

FRIGIDAIRE

Todo sobre el

Uso y Cuidado

de su Horno de Microondas



TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	2	COCCIÓN AUTOMÁTICA	16
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD....	2	CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES	23
NOMBRES DE LAS PIEZAS.....	8	LIMPIEZA Y CUIDADO	26
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.....	10	VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO	28
COCCIÓN MANUAL.....	11	ESPECIFICACIONES.....	28
COCCIÓN CON SENSOR.....	12	GARANTÍA	29

INTRODUCCIÓN

**Si tiene preguntas
llame al:**

1-800-944-9044

(Estados Unidos)

1-800-265-8352

(Canadá)

Adjunte el recibo de venta junto a este manual para referencia futura.

¡Felicitaciones por su compra de un nuevo horno microondas! En Electrolux Home Products, nos sentimos muy orgullosos de nuestro producto y estamos 100% comprometidos a proveerle con nuestro mejor servicio. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno. Sabemos que usted disfrutará de su nuevo horno microondas y le agradecemos por escoger nuestro producto. Esperamos nos considere para compras futuras.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Este manual de uso y cuidado provee instrucciones de operación y funcionamiento específicas para su modelo de microondas. Utilice su horno microondas únicamente como indicado en este manual. No se pretende que estas instrucciones cubran todas las situaciones y condiciones posibles que pueden ocurrir. Se debe aplicar sentido común y precaución al momento de instalar, operar y dar mantenimiento a cualquier electrodoméstico.

Registre su modelo y números de serie más abajo para referencia futura.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

¿NECESITA AYUDA?

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

Antes de que requiera llamar por servicio, hay algunas cosas que usted puede hacer para ayudarnos a servirle mejor

Lea este manual.

El mismo contiene instrucciones para ayudarlo a utilizar y dar mantenimiento a su horno microondas de la manera apropiada.

Si usted ha recibido un horno microondas dañado... contáctese con el distribuidor (o fabricante) del cual adquirió su horno microondas.

Ahorre tiempo y dinero.

Revise la sección que lleva por título "Verificación de llamada de servicio". La misma le ayudará a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si en realidad necesita servicio de mantenimiento, usted puede estar tranquilo con el conocimiento de que sólo tiene que efectuar una llamada para obtener ayuda. Una lista de números telefónicos de servicio al consumidor gratuitos se incluye al reverso de este manual. También puede llamar al departamento de Servicios al Cliente de Frigidaire al 1-800-944-9044, 24 horas al día, siete días a la semana.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar lugar a exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no anular o alterar los interbloques de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista ningún daño en: (1) puerta (encorvada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona salvo por personal de servicio debidamente calificado .

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Definiciones

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle que existen peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad acompañados por este símbolo para evitar posibles lesiones o incluso la muerte.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, podría resultar en lesiones serias o incluso la muerte.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR



ADVERTENCIA

Para disminuir el riesgo de incendio, quemaduras, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al momento de utilizar su electrodoméstico, tome las siguientes **precauciones básicas, incluyendo las secciones siguientes.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente a un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 4.
- Instale o coloque este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto que se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Centro de servicio autorizado de Electrolux más cercano para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No debe sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga alejado el cable de superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentre ubicado.

- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 26.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
 - No cocine en exceso los alimentos. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.
 - Retire los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
 - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantenga cerrada la puerta del horno microondas, apague el horno microondas y desconecte el cable de suministro de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o disyuntor.**
 - No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecalentar el líquido.
- Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
- No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
- Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
- Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
- Al flambeo alimentos bajo la campana extractora, encender el ventilador.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 91,44 cm. (36 pulg.) de ancho o más pequeño.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

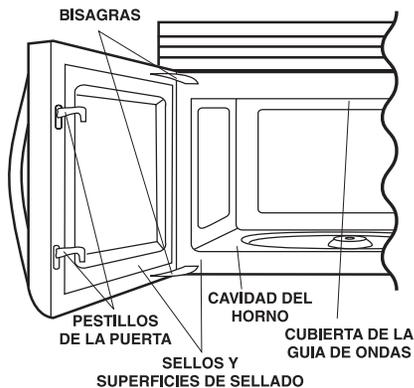
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

DESEMPAQUE Y EXÁMEN DE SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior de la caja, doble hacia atrás las tapas de la caja e incline el horno microondas apoyándolo sobre un cojín amortiguador de espuma plástica. Levante la caja sacándola hacia arriba fuera del horno microondas y retire todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, filtro de carbón, bandeja giratoria, apoyo de la bandeja giratoria. **GUARDE LA CAJA DEBIDO A QUE LE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.**

- Quite la etiqueta autoadhesiva del dorso de la puerta, si es que la hay.
- **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, la cual está en el techo de la cavidad del horno microondas. Revise que estén incluidas las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtros de carbón, los cuales se usan cuando se opta por la recirculación. Lea las envolturas y **GUARDE** el Manual de uso y cuidado.

Revise el horno microondas en caso de que exista algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no opere el horno microondas y comuníquese con su distribuidor o **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX**. Para obtener más detalles lea las instrucciones de instalación.



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable o cordón provisto de un alambre y enchufe de conexión a tierra. Éste debe enchufarse a un tomacorriente de pared el cual debe estar instalado y conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC, por sus siglas en inglés) y los códigos y regulaciones locales. En el caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Requerimientos eléctricos

Revise las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de energía.

Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, CA (corriente alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas. Este enchufe debe conectarse a un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente. **NO CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA. NO USE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.**

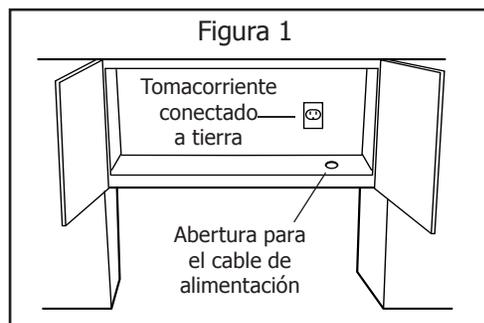
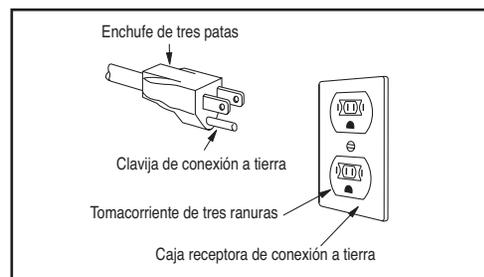
Si el cable de alimentación es demasiado corto, deje que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un tomacorriente conectado a tierra en circuito independiente de 120 voltios CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del gabinete directamente encima de la ubicación del horno microondas como se muestra en la Figura 1.



NOTAS

1. En caso de tener alguna pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra, o las instrucciones eléctricas, consulte con un electricista calificado o persona de servicio.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daño del horno microondas o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es de mucho valor: lea cuidadosamente y guárdelo siempre para referencia.

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

NUNCA utilice el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltee la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas. La bandeja giratoria girará tanto en sentido horario como en sentido anti-horario. Vea la página 26 para una lista completa de instrucciones.

SIEMPRE mantenga alimentos en el horno microondas mientras está encendido para que absorban la energía de las microondas.

Al utilizar el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, usted puede escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose. Es normal que el exterior del horno microondas permanezca caliente al tacto cuando se cocina o recalienta alimentos.

La condensación es parte normal de la cocción con microondas. La humedad y el vaho de los alimentos en el área donde se encuentra el horno microondas influenciarán la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no ocasionarán mucha condensación en comparación con los alimentos descubiertos. No se deben bloquear los orificios de ventilación.

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene capacidad de 1000 W de potencia nominal utilizando el procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongue el tiempo de ser necesario.

SOBRE LOS ALIMENTOS

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

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

- Arregle los alimentos cuidadosamente. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el período más corto del tiempo indicado y prolongue el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en exceso y severamente pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubra con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponga alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumente el tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuelva, de ser posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo, permitiendo que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verifique que se ha completado la cocción. Busque los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:

- El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
- La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
- La carne y el pollo no están rosados.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario adquirir toda una gama de utensilios nuevos. Muchos utensilios ya existentes en la cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

Use los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®.
- cristal resistente al calor (Pyrex®).
- plásticos para microondas.
- platos de papel
- cerámica y porcelana para microondas.
- platos fuertes (no exceda el tiempo de precalentado recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

Los siguientes artículos pueden utilizarse para recalentados rápidos (poco tiempo) de alimentos que tienen poca grasa o azúcar en ellos:

- madera, cestos de mimbre.

NO USAR:

- sartenes de metal y moldes para hornear
- platos con orillas de metal
- cristal no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (ej. recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel
- bolsas para almacenar alimentos
- alambres de metal

Para comprobar si un plato es seguro para ser utilizado en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente demasiado.

Las siguientes cubiertas son ideales:

- toallas de papel son buenas para cubrir alimentos, para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- papel encerado que puede ser usado para cocinar o recalentar.
- envolturas de plástico específicamente marcadas para su uso en hornos microondas pueden usarse para cocinar o recalentar. NO permita que el plástico toque el alimento. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- tapas o cubiertas específicamente diseñadas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene en el alimento mejorando la cocción.
- bolsas para cocción en hornos microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el calor pueda escapar.

Cómo usar papel aluminio en su horno de microondas:

- porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
- el papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana de 2,54 cm. (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

En caso de tener preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, revise un buen libro de cocina con recetas para hornos microondas o siga las sugerencias de la receta.

ACCESORIOS Existen muchos accesorios de microondas disponibles en el mercado. Evalúe su compra cuidadosamente de modo que cumpla con sus necesidades. Un termómetro diseñado para su uso en hornos microondas le ayudará a determinar el término de cocción correcto y le asegurará que sus comidas han sido cocidas a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable por cualquier daño al horno microondas generado por el uso de accesorios.

INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto a su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación. Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto a al momento que el niño use el electrodoméstico.

Nunca se debe permitir a nadie, inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: uso de agarraderas, el retiro cuidadoso de cubiertas, poner atención especial a paquetes que tuesten alimentos, porque pueden estar extremadamente calientes.

No asumir que porque un niño ha dominado una habilidad de cocinar el/ella puede cocinar cualquier alimento.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 23 para la característica de Bloqueo de seguridad.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Verifique los alimentos para comprobar si están cocinados de acuerdo a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

TEMPERATURA	ALIMENTOS
145°F (63°C)	- Para carne de vaca, cordero o ternera en filetes, chuletas o asados, pescado
160°F (71°C)	- Para carne de cerdo fresca, carne picada, mariscos, platos preparados con huevo, alimentos congelados y carne, cordero y ternera en filetes, chuletas o asados.
165°F (74°C)	- Para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos "frescos", pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pavo o pollo.

NOTA

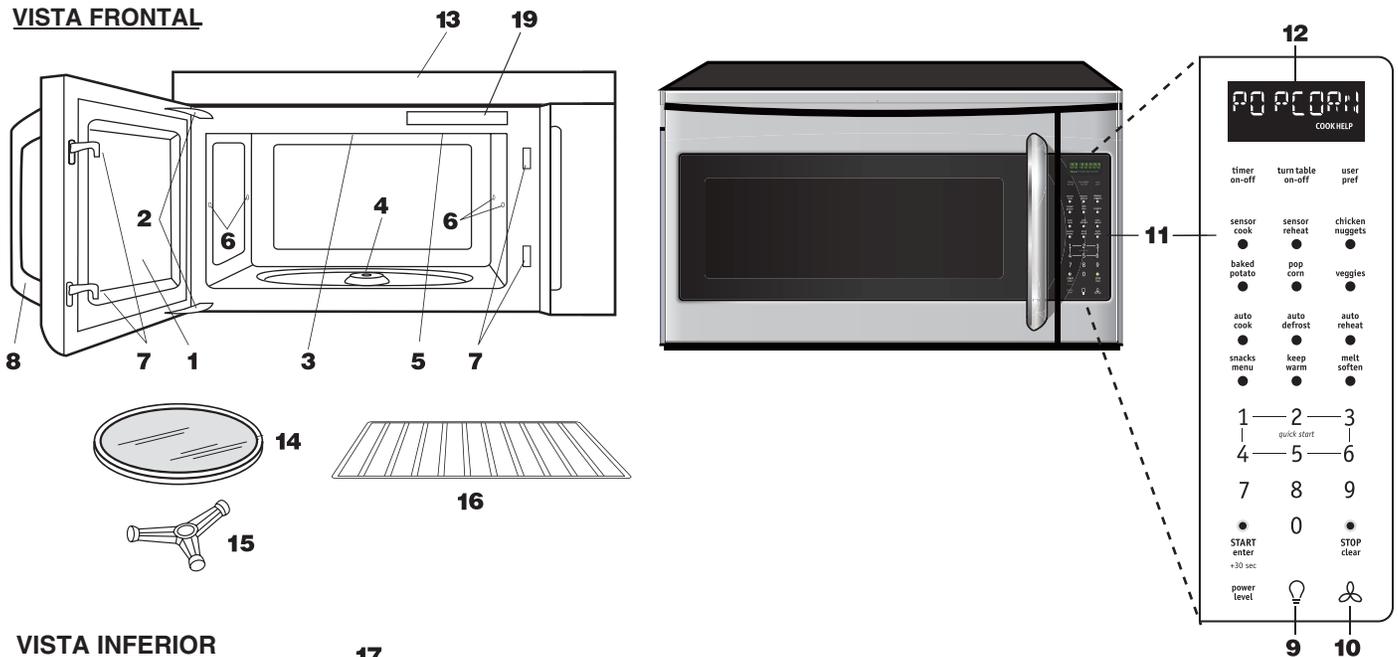
No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos. NUNCA deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

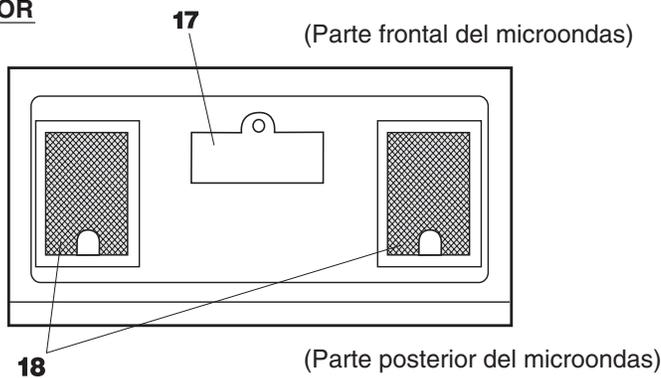
- Use SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levante lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abra cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
- NUNCA use la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y maneje los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga el papel de aluminio que se utiliza para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

VISTA FRONTAL



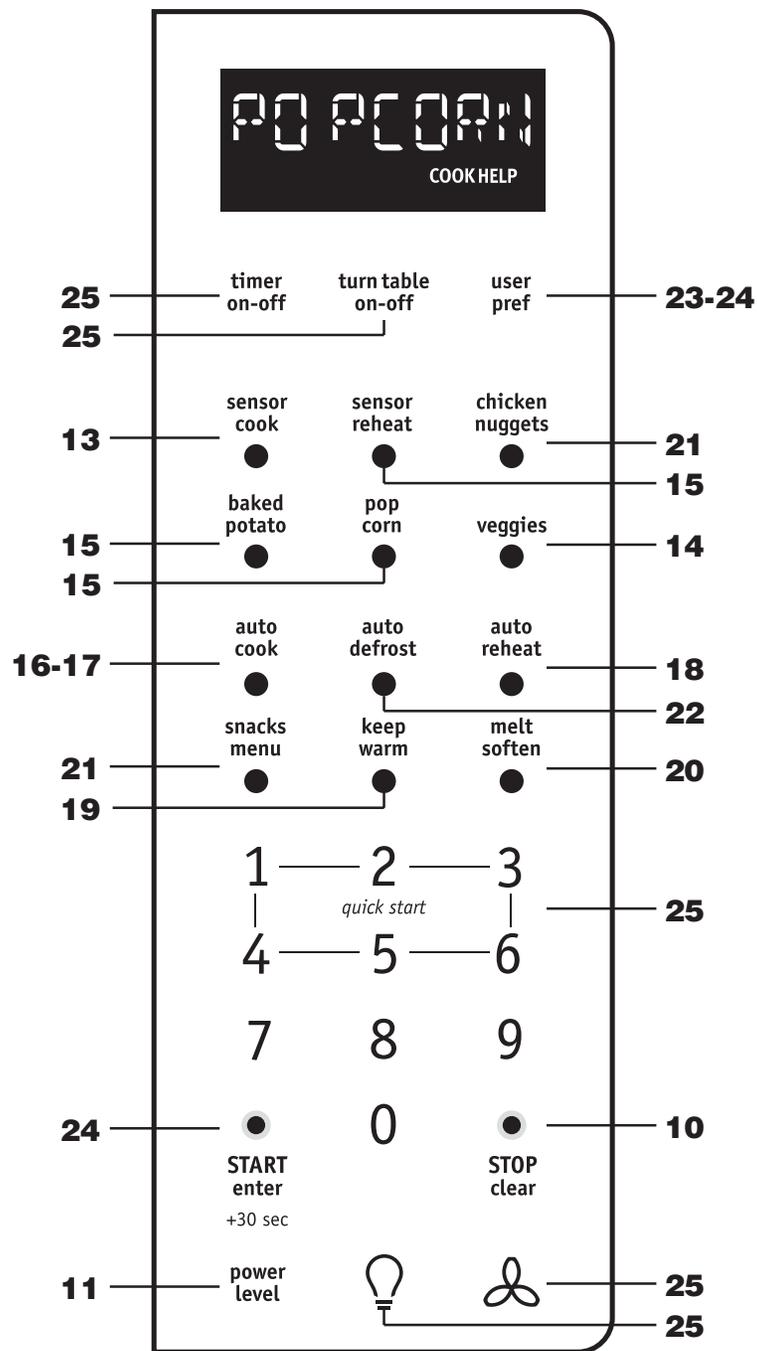
VISTA INFERIOR



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Puerta del horno con ventana transparente 2 Bisagras de la puerta 3 Cubierta de la guía de ondas:
NO REMOVE. 4 Eje motor para la bandeja giratoria 5 Lámpara del horno
Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta. 6 Portarejillas 7 Pestillos de la puerta
El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada. 8 Manija 9 Botón light hi/lo/off
Pulse el botón light hi/lo/off una vez para alto, dos veces para bajo y tres veces para apagar la luz. 10 Botón vent hi/lo/off
Pulse el botón vent hi/lo/off una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar el ventilador. | <ul style="list-style-type: none"> 11 Panel de control 12 Pantalla de reloj: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos 13 Orificios de ventilación 14 Bandeja giratoria móvil
Colocar la bandeja giratoria sobre el motor y asegurar. El soporte giratorio girará en ambos sentidos de las manecillas del reloj. Sólo retirar para propósitos de limpieza. 15 Apoyo de bandeja giratoria desmontable
Primero, coloque el apoyo de bandeja giratoria cuidadosamente en el árbol motor localizado en el centro del piso del horno microondas. Luego, coloque la bandeja giratoria en el apoyo de modo que quede asegurada. 16 Rejilla para cocinar/recalentar en dos niveles 17 Cubierta de la luz 18 Filtros de grasa 19 Etiqueta de menú |
|---|---|

PANEL DE CONTROL

Las palabras en la parte inferior de la pantalla se encenderán para indicar qué función está en progreso.



El número cerca de la ilustración del panel de control indica las páginas donde puede encontrar descripciones de las características e información de uso

NOTA

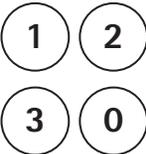
Al pulsar un botón, se escuchará un sonido que confirma que se ha pulsado dicho botón.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- Antes de usar este horno microondas sobre la estufa, siga esos procedimientos:
 1. Conecte el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR [DISFRUTE DE SU HORNO PULSE CLEAR]*.
 2. Pulse el botón **STOP clear**. Aparecerá : .
 3. Programe el reloj. Vea a continuación.

Para fijar la hora

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M o P.M.).

Paso	Pulse
1. Pulse el botón user pref .	
2. Pulse el botón del número 5.	
3. Ingrese la hora correcta del día pulsando los números en secuencia.	
4. Pulse el botón START enter +30 sec .	

Este es un reloj de 12 horas. Si intenta ingresar una hora incorrecta en el reloj, la pantalla mostrará el mensaje, *ERROR*. Pulse el botón **STOP clear** y restablezca el reloj.

- Si debe interrumpir el suministro de energía eléctrica del horno microondas, la pantalla se encenderá intermitentemente después de restablecer la energía. Si esto ocurre durante la cocción, se borrará el programa. También se borrará la fecha. Sólo pulse el botón **STOP clear** y restablezca el reloj para ingresar la hora correcta.

NOTA

El horno microondas sobre la estufa puede programarse con la puerta abierta excepto para **+30 sec, Popcorn, Veggies, Baked Potato y Sensor Reheat**.

STOP clear

Pulse el botón **STOP clear** para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a la hora del día en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces.

COCCIÓN MANUAL

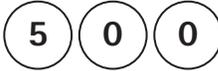
Tiempo de cocción

El Horno microondas sobre la estufa puede ser programado para 99 minutos 99 segundos (99,99). Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aún si ambos son 0.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos al 100%.

Paso	Pulse
1. Ingrese el tiempo de cocción.	
2. Pulse el botón START enter +30 sec.	

- Suponga que desea descongelar durante 5 minutos al 30%.

Paso	Pulse
1. Ingrese el tiempo de descongelamiento.	
2. Pulse el botón power level ocho veces para ingresar el nivel de potencia de 30%.	
3. Pulse el botón START enter +30 sec.	

Cuando se haya completado el tiempo de descongelamiento, la señal de finalización de cocción emitirá un sonido y aparecerá en la pantalla END.

Para fijar el nivel de potencia

Existen once niveles de potencia predeterminados.

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

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

Uso de la rejilla

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

Evite:

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

NOTA

La función de ENCENDIDO/APAGADO de la bandeja giratoria se puede utilizar en la operación manual. Vea la página 25.

COCCIÓN MANUAL

Descongelamiento manual

Si los alimentos que desea descongelar no están incluidos en la Tabla de descongelamiento o se encuentran por encima o debajo de los límites en la columna Cantidad de la tabla (vea la página 22), usted debe descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento crudo o precocido usando el nivel de potencia al 30%. Siga exactamente el procedimiento del paso 3 para fijar el nivel de potencia. Calcule el tiempo de descongelamiento y pulse el botón **power level** ocho veces para una potencia del 30%.

Para alimentos crudos o congelados precocidos la regla general indica 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele

durante 4 minutos para una libra de salsa para espaguetis congelada.

Siempre detenga el horno periódicamente para retirar o separar las porciones que esté descongelando. Si al final del tiempo estimado de descongelamiento los alimentos no están descongelados, programe el horno en incrementos de 1 minuto, en un nivel de potencia del 30% hasta que se descongelen totalmente.

Cuando use recipientes de plástico para el congelador, descongele solo lo suficiente para retirar el alimento del plástico y colocarlo en un plato para microondas.

COCCIÓN CON SENSOR

La cocción con sensor se realiza a través de un sensor electrónico de control que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al recalentar. El sensor ajusta automáticamente los tiempos de cocción y el nivel de potencia para varios alimentos y cantidades.

Uso de ajustes del sensor:

1. Después de conectar el horno, espere 2 minutos antes de usar los ajustes del sensor.
2. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Remueva cualquier rastro de humedad con un paño seco o toalla de papel.
3. El horno funciona con alimentos a una temperatura de almacenamiento normal. Por ejemplo, las palomitas de maíz pueden estar a temperatura ambiente.
4. Cualquier selección de Ajuste del sensor puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 24.
5. Si la cantidad de alimentos es mayor o menor a la que indica la tabla, debe ser cocinada siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
6. Durante la primera parte de la COCCIÓN CON SENSOR, aparecerá en la pantalla el nombre del alimento. No abra la puerta del horno ni pulse el botón **STOP clear** durante esta parte del ciclo. La medida del vapor será interrumpida. Si esto sucede, en la pantalla aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, pulse el botón **STOP clear** y cocine manualmente.

Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción restante. Puede abrir la puerta cuando el tiempo de cocción restante aparezca en la pantalla. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.

7. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y aparecerá en la pantalla la hora correcta del día. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, el mensaje *ERROR* aparecerá en la pantalla y el horno se apagará.
8. Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
9. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Pulse el botón **user pref** cuando el indicador *HELP* se encienda en la pantalla.

Envoltura de alimentos:

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos. Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

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

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

COCCIÓN CON SENSOR

COCCIÓN CON SENSOR aplica a las siguientes selecciones: sensor de cocción, palomitas de maíz, verduras, patatas asadas, sensor de recalentado.

NOTAS para la COCCIÓN CON SENSOR

- Se puede programar la COCCIÓN CON SENSOR con mayor o menor ajuste de tiempo. Pulse el botón **power level** una vez o dos veces antes de que inicie la cocción. Vea la página 24.
- Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Pulse el botón **user pref** cuando el indicador **HELP** se encienda en la pantalla.
- En caso de que trate de ingresar una cantidad mayor o menor a la permitida, aparecerá en la pantalla un mensaje de error. Una cantidad mayor o menor a la indicada en la tabla debe cocinarse siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
- El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
- Cuando el sensor detecte el vapor emitido de los alimentos, se visualizará el mensaje de manipulación o el tiempo de cocción restante.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
- Al seleccionar COCCIÓN CON SENSOR automáticamente se enciende la bandeja giratoria para que la cocción sea óptima.

Sensor Cook (sensor de cocción)

Existen 5 alimentos (platos de entrada congelados, carne molida, arroz, pescado/mariscos y pechuga de pollo) en el SENSOR DE COCCIÓN que utiliza un sensor.

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

- Suponga que desea cocinar entradas congeladas.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón sensor cook número 1 para entradas congeladas.	
2. Al final, siga las instrucciones en la pantalla.	
3. Pulse el botón START enter +30 sec.	

Tabla Sensor Cook (Sensor de cocción)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO															
1. Platos de entrada congelados*	6 - 17 oz 170 - 480 g	Use para congelar convenientemente los alimentos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Si lo desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, déjelos cubiertos de 1 a 3 minutos.															
2. Carne picada*	0,25 - 2,0 lb 0,2 - 0,9 kg	Use este ajuste para cocinar carne de res o de pavo picada como hamburguesas o en cacerolas para ser agregados a otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en la rejilla del microondas y recubra con papel encerado. Coloque la carne molida en una cacerola y cúbrala con papel encerado o una película plástica. Cuando el horno se detenga, voltee las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Vuelva a cubrir y pulse el botón START enter +30 sec. Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos.															
3. Arroz*	0,5 - 2,0 tazas	Coloque el arroz en una cacerola honda y agregue una cantidad doble de agua. Recubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que absorba todo el líquido. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Arroz</th> <th>Agua</th> <th>Tamaño de la cacerola</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0,5 taza</td> <td>1 taza</td> <td>1,5 cuarto</td> </tr> <tr> <td>1 taza</td> <td>2 tazas</td> <td>2 cuarto</td> </tr> <tr> <td>1,5 tazas</td> <td>3 tazas</td> <td>2,5 ó 3 cuarto</td> </tr> <tr> <td>2 tazas</td> <td>4 tazas</td> <td>3 cuartos o más</td> </tr> </tbody> </table>	Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola	0,5 taza	1 taza	1,5 cuarto	1 taza	2 tazas	2 cuarto	1,5 tazas	3 tazas	2,5 ó 3 cuarto	2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más
Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola															
0,5 taza	1 taza	1,5 cuarto															
1 taza	2 tazas	2 cuarto															
1,5 tazas	3 tazas	2,5 ó 3 cuarto															
2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más															
4. Pescado/ Mariscos*	0,25 - 2,0 lb 0,2 - 0,9 kg	Colóquelo en forma de anillo en un plato de vidrio hondo (enrolle el filete ocultando los bordes). Cubra con una película plástica. Después de la cocción, deje reposar cubierto por 3 minutos.															
5. Pechuga de pollo*	0,5 - 2,0 lb 0,3 - 0,9 kg	Cubra con una película plástica con agujeros de ventilación. Cuando el horno se detenga, dé vuelta. Cubra cualquier área que se esté cocinando muy rápido con piezas de papel aluminio. Vuelva a cubrir y pulse el botón START enter +30 sec. Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 3 a 5 minutos. El pollo debe estar a 160°F.															

* No es necesario ingresar una cantidad.

COCCIÓN CON SENSOR

Palomitas de maíz

- Sponga que desea palomitas de maíz.

Paso	Pulse
<Regular> Pulse el botón popcorn una vez.	
<Bocadillos> Pulse el botón popcorn dos veces.	 x 2

NOTAS

1. El botón **popcorn** solamente se puede aplicar 3 minutos después de la cocción, de abrir y cerrar la puerta o al presionar el botón **STOP clear** para prevenir un uso indebido.
2. La cocción también puede dar inicio al pulsar el botón **START enter +30 sec** 2 segundos después de haber pulsando el botón **popcorn**.

Tabla para palomitas de maíz

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Popcorn (Palomitas de Maíz)	1 paquete Regular: 3,0 - 3,5 oz, 85 - 100 g Bocadillos: 1,5 - 1,75 oz, 45 - 50 g	Use palomitas de maíz empacadas para horno microondas únicamente. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. No intente cocer los granos de maíz que no reventaron. La cantidad se selecciona al presionar el botón una vez (Regular) o dos veces (Bocadillo).

Verduras

- Sponga que desea cocinar vegetales.

Paso	Pulse
<Verduras frescas suaves> Presione el botón veggies una vez.	
<Verduras congeladas duras> Presione el botón veggies dos veces.	 x 2
<Verduras congeladas> Presione el botón veggies tres veces.	 x 3

NOTAS

1. El botón **veggies** solamente se puede aplicar 3 minutos después de la cocción, de abrir y cerrar la puerta o al presionar el botón **STOP clear** para prevenir un uso indebido.
2. La cocción también puede dar inicio al pulsar el botón **START enter +30 sec** 2 segundos después de haber pulsando el botón **veggies**.

Tabla para verduras

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Vegetales frescos suaves	0,25 - 2,0 lb, 0,2 - 0,9 kg	Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Cubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón veggies una vez. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Brócoli	0,25 - 2,0 lb, 0,2 - 0,9 kg	
Coles de Bruselas	0,25 - 2,0 lb, 0,2 - 0,9 kg	
Repollo	0,25 - 2,0 lb, 0,2 - 0,9 kg	
Coliflor (flores pequeñas)	0,25 - 2,0 lb, 0,2 - 0,9 kg	
Coliflor (entera)	1 mediana	
Espinaca	0,25 - 1,0 lb, 0,2 - 0,45 kg	
Calabacín	0,25 - 2,0 lb, 0,2 - 0,9 kg	
Manzanas al horno	2 - 4 medianas	
2. Vegetales frescos duros	0,25 - 2,0 lb, 0,2 - 0,9 kg	Coloque en una cacerola. Agregue 1-4 cucharadas de agua. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón veggies dos veces. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Zanahorias en tajadas	0,25 - 1,5 lb, 0,2 - 0,6 kg	
Maíz	2 - 4 piezas	
Frijol verde	0,25 - 1,5 lb, 0,2 - 0,6 kg	
Calabaza		
- en tajadas	0,25 - 1,5 lb, 0,2 - 0,6 kg	
- en mitades	1 - 2	
3. Verduras congeladas*	0,25 - 1,25 lb 0,2 - 0,5 kg	No agregue agua. Cubra con una tapa o película plástica. Pulse el botón veggies tres veces. Después de la cocción, revuelva y deje cubierto por 3 minutos.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

COCCIÓN CON SENSOR

Patatas asadas

- Suponga que desea cocinar 2 piezas de patatas.

Paso	Pulse
Pulse el botón baked potato .	

NOTAS

1. El botón **baked potato** solamente se puede aplicar 3 minutos después de la cocción, de abrir y cerrar la puerta o al presionar el botón **STOP clear** para prevenir un uso indebido.
2. La cocción también puede dar inicio al pulsar el botón **START enter +30 sec** 2 segundos después de haber pulsado el botón **baked potato**.

Tabla para patatas asadas

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Papas al horno*	1 - 8 piezas (mediana)	Haga agujeros con un tenedor en diversos lugares. Coloque una toalla de papel en el plato giratorio. Después de la cocción, retire del horno y déjelas envueltas de 5 a 10 minutos.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

Sensor de recalentamiento

- Suponga que desea recalentar sopa.

Paso	Pulse
Pulse el botón sensor reheat .	

NOTAS

1. El botón **sensor reheat** solamente se puede aplicar 3 minutos después de la cocción, de abrir y cerrar la puerta o al presionar el botón **STOP clear** para prevenir un uso indebido.
2. La cocción también puede dar inicio al pulsar el botón **START enter +30 sec** 2 segundos después de haber pulsado el botón **sensor reheat**.

Tabla para el sensor de recalentamiento

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Sensor Reheat (sensor de recalentamiento)*	4 - 36 oz 0,12 - 1,0 kg	Coloque los alimentos en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que se va a recalentar. De ser posible, aplane lo que va a recalentar. Cubra la comida con una tapa, envoltura plástica o papel encerado. Con mayores cantidades de comidas más densas como estofados, usar envoltura plástica o cubiertas. Después de recalentar, revuelva bien, de ser posible. Los alimentos deben estar muy calientes. Después de revolver, vuelva a tapar y deje reposar de 2 a 3 minutos. De no ser así, continúe calentándolos con graduaciones de energía y tiempo variable.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

COCCIÓN AUTOMÁTICA consiste de 7 funciones - Cocción automática, Recalentamiento automático, Conservar caliente, Derretir/Ablandar, Bocadillos, Nuggets de pollo y Descongelamiento automático.

NOTAS

1. COCCIÓN AUTOMÁTICA excepto Conservar caliente se pueden programar con mayor o menor ajuste de tiempo. Pulse el botón **power level** una vez o dos veces antes de que inicie la cocción. Vea la página 24.
2. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción excepto para derretir/ablandar. Pulse el botón **user pref** cuando se ilumine en la pantalla el indicador **HELP** para ver una sugerencia de ayuda.

Cocción automática

Cocción automática se divide en 2 partes - Comida rápida (Desayuno congelado, Huevos revueltos, Cereal caliente y Sopa) y Recetas de Cena (Pollo y arroz, Carne, Carne de puerco, Pasta con mariscos y Mezcla de vegetales).

<Comida rápida>

- Suponga que desea cocinar cereal caliente para 1 porción con menor ajuste de tiempo.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón auto cook , número 3 para cereal caliente.	auto cook 3

Tabla para comida rápida

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Desayuno congelado*	3 -6 oz 85 - 170 g	Este ajuste funciona para el desayuno congelado, panqueques, waffles, burritos, etc. Siga las instrucciones del fabricante para saber cómo preparar con microondas. Permita que pasen 1 o 2 minutos después de la cocción.
2. Huevos revueltos	1 - 8 huevos	Para cada huevo, utilice 1 cucharadita de mantequilla o margarina y 1 cucharada de leche. Coloque mantequilla o margarina en el plato, una taza para medir o cacerola lo suficientemente grande para que el huevo se expanda. Mezcle los huevos y la leche. Vierta sobre el plato mantequilla o margarina. Cubra con papel de cera. Colóquelo en el horno y programe. Pulse el número 2 para incrementar la cantidad y pulse el botón START enter +30 sec . Cuando se detenga el horno, bata la mezcla de huevos moviendo la porción cocinada hacia el centro del plato, la porción no cocinada hacia el extremo, cierre la puerta y pulse el botón START enter +30 sec . Después de la cocción, bata y deje reposar, cubiertos hasta determinar. Tenga en cuenta que los huevos no estarán del todo cocidos al retirarlos del horno.
3. Cereal caliente	1- 6 porciones	Utilice paquetes individuales o cereal a granel en su variedad favorita: avena, salvado, crema de trigo, harina o centeno. Siga las instrucciones del paquete para la cantidad correcta de agua o leche. Para prevenir que se desparrame, es muy importante seleccionar un contenedor grande ya que la cocción de cereal por microondas causa que hierva a alta temperatura. Pulse el número 3 para incrementar la cantidad o el botón START enter +30 sec . Cuando se detenga el horno, bata y pulse el botón START enter +30 sec . Después de la cocción, bata y deje reposar, cubierto, por 2 minutos.
4. Sopa	1 - 8 tazas	Coloque en un recipiente o cacerola. Cúbralo con una tapa o envoltura de plástico. Pulse el número 4 para incrementar la cantidad y pulse el botón START enter +30 sec . Al final, bata, vuelva a cubrir y deje reposar de 1 a 3 minutos.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

2. Vuelva a pulsar el mismo botón numérico en el paso 1 para incrementar la cantidad. Por ejemplo: 1 porción.

3

3. Pulse el botón **power level** dos veces para menor ajuste de tiempo.

power level x 2

4. Pulse el botón **START enter +30 sec**.

START enter
+30 sec

5. A media cocción, se escuchará la señal audible y el horno se detendrá. Abra la puerta, siga la instrucción mostrada en la pantalla y cierre la puerta.

6. Pulse el botón **START enter +30 sec** para continuar con la cocción.

START enter
+30 sec

NOTAS

1. Omite el paso 3, cuando no sea necesario mayor o menor ajuste de tiempo.
2. Para huevos revueltos, cereal caliente y sopa siga el mismo procedimiento. Siga el procedimiento de arriba.
3. Para desayuno congelado no es necesario introducir cantidad o número. Omite el paso 2.
4. Si se establece silenciar, no se escuchará la señal audible en el paso 5. Vea 2, Eliminación de la señal audible en la página 23.
5. Al seleccionar COCCIÓN AUTOMÁTICA, se enciende la bandeja giratoria automáticamente para que la cocción sea óptima.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

<Recetas de cena>

- Suponga que desea cocinar pollo y arroz.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón auto cook , el número 5 y el botón START enter +30 sec para Pollo y arroz.	  
2. A media cocción, se escuchará la señal audible y se detendrá su horno. Abra la puerta, siga las instrucciones mostradas en la pantalla y cierre la puerta. Pulse el botón START enter +30 sec .	

NOTAS

1. Omita el paso 2 en carne de puerco y pasta con mariscos.
2. Si se establece silencio, no se escuchará la señal audible en el paso 2. Vea 2, Eliminación de la señal audible en la página 23.

<Recetas de cena (receta para 6 porciones) >

5. Pollo y arroz

En una cacerola de tres cuartos, coloque:

- 1 paquete (5-8 onzas) de arroz amarillo mezclado con un sobrecito de sazón
- 2 tazas de caldo de pollo

Revuelva bien y cubra. Pulse el botón **auto cook**, el número 5 y pulse el botón **START enter +30 sec**.

Cuando se detenga, revuelva bien y agregue:

- 1 taza de arvejas congeladas
- 1 pimienta roja picado en cubitos
- 1 1/4 libras de chuletas de pollo deshuesadas, cortadas en tiras delgadas

Vuelva a cubrir. Pulse el botón **START enter +30 sec**.

Cuando termine, adorne con perejil.

6. Carne

Mezcle bien:

- 1 1/2 libras de carne molida sin grasa
- 1/2 taza de migas de pan suave
- 1/2 taza de vino tinto
- 1 huevo, batido
- 2 cucharitas de cebolla picada
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de mostaza en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de caldo de carne instantáneo
- 2 cucharas de pimienta verde picado

Coloque en una bandeja de vidrio de 9 x 5 pulgadas.

Pulse el botón **auto cook**, número 6 y pulse el botón **START enter +30 sec**.

Si desea, esparza sobre la parte superior del rollo de carne 1/2 taza de salsa de tomate durante los últimos 2 minutos del tiempo de cocción.

Al final, retire del horno, cubra con papel aluminio y deje reposar de 3 a 5 minutos antes de servir.

7. Carne de puerco

Combinar en un plato pequeño:

- 1 cuchara de mantequilla derretida
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de hojas secas de mejorana molidas
- 1/2 cucharadita de hojas secas de orégano molidas
- 1/2 cucharadita de pimienta

Revolver bien. Unte sobre:

- 1 (3 libras) de lomo de cerdo deshuesado, corte del centro

Coloque el lomo en una cacerola de 13 x 9 x 2 pulgadas. Cubra con una película plástica con agujeros de ventilación.

Pulse el botón **auto cook**, número 7 y pulse el botón **START enter +30 sec**.

8. Pasta con mariscos

Coloque en una cacerola de 3 cuartos:

- 8 - 9 onzas de tortellini fresco
- 2 tazas de agua

Revuelva bien y cubra. Pulse el botón **auto cook**, número 8 y pulse el botón **START enter +30 sec**.

Cuando se detenga, revuelva bien y agregue:

- 1 jarra (17 onzas) de salsa a lo Alfredo o 1 3/4 tazas de salsa queso blanco término medio
- 1 1/4 libras de mariscos crudos mixtos, frescos o descongelados (camarones, vieiras, pulpa de cangrejo)
- 3 tazas de vegetales frescos y mixtos (champiñones en rodajas, zanahorias cortadas en juliana, frijol verde)

Vuelva a cubrir. Pulse el botón **START enter +30 sec**.

Al final, adorne con:

- 1/3 taza de queso parmesano rallado

9. Mezcla de vegetales

En una cacerola de tres cuartos, coloque:

- 1 taza de orzo u otra pasta de tamaño pequeño
- 3 1/2 tazas de caldo de vegetales o pollo
- 1/4 taza de salsa pesto (fresca o rehidratada)
- 1/2 taza de trozos pequeños de tomates deshidratados
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharada de sazón italiano

Revuelva bien y cubra. Pulse el botón **auto cook**, número 9 y pulse el botón **START enter +30 sec**.

Cuando se detenga, revuelva bien y agregue:

- 3 tazas de pimientos verdes, rojos, naranjas o amarillos picados
- 1 cebolla, en rodajas delgadas
- 1 lata (14 onzas) de corazones de alcachofa, deshidratados y cortados en cuartos
- 1 lata (3 onzas) de aceitunas verdes, sin carozo, deshidratadas y cortadas en mitades

Vuelva a cubrir. Pulse el botón **START enter +30 sec**.

Al final, revuelva y adorne con:

- 1/2 taza de queso Parmesano fresco rallado
- 1/4 taza de piñones

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Recalentamiento automático

- Suponga que desea recalentar 2 panecillos frescos con recalentamiento automático.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón auto reheat y el número 1 para el panecillo fresco.	 
2. Siga pulsando el mismo botón numérico en el Paso 1 para incrementar la cantidad. Ej: 2 panecillos.	 x 2
3. Pulse el botón START enter +30 sec.	

NOTAS

- Recalentamiento automático puede programarse con el ajuste de tiempo Más o Menos. Vea la página 24.
- Rollos frescos/panecillos, rollos congelados/panecillos, pasta y bebidas siguen el mismo procedimiento. Siga el procedimiento del lado izquierdo.

Tabla de recalentamiento automático

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Pan	1 - 10 piezas	Use este botón para calentar bollos, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Acomode sobre un plato plano: cubra con toalla de papel. Para bollos o panecillos refrigerados, puede ser necesario duplicar la cantidad ingresada para asegurar la temperatura adecuada para servir. Por ejemplo, ingrese una cantidad de 2 para un panecillo refrigerado. Pulse el botón auto reheat y el número 1 para incrementar la cantidad y pulse el botón START enter +30 sec.
2. Pan congelado	1 - 10 piezas	Use este botón para calentar bollos, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Acomode sobre un plato plano: cubra con toalla de papel. Pulse el botón auto reheat y el número 2 para incrementar la cantidad y pulse el botón START enter +30 sec.
3. Pasta	1 - 6 tazas	Para pastas a temperatura ambiente, use la opción Less. La pasta sin salsa duplica la cantidad del ajuste. Por ejemplo, mida dos tazas de fideos cocidos y programe para 1 taza. Cubra con una tapa o película plástica. Pulse el botón auto reheat y el número 3 para incrementar la cantidad y pulse el botón START enter +30 sec. Después de la cocción, bata y deje reposar, cubierto de 2 a 3 minutos.
4. Beverage (Bebida)	0,5 - 2,0 tazas	Este ajuste es indicado para hacer que una bebida fría recupere una mejor temperatura para su consumo. Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". Pulse el botón auto reheat y el número 4 para incrementar la cantidad y pulse el botón START enter +30 sec.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Conservar caliente

Conservar caliente le permite mantener también los alimentos calientes por 30 minutos máximo.

Uso directo

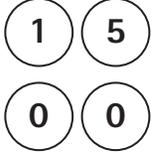
- Suponga que quiere mantener una taza de sopa caliente por 30 minutos.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón keep warm .	
2. Ingrese el tiempo deseado. Ej: 30 minutos.	 
3. Pulse el botón START enter +30 sec .	

El horno empezará a funcionar. La pantalla mostrará 30.00 en conteo regresivo. *KEEP WARM* se visualizará cada 10 segundos durante el conteo descendente.

Con cocción manual

- Suponga que quiere cocinar una taza de sopa por 2 minutos al 70% y mantener la sopa caliente por 15 minutos.

Paso	Pulse
1. Ingrese el tiempo de cocción.	
2. Pulse el botón power level 4 veces para una potencia al 70%.	 x 4
3. Pulse el botón keep warm .	
4. Ingrese el tiempo deseado pulsando los botones de números 1, 5, 0 y 0 para 15 minutos.	
5. Pulse el botón START enter +30 sec .	

El horno empezará a funcionar. Cuando se haya completado el tiempo de cocción, la señal de finalización de cocción sonará e iniciará la función de conservar caliente. *KEEP WARM* aparecerá en la pantalla cada 10 segundos con un conteo regresivo para 15 minutos.

NOTAS

- Conservar caliente no se puede programar junto con la COCCIÓN CON SENSOR o COCCIÓN AUTOMÁTICA.
- Conservar caliente se puede utilizar junto con la secuencia de cocción en la función de inicio automático. Vea Auto Start (inicio automático) en la página 23.
- La función de ENCENDIDO/APAGADO de la bandeja giratoria se puede utilizar en la operación manual. Vea la página 25.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Melt Soften (Derretir/Ablandar)

Derretir/Ablandar automáticamente calcula el tiempo de calentamiento correcto y el nivel de potencia del microondas para derretir y ablandar los alimentos mostrados en la tabla.

Existen 4 alimentos (mantequilla, chocolate, helado y queso cremoso) para derretir/ablandar.

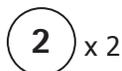
- Suponga que desea derretir 1 barra de chocolate con mayor ajuste de tiempo.

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

1. Pulse el botón **melt soften** una vez, número 2 para chocolate.



2. Vuelva a pulsar el mismo botón numérico en el paso 1 para seleccionar la cantidad.
Ej: Presione el número 2 más veces para 1 barra.



3. Pulse el botón **START enter +30 sec.**



NOTAS

1. Para derretir, suavizar o calentar otros alimentos o alimentos que no figuren en la tabla Derretir, Ablandar, use la operación manual.
2. Mantequilla, chocolate, helado y queso cremoso siguen el mismo procedimiento.

Tabla para Derretir, Ablandar

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Melt (fundir)		Use una taza medidora de Pyrex. Cubra con una película plástica. Bata antes de la cocción.
1. Mantequilla	2 cucharadas 1/2 taza	Después de pulsar melt soften pulse el número 1 dos veces para 2 cucharadas. Después de pulsar melt soften pulse el número 1 tres veces para 1/2 taza.
2. Chocolate	1 taza de hojuelas 1 barra	Después de pulsar melt soften pulse el número 2 dos veces para una taza de hojuelas. Después de pulsar melt soften pulse el número 2 tres veces para 1 cuadrado.
Soften (suaves)		
3. Helados	1 pinta 1/2 galón	NO CUBRIR. Después de pulsar melt soften pulse el número 3 dos veces para 1 pinta. Después de pulsar melt soften pulse el número 3 tres veces para 1/2 galón.
4. Queso crema	3 oz, 85 g 8 oz, 225 g	Utilice un plato pequeño. NO CUBRIR. Después de pulsar melt soften pulse el número 4 dos veces para 3 onzas o 85 g. Después de pulsar melt soften pulse el número 4 tres veces para 8 onzas o 225 g.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Bocadillos

iBocadillos es para la cocción/calentamiento de alimentos que toman una cantidad de tiempo corta!

Existen 6 alimentos (Pizza congelada para microondas, Bocadillos hechos a mano - pequeños y grandes, Hot dogs, Comida para niños congelada y Pizza) en el menú de Snacks (Bocadillos).

- Suponga que desea recalentar una rebanada de pizza con bocadillos.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón snacks menu y el número 6 para pizza.	snacks menu 6
2. Siga pulsando el mismo botón numérico en el Paso 1 para incrementar la cantidad.	6

Tabla para Snacks (Bocadillos)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Pizza congelada para microondas*	6 - 8 oz 170 - 225 g	Use para pizza congelada para microondas. Retire del empaque y desenvuelva. Siga las instrucciones del empaque para usar el empaque o el disco plateado para bocadillos crujientes.
2. Bocadillos hechos a mano*	3 - 4 oz 85 - 113 g	Use para papas fritas congeladas, palitos de queso, aperitivos, etc. Extraiga del paquete. Acomode sobre un plato plano. Siga las instrucciones del empaque para saber cómo envolver o cubrir. Tenga cuidado al retirar del horno ya que los bocaditos pueden estar muy calientes.
3. Bocadillos hechos a mano*	5 - 6 oz 142 - 170 g	Use para papas fritas congeladas, palitos de queso, aperitivos, etc. Extraiga del paquete. Acomode sobre un plato plano. Siga las instrucciones del empaque para saber cómo envolver o cubrir. Tenga cuidado al retirar del horno ya que los bocaditos pueden estar muy calientes.
4. Hot Dogs	1 - 6 piezas	Coloque un hot dog en el bollo. Envuelva cada uno con toalla o servilleta de papel. Pulse el número 5 para incrementar la cantidad y pulse el botón START enter +30 sec.
5. Comida para niños congelada*	6 - 8 oz 170 - 225 g	Use este botón para alimentos congelados precocidos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de cocinar, deje reposar cubierto de 1 a 3 minutos.
6. Pizza	1 - 6 rebanadas	Use este ajuste para recalentar sobras de pizza refrigeradas, 1 rebanada es aproximadamente 1/8 de una pizza de 12 pulgadas o 1/12 de una pizza de 16 pulgadas. Acomode sobre un plato plano. Pulse el número 6 para incrementar la cantidad y pulse el botón START enter +30 sec.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

Nuggets de pollo

- Suponga que desea calentar 0,3 libras o 0,3 kilogramos de nuggets de pollo con snacks.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón chicken nuggets .	chicken nuggets
2. Introduzca la cantidad pulsando el número 3. Ej: 0,3 lb. o 0,3 Kg. de nuggets de pollo.	3

Tabla para Chicken Nuggets (Nuggets de pollo)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Nuggets de pollo	0,3 - 1,0 lb 0,2 - 0,4 kg	Coloque las croquetas de pollo congeladas sobre un plato tendido dejando espacio entre cada una. No es necesario cubrir las. Cuando se detenga el horno, reacomode y pulse el botón START enter +30 sec.

Paso	Pulse
3. Pulse el botón START enter +30 sec.	START enter +30 sec

NOTA

Utilice los pasos anteriores para cocinar otro tipo de bocadillos como los listados en la siguiente tabla. Para Pizza congelada para microondas, Bocadillos hechos a mano y Comida para niños congelada no se requiere introducir la cantidad o el número. Omita el paso 2.

Paso	Pulse
3. Pulse el botón START Enter +30 sec.	START enter +30 sec

NOTA

Al calentar 1.0 libras de nuggets de pollo, pulse el número 1 y 0 en el paso 2.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Descongelamiento automático

Existen 6 alimentos (Carne picada, Bistec/Chuleta/Pescado, Piezas de pollo, Asado, Cacerola y Sopa) en Descongelamiento automático.

Descongelamiento automático descongela todos los alimentos que se encuentran en la tabla de descongelamiento de abajo.

- Suponga que desea descongelar un filete de 1,8 libras o 1,8 Kilogramos.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón auto defrost y el número 2 para bistec.	 
2. Introduzca el peso pulsando el número 1 y 8. Ej: Filete de 1,8 lb. o 1,8 Kg.	 
3. Pulse el botón START enter +30 sec.	
4. A media cocción, se escuchará la señal audible y se detendrá su horno. Abra la puerta, siga las instrucciones mostradas en la pantalla y cierre la puerta. Pulse el botón START enter +30 sec.	

Después que termine el ciclo defrost, deje reposar cubierto.

Tabla para descongelamiento automático

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Carne picada	0,5 - 3,0 lb 0,3 - 1,3 kg	Retire cualquier pieza descongelada después de cada etapa. Deje reposar, cubierto de 5 a 10 minutos.
2. Bistec/Chuleta/ Pescado	0,5 - 4,0 lb 0,3 - 1,8 kg	Después de cada etapa del ciclo de descongelamiento, reacomode y si hay porciones tibias o descongeladas, cúbralas con pedazos pequeños de papel aluminio. Retire la carne o pescado que se encuentre casi descongelado. Deje reposar, cubierto, 10 a 20 minutos.
3. Piezas de pollo	0,5 - 3,0 lb 0,3 - 1,3 kg	Después de cada etapa del ciclo de descongelamiento, si hay porciones tibias o descongeladas, reacomode o retire. Deje reposar, cubierto, 10 a 20 minutos.
4. Asado	2,0 - 4,0 lb 1,0 - 1,8 kg	Empiece a descongelar con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dé vuelta al asado y cubra las porciones calientes con papel aluminio. Deje reposar, cubierto, de 30 a 60 minutos.
5. Caserola	2 - 6 tazas	Después de oír la señal audible, revuelva si es posible. Al final, revuelva bien y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.
6. Sopa	1 - 6 tazas	Después de oír la señal audible, revuelva si es posible. Al final, revuelva bien y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.

NOTAS

1. Para descongelar otro alimento o alimentos con mayor o menor peso de los permitidos en la tabla Defrost, use el botón time y la potencia al 30%. Vea Manual defrost en la página 12.
2. Si intenta ingresar mayor o menor cantidad que la indicada en la tabla a continuación, la pantalla mostrará un mensaje de error.
3. Verifique los alimentos cuando se detenga el horno. Después de la etapa final, todavía puede haber pequeñas secciones congeladas. Deje reposar para que continúe el descongelamiento. No descongele hasta que se derritan todos los cristales de hielo.
4. Si se establece silenciar, no se escuchará la señal audible en el paso 4. Vea la página 2, Eliminación de la Señal Audible en la página 23.
5. Cubrir los alimentos previene que ocurra la cocción antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use pequeñas tiras de papel aluminio para cubrir los bordes y las secciones más delgadas del alimento.
6. Pulse el número 5 para introducir 0,5 libras o 0,5 kilogramos en el paso 2.
7. Pulse el número deseado para cacerola y sopa en el paso 2.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

User Pref

User Pref le ofrece 5 características que facilitan el uso de su horno ya que la pantalla interactiva le brinda instrucciones específicas.

1. Child Lock

La característica Child Lock evita la operación no deseada del horno por parte de niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee. Para ajustar, pulse el botón **user pref**, el número 1 y luego pulse el botón **START enter +30 sec**. Si presiona un botón, **LOCKED** aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, pulse el botón **user pref** y el botón **START enter +30 sec**. La función de Child Lock no se cancelará si se presionan otros botones excepto el de **START enter +30 sec** después de haber pulsando el botón **user pref**.

2. Eliminación de la señal audible

Si usted desea operar su horno sin señales audibles, pulse el botón **user pref**, el número 2 y **STOP clear**.

Para cancelar y restaurar la señal audible, pulse el botón **user pref**, el número 2 y **START enter +30 sec**.

3. Auto Start

Si desea programar su horno para empezar a cocinar automáticamente en un momento determinado del día, siga este procedimiento:

- Suponga que desea cocinar un estofado por 20 minutos al 50% y establecer conservar caliente en 15 minutos a las 4:30. Antes de hacer el ajuste, compruebe que el reloj está indicando la hora correcta del día.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón user pref .	
2. Pulse el botón del número 3.	
3. Ingrese la hora de inicio. Ej: 4:30	  
4. Pulse el botón START enter +30 sec .	

Paso	Pulse
5. Ingrese el tiempo de cocción. Ej: 20 minutos	   
6. Pulse el botón power level seis veces para una potencia al 50%.	 x 6
7. Pulse el botón keep warm .	
8. Introduzca el tiempo deseado. Ej: 15 minutos	   
9. Pulse el botón START enter +30 sec .	

NOTAS

1. Se puede utilizar inicio automático para la cocción manual y conservar caliente junto con la secuencia de cocción si se establece el reloj.
2. Si se abre la puerta del horno después de programar Inicio automático, es necesario pulsar el botón **START enter +30 sec** para que aparezca el tiempo de inicio automático en la pantalla de tal modo que el horno inicie automáticamente la cocción programada en el tiempo de Inicio automático programado.
3. Asegúrese de elegir alimentos que puedan dejarse en el horno con seguridad hasta que se cumpla la hora programada para Auto Start. La bellota o calabaza moscada son por lo general una buena elección.
4. Después de programar Inicio automático, abra y cierre la puerta para cancelar la función de inicio automático.
5. Si se interrumpe el suministro de alimentación eléctrica de su horno de microondas, reinicie el reloj (consulte la página 10) y siga el procedimiento anterior para establecer Auto Start (inicio automático).

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

4. Selección del idioma

El horno cuenta con ajustes en inglés y en las unidades-libras acostumbradas en los Estados Unidos. Su horno puede seleccionar 3 idiomas, Inglés, Español o Francés, y 2 unidades, libras o kilogramos para cada idioma. Para cambiar, pulse el botón **user pref** y el número 4. Continúe presionando el número 4 hasta que su elección sea seleccionada de la tabla siguiente. Luego, pulse el botón **START enter +30 sec.**

Presione el botón user pref , número 4	Idioma	Unidades
una vez		
dos veces	Inglés	LB
3 veces	Inglés	KG
4 veces	Español	LB
5 veces	Español	KG
6 veces	Francés	LB
7 veces	Francés	KG
8 veces	Inglés	LB

5. Ajuste del reloj

Vea la página 10.

Cocción en múltiples secuencias

Su horno puede programarse para 4 secuencias de cocción automática, cambiando automáticamente de un ajuste de nivel de potencia a otro.

A veces, las instrucciones de cocción le indican empezar en un nivel de potencia y luego cambiar a un nivel de potencia diferente. Su horno puede hacerlo automáticamente.

- Suponga que desea cocinar un bife asado por 5 minutos al 100 % y luego continuar la cocción por 30 minutos al 50%.

Paso	Pulse
1. Introduzca el tiempo de cocción para la 1a etapa.	
2. Pulse el botón power level una vez para el 100% en la 1a etapa.	
3. Introduzca el segundo tiempo de cocción para la 2a etapa.	

- Pulse el botón **power level** 6 veces para el 50% en la 2a etapa.

x 6

- Pulse el botón **START enter +30 sec** para la 2a etapa.

NOTAS

- Si selecciona 100% como secuencia final, no es necesario pulsar el botón **power level**.
- Se puede programar Keep Warm aún si se han ajustado las 4 secuencias de cocción.

Mayor o menor ajuste de tiempo

Si descubre que le gusta ligeramente más alguno de la COCCIÓN CON SENSOR o COCCIÓN AUTOMÁTICA, pulse el botón **power level** una vez después de presionar su selección de botones o antes de pulsar el botón **START enter +30 sec.** La pantalla mostrará *MORE*.

Si descubre que le gusta ligeramente menos alguno de la COCCIÓN CON SENSOR o COCCIÓN AUTOMÁTICA, pulse el botón **power level** dos veces después de presionar su selección de botones o antes de pulsar el botón **START enter +30 sec.** La pantalla mostrará *LESS*.

+30 segundos

+30 segundos le permite cocinar por 30 segundos al 100% simplemente pulsando el botón **START enter +30 sec.** Puede también extender el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando el botón **START enter +30 sec** hasta el máximo de 99 minutos durante la cocción manual.

- Suponga que desea calentar una taza de sopa por 30 segundos.

Paso	Pulse
Pulse el botón START enter +30 sec.	

NOTAS

- Para utilizar **+30 sec (+30 segundos)**, presione el botón antes de 3 minutos después de la cocción, al cerrar la puerta, pulsando el botón **STOP clear** o durante la cocción.
- +30 segundos no se puede utilizar con la COCCIÓN CON SENSOR ni la COCCIÓN AUTOMÁTICA.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

Help

Cada ajuste cuenta con una sugerencia de cocción. Si desea verificarlo, pulse el botón **user pref** cuando **HELP** esté encendido en la pantalla interactiva para estas y otras sugerencias de operación manual.

Temporizador

- Supongamos que usted desea cronometrar una llamada telefónica de larga distancia de 3 minutos.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón timer on-off .	
2. Ingrese el tiempo.	
3. Pulse el botón timer on-off . El temporizador hará una cuenta regresiva.	



NOTAS

- El **temporizador** opera como un temporizador de cocina y no puede usarse cuando el horno está operando.
- Para cancelar el temporizador, pulse una vez el botón **STOP clear**.

ENCENDER/APAGAR Bandeja giratoria

La función de APAGAR la bandeja giratoria es útil al utilizar una repisa o una cacerola grande la cual detiene el giro de la bandeja giratoria, por ejemplo lasaña o carne. Reposicione los alimentos y/o bátalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción o recalentado. Después de la cocción o recalentado, bata si es posible. Usar un nivel de potencia menor ayudará a mejorar la uniformidad de cocción o recalentamiento.

La función de ENCENDER/APAGAR la bandeja giratoria se puede utilizar en la cocción manual y mantener caliente en la COCCIÓN AUTOMÁTICA. Al ENCENDER la bandeja giratoria, la bandeja gira y se detiene al APAGAR la bandeja giratoria. Al seleccionar COCCIÓN CON SENSOR y COCCIÓN AUTOMÁTICA, la bandeja giratoria se enciende automáticamente para que la cocción sea óptima.

ENCENDER/APAGAR la bandeja giratoria puede establecerse durante la cocción manual y cocción con programación pulsando el botón de **turtable on/off**.

Inicio rápido

Inicio rápido es muy útil para iniciar o agregar a la cocción desde 1 hasta 6 minutos presionando el número 1 a 6 al 100% de potencia sin pulsar el botón **START enter +30 sec**. Presione el número de 1 a 6 antes de 3 minutos después de la cocción, al cerrar la puerta, al pulsar el botón **STOP clear**.

- Suponga que desea cocinar 2 minutos a 100% de potencia.

Paso	Pulse
Pulse el número 2.	

Modo de demostración

Para realizar una demostración, pulse el botón **user pref**, el número 0 y luego el botón **START enter +30 sec** y manténgalo presionado por tres segundos. **DEMO ON DURING DEMO NO OVEN POWER** aparecerá en la pantalla. Ahora puede demostrar las operaciones de cocción y las características especiales específicas sin potencia en el horno. Por ejemplo, pulse el botón **START enter +30 sec** y la pantalla mostrará **.30** y un conteo regresivo rápido hasta **END**.

Para cancelar, pulse el botón **user pref**, el número 0 y el botón **STOP clear**. Si le resulta más fácil, desconecte el horno del tomacorriente eléctrico y vuelva a conectarlo.

Luz

Pulse el botón **light hi/lo/off** una vez para alto, dos veces para bajo y tres veces para apagar la luz.

Ventilador

El ventilador se activará automáticamente cuando aumente el calor en las unidades de la superficie de la estufa o en las hornillas. Esto protege al horno microondas sobre la estufa del aumento excesivo de temperatura. El ventilador permanecerá encendido hasta que la temperatura disminuya. No se puede apagar manualmente durante este tiempo.

Pulse el botón **vent hi/lo/off** una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar el ventilador.

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

EXTERIOR

La superficie exterior es de metal y plástico revestido. Limpie el exterior usando agua y jabón; enjuague y seque con un trapo suave. No usar ningún tipo de limpiador casero o abrasivo.

PUERTA

Desconecte el cable de alimentación o desactive el horno con el ajuste de Bloqueo a prueba de niños antes de la limpieza para prevenir la manipulación inesperada. Vea Bloqueo a prueba de niños en la página 23. Limpie ambos lados de la ventana con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Resultará más fácil el mantenimiento de las piezas metálicas si se limpian con frecuencia con un paño suave. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes ya que pueden manchar, rallar o empañar la superficie de la puerta.

ACERO INOXIDABLE EASY CARE^{MC}

(ALGUNOS MODELOS)

El acabado de su horno microondas puede estar fabricado con acero inoxidable Easy Care^{MC} (algunos modelos). Limpie el acero inoxidable con agua tibia jabonosa usando una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio y seco. NO utilice NINGÚN limpiador comercial como limpiadores para acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiador que contenga abrasivos, cloruro, cloro o amoníaco. Se recomienda utilizar jabón suave para platos y agua o una solución de media unidad de agua y media unidad de vinagre.

INTERIOR

La limpieza del interior del horno es fácil ya que en las superficies del interior se genera poco calor y, por lo tanto, las salpicaduras y los derrames no se endurecen. Para limpiar las superficies interiores pasar un trapo suave con agua tibia. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI RESTREGADORES. Para las manchas más pesadas usar bicarbonato de sodio o un jabón suave; luego enjuagar bien con agua caliente. Se puede limpiar la rejilla con agua jabonosa caliente, luego deberá enjuagar y secar.

CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta protectora de la Guía de ondas está ubicada en el techo de la cavidad del horno microondas. Esta requiere de cuidado especial ya que está hecha de mica. Mantener limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar el buen funcionamiento del horno microondas. Limpiar con mucho cuidado usando un paño húmedo para quitar salpicaduras de comida inmediatamente después de que ocurran en la superficie de la cubierta. Las salpicaduras que dejen acumularse pueden calentarse hasta producir humo y posiblemente encender fuego. NO QUITAR LA CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS.

ELIMINACIÓN DE OLORES INDESEABLES

De vez en cuando se puede concentrar un olor a comida dentro del horno microondas. Para eliminarlo, combine en un medidor de cristal de dos tazas: una taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de un limón y varios clavos de olor. Hervir esta mezcla varios minutos usando un nivel de potencia del 100%. Deje reposar esta mezcla en el horno hasta que se enfríe. Luego pasar un trapo suave al interior del horno.

BANDEJA GIRATORIA/BASE

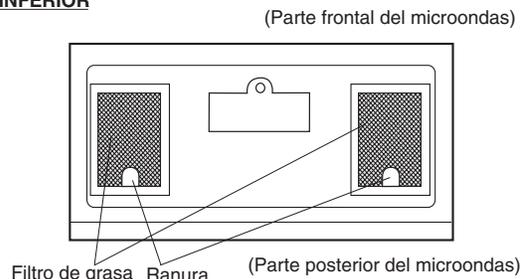
La bandeja giratoria y su base se pueden sacar del horno para limpiar con mayor facilidad. Lávelos con agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles se pueden limpiar con un limpiador suave y una esponja metálica tal como se describe más arriba. También se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico. Póngalo en la parrilla superior del lavaplatos. La caja del motor de la bandeja giratoria no está sellada, por lo cual los líquidos que se derramen y el exceso de agua deben limpiarse de inmediato.

FILTROS DE GRASA

Los filtros deben limpiarse por lo menos una vez al mes. Nunca opere el ventilador o el horno microondas sin tener colocados los filtros.

1. Presione levemente hacia abajo en la ranura cerca de la parte frontal del horno microondas y retire el filtro. Siga el mismo procedimiento para el otro filtro.
2. Remoje los filtros en un lavamanos o recipiente para vajilla lleno de agua caliente y detergente. NO use amoníaco u otros productos con base de sosa cáustica; éstos reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.
3. Sacuda y restriegue con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.
4. Enjuagar cuidadosamente y secar agitando.
5. Reemplazar colocando el filtro nuevamente en el orificio.

VISTA INFERIOR



LIMPIEZA Y CUIDADO

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

FILTRO DE CARBÓN

Los filtros de carbón que se encuentran colocados con la rejilla protectora, se utilizan para una instalación no ventilada, recirculada. El filtro deberá cambiarse cada seis meses a un año dependiendo del uso.

1. Desconectar el suministro eléctrico al horno microondas en el panel de disyuntores o al desenchufar.
2. Extraiga los tres tornillos de la rejilla protectora como en la Figura 1.
3. Empuje en las pestañas superiores y jale la persiana lejos de la unidad.
4. Extraiga los filtros de carbón de la persiana de la capucha y sustituya los filtros por unos nuevos perforando las pestañas en los orificios en los filtros.
5. Empujar la cubierta en su lugar con cuidado y reemplazar los tornillos de montaje que fueron retirados en el paso Núm. 2.

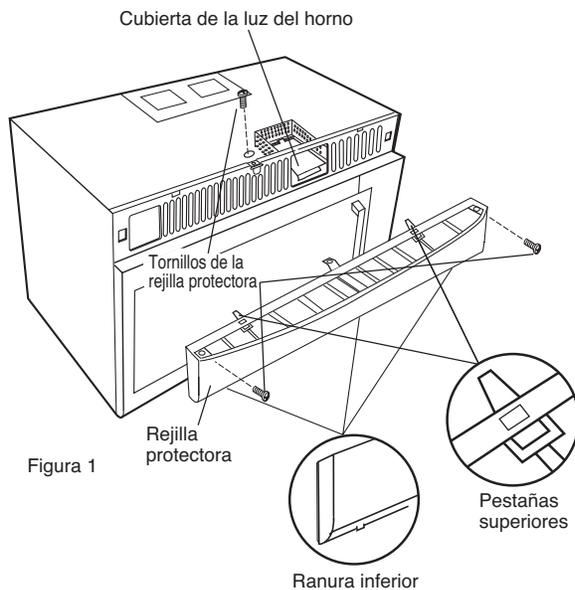


Figura 1

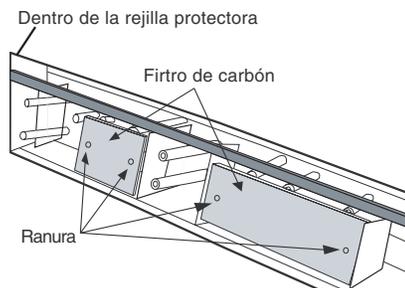


Figura 2

LUZ DEL HORNO MICRONDAS

1. Para reemplazar la bombilla de luz usada, primero desconecte el suministro eléctrico del horno de microondas en el panel de interruptores de circuito o desenchufando.
2. Quite la rejilla de acuerdo a las instrucciones en la sección Filtro de carbón 2-3. Abra la cubierta de la luz del horno levantando cuidadosamente el borde delantero. Vea la figura 1.
3. Quite la bombilla de luz por una nueva que sea de 20 watts. **NO UTILICE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 20 WATTS.**
4. Cierre la cubierta de luz del horno empujándola cuidadosamente en su lugar. Presione la rejilla de regreso en su lugar, (insertando las pestañas inferiores y superiores) y vuelva a colocar los tornillos de la rejilla.

LUZ DE FUNCIONAMIENTO Y NOCTURNA

1. Para reemplazar las bombillas de luz usada, primero desconecte el suministro eléctrico del horno de microondas en el panel de interruptores de circuito o desenchufando.
2. Para abrir la cubierta de la luz, extraiga el tornillo de la cubierta. (Vea la figura 3).
3. Reemplace la bombilla de luz por una nueva de 20 watts. **NO UTILICE UNA BOMBILLA MAYOR A 20 WATTS.**
4. Cerrar la cubierta de la luz y asegurar con el tornillo retirado en el paso Núm. 2.

VISTA INFERIOR

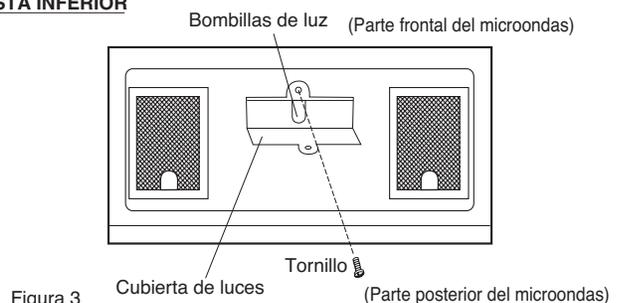


Figura 3



PRECAUCIÓN

La cubierta de la bombilla puede calentarse bastante. No toque el vidrio cuando la luz esté encendida.

VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio:

Coloque en el horno una taza de agua en una taza medidora de vidrio y cierre la puerta firmemente.

Opere el horno por un minuto en HIGH 100%.

- A ¿Se enciende la luz del horno? SI ____ NO ____
- B ¿Funciona el ventilador de enfriamiento?
(coloque su mano sobre el lado izquierdo de la rejilla de ventilación.) SI ____ NO ____
- C ¿El agua que está en el horno está caliente? SI ____ NO ____

Si A es "NO", entonces tiene que inspeccionar la bombilla de luz. Consulte la página 27 para cambiarla.

Si "NO" es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, sírvase verificar el tomacorriente eléctrico, la caja de fusibles y/o el interruptor del circuito. Si están funcionando correctamente, COMUNÍQUESE CON SU CENTRO AUTORIZADO DE SERVICIO ELECTROLUX MÁS CERCANO.

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

NOTAS

1. Si el tiempo que aparece en la pantalla está haciendo cuenta regresiva rápidamente, verifique el Modo de demostración en la página 25 y cancele.
2. Si se establece el horno por 40 minutos o más en el 80, 90 o 100 por ciento del nivel de potencia, después de los primeros 40 minutos el nivel de potencia automáticamente se ajustará por sí mismo en el 70 por ciento de potencia para evitar una sobre cocción.

ESPECIFICACIONES

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
Potencia CA Requerida:	1650W 14,3 A
Potencia de Salida* :	1000W
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones exteriores (incluir la manija):	29 15/16"(Ancho) x 17 1/16"(Alt.) x 18 15/32"(Prof.)
Dimensiones de la cavidad :	22 1/2"(Ancho) x 10 1/16"(Alt.) x 14 31/32"(Prof.)
Capacidad del horno microondas** :	1,8 Cu.Ft.
Peso:	61 libras Aprox., (neto) 73 lb.
Luz de trabajo/noche :	2 bombillas 20 W cada (bombilla incandescente)

* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

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

Cumple los estándares establecidos por:

FCC - Autorizado por la Federal Communications Commission.

DHHS - Cumple con la regla CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J, del Departamento de Salud y Servicios Humanos.



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

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS MAYORES

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

Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "previamente usados o productos de muestra" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos o desastres naturales.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907



Canadá
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4
Impreso en Tailandia