternera, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados |
| 165°F (74°C) | - Para las sobras, alimentos refrigerados listos para calentar, alimentos "frescos" para llevar, pollo o pavo entero, pechugas de pollo o pavo y pollo molido utilizado en hamburguesas de pollo o pavo |



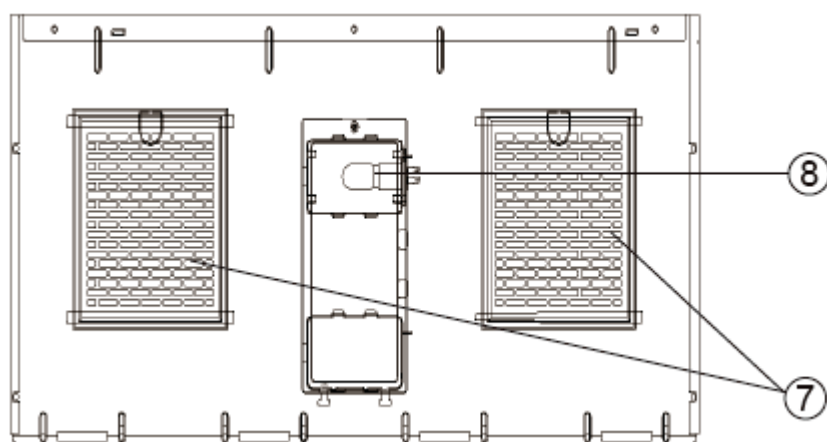
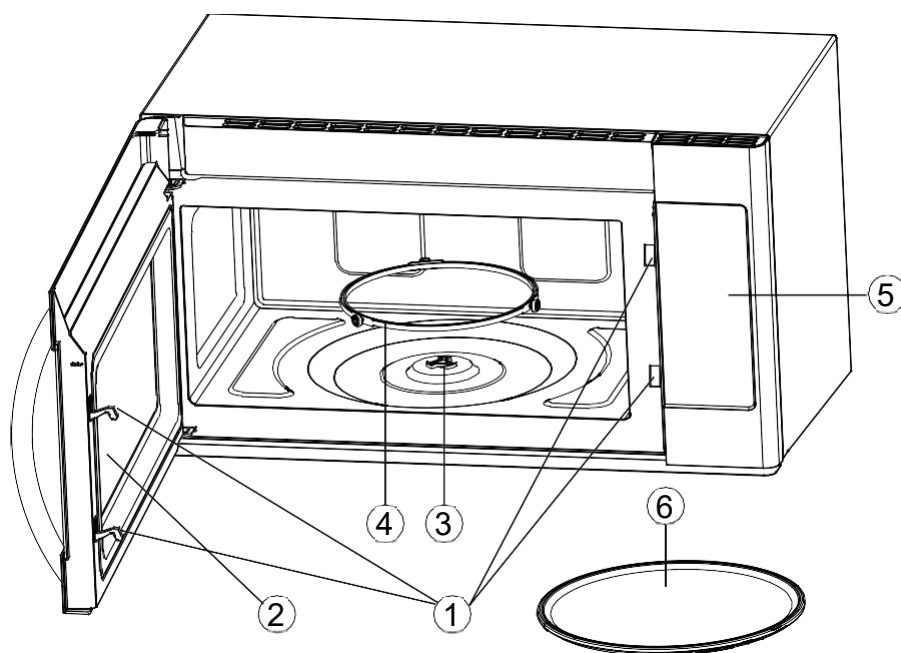
NOTAS

No cocine pollo entero y rellenado poultry. Cocine el relleno por separado a to 165°F.

Para comprobar si está cocinado, inserte un termómetro para carne en un área gruesa o densa alejado de la grasa o el hueso. NUNCA deje el termómetro en los alimentos durante la cocina, a menos que esté aprobado para uso en hornos de microondas.

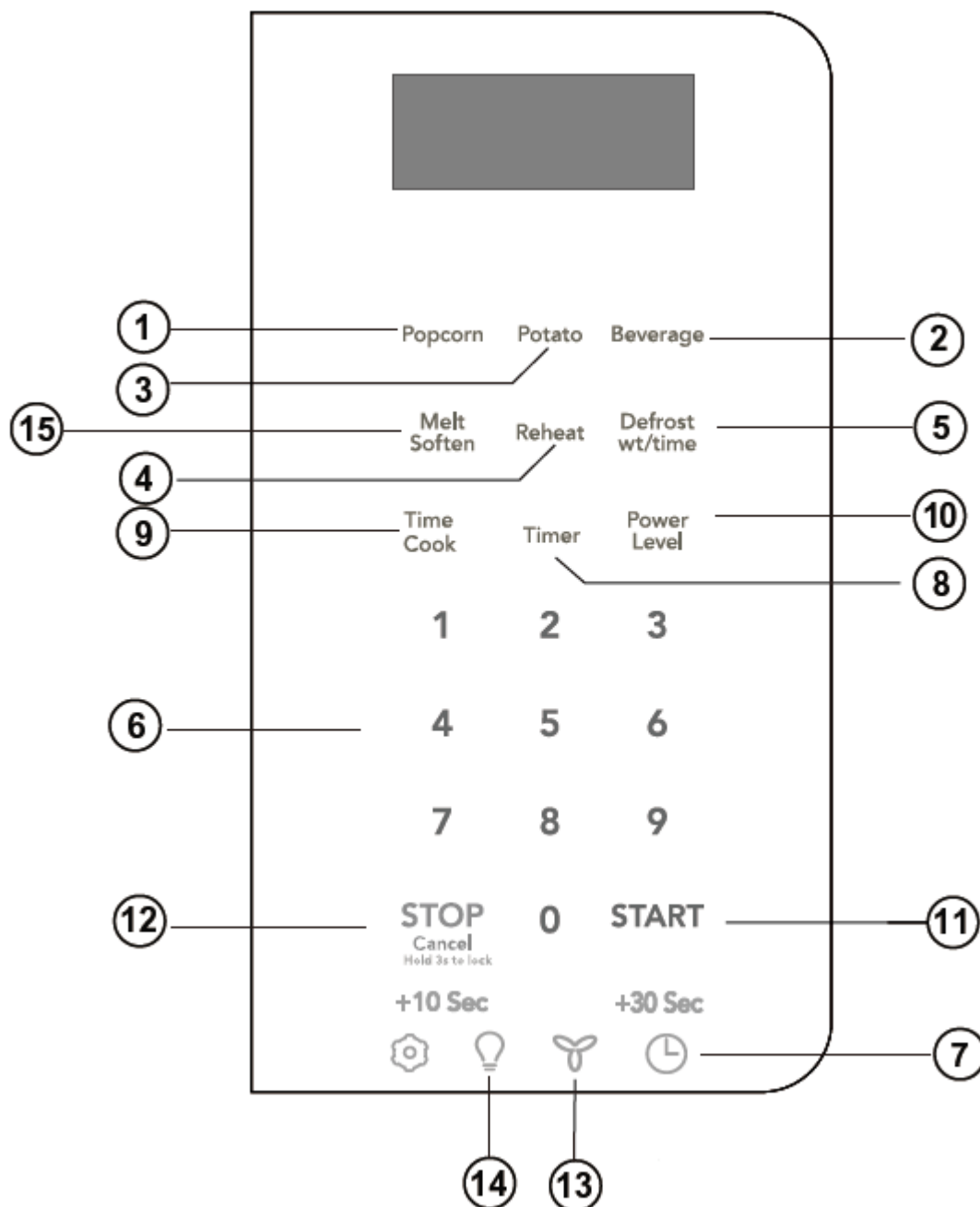
- SIEMPRE use agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transferir suficiente calor de los alimentos a través de los utensilios para causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras por vapor alejando el vapor de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las palomitas y las bolsas de cocina de horno lejos de la cara.
- Manténgase cerca del horno de microondas mientras está en uso y chequee el progreso de la cocina con frecuencia para que no haya posibilidad de sobrecocinar los alimentos.
- NUNCA use la cavidad para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para preservar la alta calidad y minimizar la propagación de bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de onda. Los residuos de alimentos pueden causar arcos y/o incendios.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno de microondas para que el utensilio, su ropa o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga la lámina de aluminio protegedora al menos 1 pulgada de las paredes, el techo y la puerta.

Características de microondas



1. Sistema de Bloqueo de Seguridad de Puerta
2. Ventana del Horno
3. Eje
4. Anillo de Rodillo
5. Panel de Control
6. Bandeja de Cristal
7. Filtro
8. Lámpara de estufa

PANEL DE CONTROL



- | | |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (1) Palomitas (P16) | (11) INICIO (P12) |
| (2) Bebida (P16) | (12) Parar/Cancelar (P12) |
| (3) Patata (1-4 patatass) (P16) | (13) Escape (Alto/Bajo/Apagado) ~ Usar para encender y a pagar la ventilación de escape, o ajustar la velocidad. (P10) |
| (4) Recalentar (3 configuraciones diferentes) (P14) | (14) Luz de superficie ~ Presionar para encender y apagar la luz de superficie (P10) |
| (5) Descongelar (por tiempo o peso) (P13) | (15) Derretir / Suavizar (P14) |
| (6) Teclas numéricas (0 a 9) | |
| (7) Ajustes del reloj (P10) | |
| (8) Temporizador (P10) | |
| (9) Cocina de tiempo (P11) | |
| (10) Nivel de potencia (10 niveles de potencia disponibles) (P11) | |

NOTAS: Para obtener informaciones detalladas, consulte la página correspondiente anteriormente listada.

ANTES DE OPERAR


Configuraciones de reloj

El horno de microondas tiene configuraciones que le permiten personalizar la operación para su conveniencia. A continuación se muestra la tabla que muestra las diversas configuraciones. Toque la tecla **Settings** varias veces para desplazarse a la función de configuración deseada.

| Prestar tecla | Opción |
|--------------------|----------------------------------------------|
| Settings x1 | Sonido Bajo/nor/Alto/Apagado (nor=Normal) |
| Settings x2 | Peso lb/kg |
| Settings x3 | Reloj ON/OFF |
| Settings x4 | Demo |

Configurar el reloj

Ejemplo: configurar la pantalla de reloj para 9:00:

1. Toque **Clock** una vez . 
2. Ingrese tiempo usando teclas numéricas. **9 0 0**
3. Toque la tecla **START** de nuevo. **START**

Configurar el temporizador

Ejemplo: configurar temporizador para 5 minutos:


1. Toque la tecla **Timer** una vez. **Timer**
2. Ingrese tiempo usando teclas numéricas. **5 0 0**
3. Toque la tecla **START**. **START**

La cuenta regresiva del temporizador no se detiene aunque se abra la puerta. Para detener / cancelar el temporizador, presione la tecla **START** una vez.

Cuando el temporizador haya llegado al final del tiempo establecido, oirá alertas de pitido que indican que el temporizador se ha agotado.


Escape Alto/Bajo/Apagado

La ventilación de escape echa el vapor y otros vapores de cocina de la superficie de cocina del rango debajo del horno de microondas.

Para manejar la ventilación de escape, toque la tecla **Exhaust High/Low/Off** una vez para configuración de velocidad baja. Toque la tecla otra vez para elegir velocidad alta y una tercera vez para apagar el ventilador. 

NOTA: Si la temperatura se calienta demasiado alrededor del horno de microondas, el ventilador en el escape se encenderá automáticamente en la configuración Alta para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías. Cuando esto ocurre, la ventilación no se puede apagar.

Luz de superficie On / Off


Toque la tecla **Surface Light/On/Off** una vez para la luz de superficie de cocina. Presione la tecla otra vez para apagarla. 

Bloqueo de Control


Puede bloquear el panel de control para evitar que los niños enciendan o usen accidentalmente el microondas.

La función de bloqueo de control es muy útil al limpiar el panel de control. El bloqueo evitará la programación accidental al limpiar el panel de control.

Ejemplo: a poner el bloqueo de control ON:

Toque y mantenga presionado la tecla **Stop/Cancel** por más de 3 segundos. El icono Lock aparecerá en la ventana de visualización junto con 1 pitido. 

Ejemplo: a cambiar el bloqueo de control de ON a OFF:

Toque y mantenga presionado la tecla **Stop/Cancel** por más de 3 segundos. El icono Lock desaparecerá en la ventana de visualización. 

Calentar con alto nivel de potencia

Ejemplo: a calentar durante 5 minutos al 100% de potencia:

1. Presione la tecla **Time Cook**.

Time
Cook

2. Use las teclas numéricas para ingresar tiempo de calentamiento deseado (puede ser hasta 99 minutos y 99 segundos).

5 0 0

3. Toque la tecla **START**.

START

Cuando haya terminado de calentar, escuchará pitidos y se mostrará "End".

Calentar con bajo nivel de potencia

El hecho de usar el nivel de potencia más alto para calentar los alimentos no siempre da los mejores resultados cuando algunos tipos de alimentos necesitan una cocina más lenta, como asados, productos horneados o natillas. Su horno tiene otros nueve niveles de potencia que puede elegir.

Ejemplo: a calentar durante 4 minutos al 70% de potencia:

1. Presione **Cook Time**.

Time
Cook

2. Use las teclas numéricas para ingresar tiempo de calentamiento deseado (puede ser hasta 99 minutos y 99 segundos).

4 0 0

3. Presione la tecla **Power Level** 4 veces nivel de potencia 7 (70% de potencia). **PL-70** aparece en la pantalla (70% de potencia).

Power
Level

4. Presione la tecla **START**.

START

Cuando haya terminado de calentar, escuchará pitidos y se mostrará "End".

COCINA MANUAL

Calentar con múltiples etapas de cocción

Para obtener mejores resultados, algunas recetas de microondas requieren diferentes niveles de potencia o diferentes períodos de tiempo para cocinar. Su microondas puede configurarse para cambiar de una etapa a otra automáticamente (2 etapas como máximo).

Ejemplo: a cocinar alimentos durante 3 minutos al 80% de potencia y luego 50% por 6 minutos 30 segundos:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1. Presione Time Cook . | Time Cook |
| 2. Use las teclas numéricas para ingresar el tiempo de calentamiento de la primera etapa (puede ser hasta 99 minutos y 99 segundos). | 3 0 0 |
| 3. Presione la tecla Power Level pad 3 veces para PL-80 (80 % de potencia). | Power Level |
| 4. Presione la tecla Time Cook para la segunda etapa. | Time Cook |
| 5. Use las teclas numéricas para ingresar el tiempo de calentamiento de la segunda etapa (puede ser hasta 99 minutos y 99 segundos). | 6 3 0 |
| 6. Presione la tecla Power Level para la segunda etapa. | Power Level |
| 7. Presione la tecla Power Level 6 veces para PL-50 (50 %). | 50% |
| 8. Presione la tecla START . | START |

Cuando haya terminado de calentar, escuchará pitidos y se mostrará "End".

NOTA:

El nivel de potencia siempre debe programarse para la primera etapa.

Usar la tecla Stop/Cancel

Esta característica le permitirá parar o cancelar rápidamente el proceso de cocina.

Toque la tecla **Stop/Cancel** para:

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

1. Borrar si ha ingresado información incorrecta.
2. Cancelar el proceso de configuración del temporizador.
3. Presione la tecla una vez para pausar el horno temporalmente durante la cocina. (Toque la tecla **START** nuevamente para reanudar la cocina.).
4. Regresar la hora del día (reloj) a la pantalla después de completar el ciclo de cocina.
5. Cancelar un programa durante la cocina, toque dos veces.

START

Usar la tecla Start

Esta característica le permitirá comenzar rápidamente o agregar 30 segundos

1. Presione **time cook**.
2. Presione + 30 para 30 segundos al 100% nivel de potencia
3. Extienda el tiempo de cocina en múltiplos de 30 segundos cada vez que se toca este panel TS durante la cocina en microondas.

Time Cook



NOTAS

"Food" se mostrará durante 5 segundos una vez que empiece a cocinar si no se selecciona un ciclo de cocina o no abre y cierra la puerta en 5 minutos. Debe abrir la puerta para comenzar a cocinar.

Configurar para descongelar (por peso)

Ejemplo: a descongelar 1lb. de alimentos al nivel de potencia nominal y tiempo de cocina determinado automáticamente:

1. Presione la tecla **Defrost** una vez. **0.0** Defrost wt/time aparecerá en la pantalla.
2. Use las teclas numéricas para ingresar el peso de los alimentos por descongelar en libras (10 = 1.0lb.) Puede ingresar cualquier peso de 0.1 a 6.0lbs. **1 0**
3. Presione la tecla **START**. **START**

Cuando haya terminado de descongelar, escuchará pitidos y se mostrará "End".

NOTA: La cantidad de peso debe ser una entrada válida para que esta función comience. Una entrada de peso válida es de 0.1 a 6.0 libras.

Configurar para descongelar (por tiempo)

Ejemplo: a descongelar alimentos al nivel de potencia 30% por 5 minutos:

1. Presione la tecla **Defrost** dos veces. **0:00** aparecerá en la pantalla. Defrost wt/time
2. Use las teclas numéricas para ingresar el tiempo de descongelación deseado (puede ser hasta 99 minutos y 99 segundos. **5 0 0**
3. Presione la tecla **START**. **START**

Cuando haya terminado de calentar, escuchará pitidos y se mostrará "End".

NOTA: Los niveles de potencia no se pueden cambiar tanto para descongelar (por peso) como para descongelar (por tiempo) porque afectará el rendimiento del descongelamiento negativamente.

NOTAS especiales para descongelar por peso y tiempo

- Después de presionar la tecla **START**, la pantalla mostrará una cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento restante. El horno emitirá un pitido durante el ciclo de descongelación. En este momento, abra la puerta, gire la comida y retire cualquier porción que ya se haya descongelado. Toque la tecla **START** para reanudar el ciclo de descongelamiento.
- Cuando haya terminado de calentar, escuchará pitidos.

Reheat

La función de recalentamiento proporciona 3 configuraciones predeterminadas rápidas en base del tamaño de la porción para recalentar los alimentos para su conveniencia de cocina.

Ejemplo: a calentar 24 onzas de alimentos.

1. Presione la tecla **Reheat** 3 veces (consulte tabla de categoría de recalentamiento) para recalentar 24 onzas de alimento. **24 oz** aparecerá en la pantalla **Reheat**
2. Presione la tecla **START**. **START**

| Categoría de Recalentamiento | Presionar | Pantalla |
|------------------------------|-----------|----------|
| 8 onzas de alimentos | una vez | 8 oz |
| 16 onzas de alimentos | 2 veces | 16 oz |
| 24 onzas de alimentos | 3 veces | 24 oz |

Derretir / Suavizar

El horno utiliza potencia baja para derretir y ablandar artículos. Vea la siguiente tabla.

Ejemplo: a derretir 8 oz. de queso crema.

1. Presione la tecla **Melt/Soft** 4 veces para recalentar 8oz. de alimentos. **So-4** aparecerá en la pantalla (Consulte categoría de Derretir / Suavizar). Luego presione la tecla numérica **2**, 8 oz aparecerá en la pantalla. **Melt Soften**
2. Presione la tecla **START**. **START**

CATEGORÍA DE DERRETIR / SUAVIZAR

| PRESIONAR | PANTALLA | CATEGORIA | CANTIDAD | TECLA |
|-------------|----------|-----------|----------------|-----------|
| Melt Soften | x 1 | So-1 | MANTEQUILLA | 1 stick 1 |
| | | | 2 barras | 2 |
| Melt Soften | x 2 | So-2 | CHOCOLATE | 2 oz. 1 |
| | | | 4 oz. | 2 |
| | | | 8 oz. | 3 |
| Melt Soften | x 3 | So-3 | GELADO | 1 Pint 1 |
| | | | 1.5 Quart | 2 |
| Melt Soften | x 4 | So-4 | QUESO DE CREMA | 3oz. 1 |
| | | | 8oz. | 2 |

COCINA MANUAL

Niveles de potencia sugeridos para cocinar

Los 10 niveles de potencia disponibles con este microondas lo ayudarán a adaptarse a la potencia de salida más adecuada para el tipo de alimento que está preparando. Al igual que con cualquier preparación de alimentos en el microondas, es mejor seguir las instrucciones de microondas que están impresas en el empaque de los alimentos.

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

| Nivel Potencia | Salida microondas | Usar para preparar cuando: |
|----------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PLHI | 100 % | <ul style="list-style-type: none"> Hirviendo el agua. Cocinando ternera molida. Hacienda dulces. Cocinando frutas y verduras frescas Cocinando pollo y pescado. Precalentando plato dorador. Recalentando bebidas. Cocinando rebanadas de tocino. |
| PL-90 | 90 % | <ul style="list-style-type: none"> Recalentando lonchas de carne rápidamente. Salteando cebollas, apio y pimientos verdes. |
| PL-80 | 80 % | <ul style="list-style-type: none"> Recalentando todo. Hacienda huevos revueltos. |
| PL-70 | 70 % | <ul style="list-style-type: none"> Haciendo panes y productos de cereales. Cocinando platos de queso y ternera. Tortas, muffins, brownies y cupcakes. |
| PL-60 | 60 % | <ul style="list-style-type: none"> Cocinando pasta. |
| PL-50 | 50 % | <ul style="list-style-type: none"> Cocinando carne y pollo entero. Cocinando natillas. Cocinando costillas, asados y solomillos. |
| PL-40 | 40 % | <ul style="list-style-type: none"> Cocinando cortes de carne menos tiernos. Recalentando alimentos envasados congelados. |
| PL-30 | 30 % | <ul style="list-style-type: none"> Descongelando carne, pollo y marisco. Cocinando pequeñas cantidades de alimentos. Terminando de cocinar guisoos, estofados y algunas salsas. |
| PL-20 | 20 % | <ul style="list-style-type: none"> Suavizando mantequillas y queso crema. Calentando pequeñas cantidades de alimentos. |
| PL-10 | 10 % | <ul style="list-style-type: none"> Suavizando helado. Levantando levadura. |
| PL-0 | 0 % | <ul style="list-style-type: none"> Modo demo. |

Sugerencias para obtener los mejores resultados

Para ayudarlo a lograr los mejores resultados posibles de su horno de microondas, lea las siguientes sugerencias a continuación;

• Temperatura de almacenamiento

Los alimentos tomados del congelador o refrigerador tardan más en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.

• Tamaño

Las piezas pequeñas de alimentos se cocinan más rápido que las grandes. Las piezas de tamaño y forma similares se cocinarán de manera más uniforme cuando se cocinen juntas. Para obtener resultados más uniformes, reduzca los niveles de potencia al cocinar grandes piezas de comida.

• Humedad natural

Los alimentos muy húmedos se cocinan de manera más uniforme porque la energía de microondas calienta las moléculas de agua de manera muy eficiente.

• Revolver

Revuelva alimentos como guisos y vegetales desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor de manera más uniforme. Esto permitirá que la comida se cocine más rápido. El movimiento constante no es necesaria.

• Voltear artículos

Voltee los alimentos como chuletas de cerdo, asados o coliflor entera a la mitad del tiempo de cocina. Esto ayudará a exponer todos los lados por igual a la energía de microondas.

• Colocación de alimentos

Coloque áreas delicadas de alimentos, como puntas de espárragos, hacia el centro de la bandeja del plato giratorio.

• Organización de alimentos

Organice los alimentos de forma desigual, como trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas o más carnosas hacia el exterior de la bandeja del plato giratorio.

• Dejar reposar la comida

Después de retirar el alimento del microondas, cúbralo con lámina de aluminio o con una tapa de cacerola y déjelo reposar para terminar de cocinar. Esto ayudará a que la comida se termine en el centro y evitará que los bordes se sobrecocinen. La duración del tiempo de reposo depende de la densidad y el área de superficie de los alimentos.

• Envolver en toallas de papel o papel encerado

Los sándwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan precocido deben envolverse antes de colocarlos en el microondas para ayudar a evitar que los alimentos se sequen mientras se calientan.

Palomitas

CAUTION

- **NO** deje el horno de microondas sin vigilancia mientras hace palomitas.

La función de palomitas le permite preparar 3 bolsas diferentes de palomitas para microondas empaquetadas comercialmente. Use la tabla a continuación para determinar la configuración a usar.

| Cantidad | Presione la tecla Popcorn |
|----------------------------------------|---------------------------|
| 3.3 oz. (configuración predeterminada) | una vez |
| 3.0 oz. | 2 veces |
| 1.75 oz. | 3 veces |

Ejemplo: a hacer una bolsa de palomitas de 3.0 oz. de forma automática.

1. Presione la tecla **Popcorn** 2 veces. **Popcorn**

2. Presione la tecla **START**. **START**

El microondas emitirá un pitido cuando termine.

Patata

La función de patata cocina 1, 2, 3 o 4 patatas (tiempos de cocina basados en 8 a 32 oz.) de patatas automáticamente. Use la tabla a continuación para determinar la configuración a usar.

| Cantidad | Presione la tecla Patata |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| 1 patata (configuración predeterminada) | una vez |
| 2 patatas | 2 veces |
| 3 patatas | 3 veces |
| 4 patatas | 4 veces |

Ejemplo: a cocinar 1 patata automáticamente.

1. Presione la tecla **Potato** una vez. **Potato**

2. Presione la tecla **START**. **START**

El microondas emitirá un pitido cuando termine.

NOTAS:

- Antes de cocinar, perfore las patatas con un tenedor varias veces.
- Después de cocinar, deje reposar las patatas por 5 minutos.

Bebida

La función de bebidas calienta 1 o 2 tazas de bebida. Use la tabla a continuación para determinar la configuración a usar.

| Cantidad | Presione la tecla Beverage |
|----------------------------|----------------------------------------|
| 1 taza (acerca de 8 oz.) | una vez (configuración predeterminada) |
| 2 tazas (acerca de 16 oz.) | 2 veces |

Ejemplo: a calentar una taza de bebida.

1. Presione la tecla **Beverage** una vez. **Beverage**

2. Presione la tecla **START**. **START**

El microondas emitirá un pitido cuando termine.

COCINA AUTOMÁTICA

Sugerencias para conveniencia de cocina

| Categoría de Conveniencia | Cantidad | Sugerencia |
|---------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Palomitas | 1.75,3.0, 3.3 oz. 1 pkg. | Cocine a la vez una sola bolsa de palomitas “solo para microondas”. Tenga cuidado al retirar del horno y abrir la bolsa de palomitas caliente. Deje que el horno de microondas se enfríe al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |
| Patata | 1,2,3,4 patatas 8,16,24,36 oz | Perfore cada patata varias veces con un tenedor. Coloque en el plato giratorio en forma de radio. Después de cocinar, deje reposar durante 3-5 minutos. Deje que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usar de nuevo. Use la tecla de + 30 segundos para aumentar el tiempo de cocina para patatas más grandes |
| Bebida | 1,2 tazas (8 oz,16 oz) | Use una taza o taza medidora apta para microondas; no cubra. Coloque la bebida en el microondas. Después de calentar, revuelva bien. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de volver a usar. Las bebidas calentadas con la categoría de bebidas pueden estar muy calientes. Retire el recipiente con cuidado. |

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

Configurar el Sonido

Poniendo el Sonido Bajo/nor/Alto/Apagado

Las señales audibles están disponibles para guiarlo al configurar y usar su horno.

- Se escuchará **un tono de programación** cada vez que toque una tecla.
- **Tres tonos** señalan el final de una cuenta regresiva del temporizador de cocina.
- **Tres tonos** señalan el final de un ciclo de cocina.

Ejemplo: apagar la señal audible:

1. Toque la tecla **Settings** una vez



2. **Op-1** se mostrará

3.

| Nivel de Sonido | Presionar |
|-----------------|-----------|
| Bajo | 1 |
| Normal | 2 |
| Alto | 3 |
| Apagado | 4 |

4. Toque la tecla **Settings** para confirmar



NOTAS

Cuando se complete el ciclo de cocina, se mostrará END y la señal audible sonará si el sonido está activado.

Configurar Peso lb/Kg

Ejemplo: configurar peso entre libras & kilogramos:

1. Toque la tecla **Settings** 2 veces.



2. **Op-2** se mostrará

START

3.

| Unidades | Presionar |
|----------|-----------|
| Lb | 1 |
| kg | 2 |

4. Toque la tecla **Settings** para confirmar su selección.



APAGAR LA PANTALLA DEL RELOJ

1. Presione la tecla **Settings** 3 veces.



2. **Op-3** se mostrará.

3.

| Pantalla de reloj | Presionar |
|-------------------|-----------|
| ON | 1 |
| OFF | 2 |

4. Toque la tecla **Settings** para confirmar que el LED se muestra encendido.



CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

Configurar Modo Demo

Ejemplo: poner en modo demo:

Suponga que desea ponerlo en modo Demo.

Cuando el modo Demo está activado, las características de programación funcionarán en un modo de cuenta regresiva rápida sin potencia de cocina.

1. Toque la tecla **Settings** 4 veces.



2. **Op-4** se mostrará.

- 3.

| Demo | Presionar |
|------|-----------|
| ON | 1 |
| OFF | 2 |

4. Toque la tecla **Settings** para confirmar cuando la pantalla sigue activada.



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

EXTERIOR

La superficie exterior es de acero y plástico prerrevestidos. Limpie el exterior con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

PUERTA

Limpie la ventana en ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian con un paño suave con frecuencia. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

ACERO INOXIDABLE FÁCIL DE CUIDAR/ ACERO INOXIDABLE A PRUEBA DE RUSTO/ ACERO INOXIDABLE NEGRO (ALGUNOS MODELOS)

Su horno de microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable. Limpie el acero inoxidable con agua jabonosa tibia usando una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. NO use NINGÚN limpiador comprado en la tienda como limpiadores de Acero Inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contengan abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar agua y jabón suave para platos o una solución 50/50 de agua y vinagre.

PANEL DE CONTROL

Hay que tener cuidado al limpiar el panel de control. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno de microondas antes de limpiar. Limpie el panel con un paño ligeramente humedecido solo con agua. Seque con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y toque **STOP/Cancel**.

INTERIOR

Es fácil la limpieza ya que se genera poco calor en las superficies interiores. Para limpiar las superficies interiores, limpie con un paño suave y agua tibia. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES O ALMOHADILLAS. Para suciedad más fuerte, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente. La rejilla y el estante de alambre redondo se pueden limpiar con agua jabonosa caliente, se puede enjuagar y secar.

CUBIERTA DE GUÍA DE ONDA

La cubierta de la guía de onda está ubicada en el lado derecho de la cavidad del horno de microondas. Está hecha de mica, por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de onda para garantizar un buen rendimiento del horno de microondas.

Limpie cuidadosamente con un paño húmedo cualquier salpicadura de alimentos de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurra. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y causar humo o posiblemente incendiarse. **NO RETIRE LA CUBIERTA DE GUÍA DE ONDA.**

ELIMINACIÓN DE OLOR

Ocasionalmente, un olor a cocina puede quedar en el horno de microondas. Para eliminarlo, combine 1 taza de agua, cáscara rallada y jugo de 1 limón en una taza medidora de vidrio de 2 tazas.

Hierva durante varios minutos usando 100% de potencia.

Deje reposar en el horno microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

PLATO GIRATORIO/EL SOPORTE

Se pueden quitar el plato giratorio y su soporte para facilitar la limpieza. Lávelos con agua suave y jabonosa; Para las manchas difíciles, utilice un limpiador suave y una esponja limpiadora no abrasiva. Son aptos también para lavavajillas. Use rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que debe limpiarse inmediatamente el exceso de agua o derrames.

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

Limpieza de los filtros de escape

Los filtros de escape de ventilación del horno se deben quitar y limpiar con frecuencia; generalmente al menos una vez cada mes.

Número de pieza del filtro de escape 5304522066
Para pedir piezas, llame al 800-599-7569

CAUTION

Deben limparse los filtros al menos una vez cada mes. Nunca opere el ventilador o el horno sin los filtros en su lugar.

Tire hacia abajo ligeramente la pestaña hacia la parte delantero del horno y retire el filtro. Repita para el otro filtro. Remoje el filtro en un fregadero o cacerola llena de agua caliente y detergente. NO use amoníaco u otro álcali; reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.

Agite y frote con un cepillo para quitar la suciedad incrustada.

Enjuague totalmente y agite para secarlo.

Reemplace volviendo a colocar el filtro en la abertura.

Reemplazo de luz de superficie

CAUTION

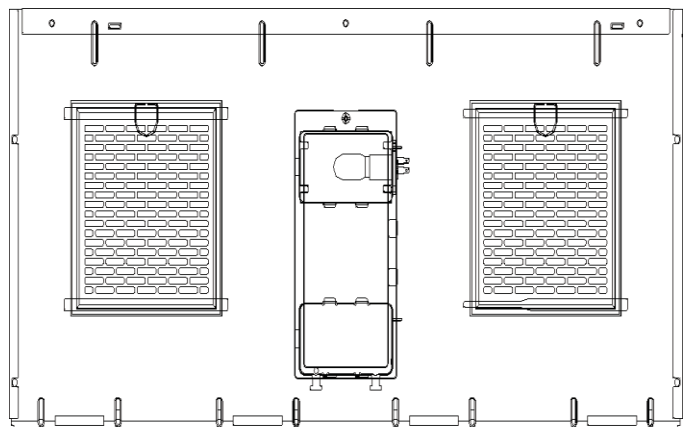
Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, use guantes al reemplazar las bombillas.

Para reemplazar las bombillas, primero desconecte la alimentación del horno en el panel del interruptor de circuito o desenchufando.

Para liberar la cubierta, quite el tornillo de la cubierta de la luz. (Ver ilustración.)

NO USE UNA BOMBILLA MÁS GRANDE DE 30 WATTS.

Cierre la cubierta de la luz y asegúrela con el tornillo que quitó en el paso 2. **PRECAUCIÓN:** La cubierta de la luz puede estar muy caliente. No toque el vidrio cuando la luz esté encendida.



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

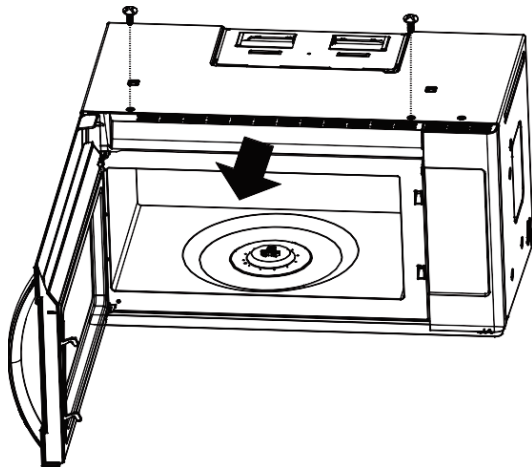
Reemplazo del filtro de carbón

Número de pieza del filtro de carbón 5304522067

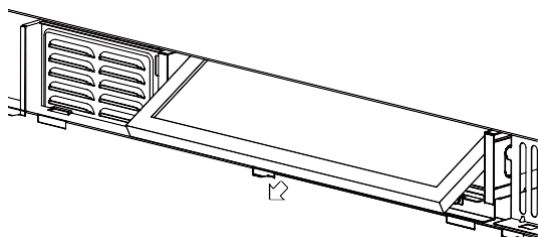
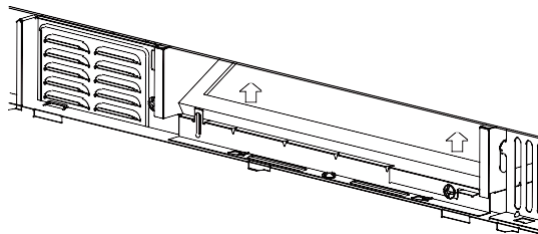
Para pedir piezas, llame al 800-599-7569

Cuando se instala el filtro de carbón en el horno de microondas, se usa para una instalación recirculada sin ventilación. El filtro se debe cambiar cada 6 a 12 meses según el uso.

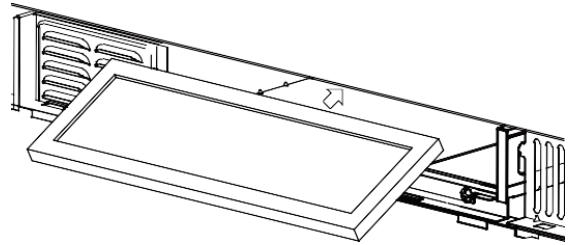
1. Desconecte la alimentación al horno de microondas en el panel del interruptor de circuito o desenchufando.
2. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.
3. Quite la rejilla de ventilación de la unidad.



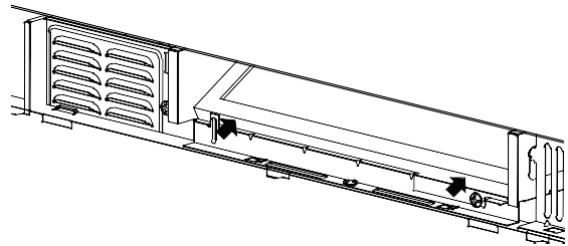
4. Retire el filtro de carbón empujando la parte superior del filtro hacia dentro, luego sáquelo hacia fuera de la unidad.



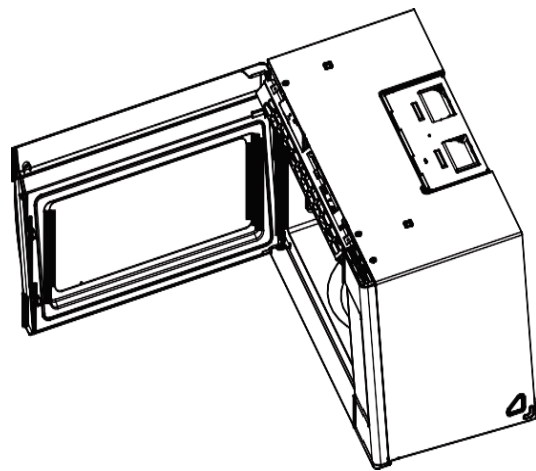
5. Deslice la parte superior del nuevo filtro de carbón en el área superior de la cavidad del filtro.



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



7. Coloque la parte inferior de la rejilla de ventilación en las ranuras y luego presione la parte superior de la rejilla de ventilación en su lugar.



8. Vuelva a instalar los tornillos de la rejilla de ventilación.

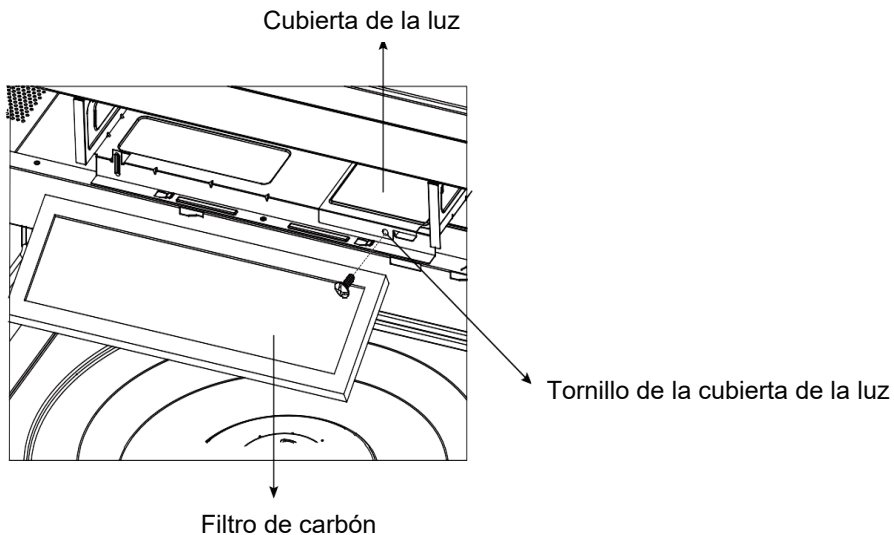
LIMPIEZA Y CUIDADO

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

Reemplazo de luz de horno

Retire la rejilla según las instrucciones 1 ~ 3 anteriores y el filtro de carbón, si se usa.

1. Abra la cubierta de la luz ubicada detrás del montaje del filtro tirándola cuidadosamente en el borde delantero.



2. NO USE UNA BOMBILLA MÁS GRANDE DE 30 WATTS.

3. Vuelva a colocar la cubierta de la luz del horno empujándola cuidadosamente en su lugar. Reemplace el filtro de carbón, si se usa. Empuje la rejilla en su lugar y vuelva a colocar el tornillo de montaje de la rejilla.

VERIFICACIÓN ANTES DE LLAMADA DE SERVICIO

Por favor verifique los siguientes puntos antes de llamar por servicios:

Coloque una taza de agua en una taza medidora de vidrio en el horno de microondas y cierre la puerta de forma segura.
Opere el horno de microondas durante un minuto a HIGH 100%.

- A** ¿Se enciende la luz del horno de microondas? Sí ____ NO ____
- B** ¿Funciona el ventilador de enfriamiento? (Coloque la mano en la parte superior de la pantalla) Sí ____ NO ____
- C** ¿Gira el plato giratorio? (Es normal que el plato giratorio gire en cualquier dirección.) Sí ____ NO ____
- D** ¿El agua del horno de microondas está tibia? Sí ____ NO ____

Si "NO" es la respuesta a alguna de las preguntas anteriores, verifique el tomacorriente, el fusible y / o el cortacircuitos. Si todos ellos funcionan correctamente, CONTACTE CON EL SERVIDOR AUTORIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno de microondas nunca se debe reparar por una persona de reparación "do-it-yourself".

NOTAS

1. Si el tiempo que aparece en la pantalla hace cuenta regresiva muy rápida, verifique el Modo de Demostración en la página 22.
2. Si el horno está configurado para más de 30 minutos a un nivel de potencia de 90% u 100%, después de los primeros 30 minutos, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al 80% para evitar sobrecocina.

ESPECIFICACIONES

| | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Voltaje de línea de CA: | Monofásico 120V, 60Hz, solo CA |
| Potencia de CA requerida: | 1520W 13.0 amps. (para LFMV1846VF |
| Potencia de salida*: | 1000 W |
| Frecuencia: | 2450 MHz (Clase B/Grupo2)** |
| Dimensiones exteriores (incluido la manija): | 29.9 "(ancho) x 17.83 "(profundidad) x 16.9 "(altura) |
| Dimensiones de la cavidad: | 22.16 "(ancho) x 13.80 "(profundidad) x 10.55"(altura) |
| Capacidad del horno de microondas***: | 1.8 Cu.Ft. |
| Uniformidad de cocina: | Plato giratorio |
| Peso: | Approx. (neto) 58.64 lb, (bruto) 66.6 lb |
| Trabajo/Luz nocturno: | 1.5*W LED, número de pieza 5304522068 |
| Luz de horno: | 1*30W incandescente, número de pieza 5304522069 |

* El método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para medir la potencia de salida. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

** Es la clasificación del equipo ISM (Industrial, Científico y Médico) descrita en el Estándar Internacional CISPR11.

*** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, la profundidad y la altura máximos. La capacidad real para almacenar alimentos es menor. En cumplimiento de las normas establecidas por:

FCC - Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission) Autorizada.

DHHS - Cumple con la regla del Departamento de Salud y Servicios Humanos (Department of Health and Human Services DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.



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



- Este símbolo en la placa de identificación significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para su uso en EE. UU. O Canadá.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA PRINCIPAL DE APARATOS

Su aparato 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 aparato que demuestre ser defectuosa en materiales o mano de obra cuando dicho aparato se instale, use y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos con números de serie originales que se han eliminado, alterado o que no se pueden determinar fácilmente.
2. Producto que ha sido transferido de su propietario original a otra parte o removido fuera de los EE. UU. O Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "tal cual" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos debido a fallos en el refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados en un entorno comercial.
7. Llamadas de servicio que no involucren mal funcionamiento o defectos en materiales o mano de obra, o para aparatos no usados en el hogar ordinario o que se usen de otra manera que no sea de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir la instalación del aparato o para indicarle cómo usarlo.
9. Gastos por la accesibilidad del aparato para el servicio, como la eliminación de molduras, gabinetes, estantes, etc., que no son parte del aparato cuando se envía desde la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar las bombillas, los filtros de aire, los filtros de agua, otros consumibles, o las perillas, manijas u otras partes cosméticas.
11. Recargos que incluyen, entre otros, llamadas de servicio fuera de horario, fines de semana o fiestas, peajes, tarifas de viaje en ferry o gastos de millaje por llamadas de servicio a áreas remotas, incluido el estado de Alaska.
12. Daños en el acabado del aparato o del hogar incurridos durante la instalación, incluidos, entre otros, suelos, gabinetes, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicios prestados por compañías de servicio no autorizadas; uso de piezas que no sean originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas que no sean compañías de servicio autorizadas; o causas externas como abuso, mal uso, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o actos de Dios.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE PROPORCIONA AQUÍ. LAS RECLAMACIONES BASADAS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN SER NO APLICABLES EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

Si necesita servicio Guarde su recibo, albarán de entrega u otro registro de pago apropiado para establecer el período de garantía si se requiera servicio. Si se realiza el servicio, le conviene obtener y conservar todos los recibos.

Esta garantía solo se aplica en EE. UU. Y Canadá. En EE. UU., su aparato está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su aparato está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Se debe realizar las obligaciones de servicio y piezas bajo esta garantía por Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características o especificaciones del producto como se describe o ilustra están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE. UU.

1-800-374-4432

Electrolux Home Products, Inc., 10200 David
Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Electrolux

Impreso en China

PN.: ECP10050AL-JEUC001