

Guía de Uso y Cuidado

Horno microondas sobre la estufa



 **Electrolux**

316902426

Lea y guarde esta guía

Gracias por escoger **Electrolux**, la nueva marca de artefactos electrodomésticos de calidad superior. Esta Guía de uso y cuidado forma parte de nuestro compromiso con la satisfacción del cliente y la calidad del producto durante todo el ciclo de vida de su nuevo artefacto.

Consideramos su compra como el principio de una relación. Para asegurarnos de poder continuar brindándole nuestro servicio, use esta página para registrar información importante sobre el producto.

Mantenga un registro para contar con una referencia rápida

Fecha de compra

Número de modelo Electrolux

Número de serie Electrolux (vea la figura para su ubicación)

NOTA

Cuando registra su producto con Electrolux, contribuye a que lo sirvamos mejor. Puede registrar su producto en línea en www.electroluxappliances.com o depositando por correo su Tarjeta de registro del producto.

¿Preguntas?

Para soporte por teléfono gratuito en los Estados Unidos y Canadá llame al:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en línea e información sobre productos vía Internet, visite el sitio Web
<http://www.electroluxappliances.com>

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

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

LOCALIZACIÓN DE INFORMACIÓN.....	2	Tabla para patatas asadas	19
PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES		Tabla para el sensor de recalentamiento	19
AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS	2	MODOS AUTOMÁTICOS	20-26
TABLA DE CONTENIDOS.....	3	Cocción automática.....	20
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..	4-5	Tabla para cocción automática	20
DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO...	5	Recetas de cena	21
INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA	6	Conservar caliente	22
INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER.....	7-10	Melt, Soften (Derretir, Ablandar).....	23
Sobre su horno.....	7	Tabla para Derretir, Ablandar.....	23
Sobre la cocción por microondas	7	Bocadillos.....	24
Sobre la seguridad	8	Tabla para Snacks (Bocadillos)	24
Sobre los niños y el microondas	8	Recalentamiento automático	25
Sobre los alimentos.....	9	Tabla de recalentamiento automático	25
Sobre utensilios y envolturas	10	Descongelamiento automático	26
NOMBRE DE LAS PARTES	11	Tabla para descongelamiento automático	26
PANEL DE CONTROL.....	12	CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES	27-29
ANTES DE OPERACIÓN	13	User pref.....	27
Para fijar la hora	13	Cocción en secuencias múltiples	28
START add 30 sec	13	Mayor o menor ajuste de tiempo	28
Stop/clear	13	Agregar 30 segundos	28
Uso de la rejilla.....	13	Help.....	29
OPERACIÓN MANUAL	14-15	Temporizador	29
Tiempo de cocción	14	ENCENDER/APAGAR Bandeja giratoria	29
Para fijar el nivel de potencia.....	14	Inicio rápido.....	29
Descongelamiento manual.....	15	Modo de demostración.....	29
MODOS DEL SENSOR	15-19	Luz.....	29
Sensor Cook (Sensor de cocción)	16	Ventilador	29
Tabla Sensor Cook (Sensor de cocción)	17	LIMPIEZA Y CUIDADO.....	30-31
Palomitas de maíz/Verduras frescas/Verduras congeladas/		SOLICITUD DE SERVICIO	32
Patatas asadas/Sensor de recalentamiento.....	18	ESPECIFICACIONES	33
Tabla para palomitas de maíz	18	INFORMACIÓN DE GARANTÍA.....	34
Tabla para verduras frescas	19		
Tabla para verduras congeladas	19		

Al usar artefactos eléctricos deben tomarse precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendios, lesiones a personas o exposición al exceso de energía del microondas:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.**
2. Lea y siga las **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS”** en la página 2.
3. Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Vea “Instrucciones para conexión a tierra” en la página 6.
4. Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
6. Use este artefacto sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como cualquier artefacto, deberá ser supervisado cuando lo usen los niños.
8. No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
9. Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado de Electrolux para una evaluación, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna ranura del artefacto.
11. No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, de una base mojada, de piscinas o lugares similares.
12. No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 30-31.
16. No monte sobre el fregadero.
17. No almacene nada directamente en la parte superior del electrodoméstico cuando se encuentre en funcionamiento.
18. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - a. **No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.**
 - b. Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
 - c. **Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.**
 - d. No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
19. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

 - a. No sobrecaliente el líquido.
 - b. Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
 - c. No use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
 - d. Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
 - e. Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
20. Limpie las ranuras de ventilación y filtros de grasa con frecuencia—no permita que la grasa se acumule en las ranuras de ventilación, rejillas de ventilación o filtros de grasa.

21. Tenga cuidado al limpiar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa. Los agentes de limpieza corrosivos como los limpiadores con lejía, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
22. Cuando esté cocinando alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
23. Este artefacto es adecuado para usarlo encima de una cocina a gas o eléctrica de 36" de ancho o menos.

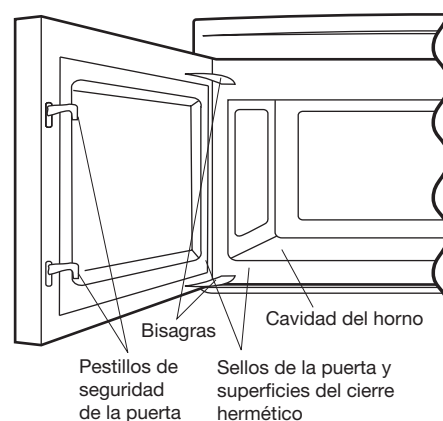
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO

Abra la base de la caja de cartón, doble las tapas hacia atrás e incline el horno para que se apoye en la almohadilla de espuma de plástico. Levante la caja de cartón del horno y retire los materiales de empaque, PLANTILLAS DE PARED y DEL GABINETE SUPERIOR. GUARDE LA CAJA DE CARTÓN PARA UNA INSTALACIÓN MÁS FÁCIL.

1. Si hay una etiqueta adhesiva en la parte exterior de la puerta, retírela.
2. Verifique que haya una PLANTILLA DE PARED y una PLANTILLA DEL GABINETE SUPERIOR. Lea los anexos y GUARDE la Guía de uso y cuidado.

Revise que el horno no tenga daños como puertas torcidas o mal alineadas, sellos de puerta y superficies del cierre hermético dañados, bisagras y pestillos rotos o flojos y abolladuras en la cavidad o en la puerta. Si encuentra algún daño, no opere el horno y comuníquese con su distribuidor o PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX. Consulte las Instrucciones de instalación para más detalles.



INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato se debe poner a tierra. Este horno está equipado con un cable que tiene un alambre y un enchufe con toma a tierra. Éste se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y reglamentos locales. En caso que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una vía de escape para la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

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

Requisitos eléctricos

El horno está equipado con un enchufe con toma a tierra de tres clavijas. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE TIERRA DEL ENCHUFE. NO UTILICE EXTENSIONES DE CABLE.**

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

Interferencia en la radio o televisión

Si hay interferencia causada por el horno microondas en su radio o TV, revise que el horno tenga un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o TV del horno lo más que pueda o revise la posición y señal de la antena de recepción.

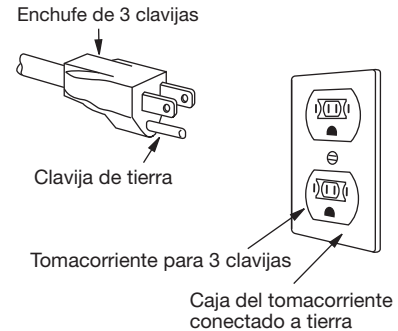
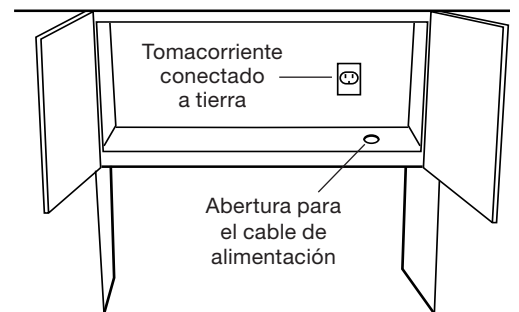


Figura 1



Sobre su horno

Esta Guía de uso y cuidado es valiosa: léala detalladamente y guárdela para futura referencia.

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

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

Al usar el horno con niveles de potencia por debajo del 100%, usted podría escuchar que el magnetrón se enciende y apaga. Es normal que la parte exterior del horno esté caliente al tacto cuando cocina o recalienta.

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

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

Su horno microondas tiene una capacidad de 1000 vatios haciendo uso del Procedimiento de prueba IEC. Al seguir instrucciones de recetas o de productos envasados, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y aumente tiempo según corresponda.

Sobre la cocción por microondas

- Distribuya los alimentos con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Verifique el tiempo de cocción. Cocine durante el período de tiempo más corto indicado y aumente más si es necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos durante su cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, película plástica o una tapa. Las cubiertas evitan derrames y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra las áreas delgadas de carne o carne de ave con piezas pequeñas y planas de papel de aluminio para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas más gruesas se cocinen por completo.
- Mueva los alimentos de afuera hacia dentro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción en microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Los alimentos grandes como asados deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos como albóndigas a la mitad de la cocción desde la parte superior a la inferior y desde el centro del plato hacia el exterior.
- Agregue un tiempo adicional. Retire los alimentos del horno y muévalos, si es posible. Cubra durante el tiempo adicional lo que permitirá que los alimentos terminen de cocinarse sin excederse.
- Verifique la cocción. Verifique si hay señales que indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

Las señales de cocción completa incluyen:

- Todo el alimento emite vapor, no sólo los bordes.
- La base central del plato está muy caliente al tacto.
- Las uniones de los muslos del ave se mueven fácilmente.
- La carne y la carne de ave no presentan un color rosáceo.
- El pescado está opaco y puede separarlo fácilmente en láminas con un tenedor.

Sobre seguridad

- Verifique que la cocción de los alimentos se realice de acuerdo a las temperaturas recomendadas del Departamento de Agricultura de los EE.UU.

Temperatura	Alimento
145°F (63°C)	Para carne de vaca, cordero o ternera cortados en pedacitos o asados a MEDIA COCCIÓN.
160°F (71°C)	Para carne de cerdo fresca, carne picada, pescado, mariscos, platos preparados con huevo, carnes y alimentos congelados, cordero o ternera en filetes, en pedacitos o asados en PUNTO MEDIO.
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, carne de ave blanca deshuesada. NOTA: No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

Para probar la cocción, introduzca un termómetro para carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa y el hueso. NUNCA deje el termómetro en los alimentos durante la cocción, a menos que sea aprobado para uso en microondas.

- SIEMPRE use una agarradera para prevenir quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con los alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transferirse a través de los utensilios causando quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras causadas por el vapor apartándolo de su rostro y manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y las bolsas especiales para cocinar en horno apartándolas de su rostro.
- 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.
- NUNCA use la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para conservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias.
- Conserve limpia la cubierta de la guía de onda. Los residuos de comida pueden producir arcos eléctricos o incendios.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del horno para que los utensilios, su ropa o accesorios no toquen los pestillos de seguridad de la puerta.
- Mantenga el papel de aluminio que usa para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

Sobre los niños y el microondas

Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas bajo la supervisión cercana de un adulto. En caso de los niños entre 7 y 12 años la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación.

El niño debe alcanzar el horno de manera cómoda; en caso contrario, debe usar un banco firme.

No debe permitir que nadie se apoye o se cuelgue de la puerta del horno.

Los niños deben conocer todas las precauciones de seguridad: usar agarraderas, retirar las cubiertas

con cuidado, prestar mucha atención a los paquetes de bocadillos crujientes, ya que podrían estar muy calientes.

No asuma que un niño puede cocinar de todo sólo porque aprendió a cocinar un alimento.

Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Vea la página 27 para consultar la función de Bloqueo a prueba de niños.

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 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 caliéntelos 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. • Freir manteca. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

Acerca de los utensilios y envolturas

No es necesario comprar utensilios nuevos. Usted puede usar la mayoría de artículos de su cocina en el Horno microondas sobre la estufa. Asegúrese de que los utensilios no toquen las paredes internas durante la cocción.

Use estos utensilios para una cocción y un recalentamiento seguros en el microondas:

- vitrocerámica (Pyroceram®), como Corningware®.
- Vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos resistentes al microondas
- platos de papel
- cerámica, cerámica de gres y porcelana
- fuentes (sin exceder el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.)

Estos artículos pueden ser usados para un corto tiempo de recalentamiento de alimentos con poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO UTILICE

- sartenes y utensilios para hornear de metal
- platos con borde metálico
- vidrio no resistente al calor
- plásticos que no resistan las microondas (recipiente de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas para conservar alimentos
- sujetadores de metal

Si desea verificar si un plato es seguro para uso en el microondas, coloque el plato vacío en el horno y hágalo funcionar durante 30 segundos en HIGH. Si el plato se calienta demasiado no debe ser usado.

Las siguientes envolturas son ideales:

- Las toallas de papeles son ideales para envolver los alimentos al recalentarlos y absorber la grasa al cocinar tocino.
- El papel encerado puede ser usado para cocinar y recalentar.
- La película plástica que está especialmente diseñada para uso en microondas puede usarse para la cocción y recalentamiento. NO deje que la película plástica toque los alimentos. Haga agujeros para que el vapor pueda salir.
- Las tapas que pueden usarse en el microondas son una buena opción ya que aíslan el calor de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocción en hornos son apropiadas para piezas grandes de carne o alimentos que necesitan ablandarse. NO use sujetadores de alambre. Recuerde perforar la bolsa para que pueda salir el vapor.

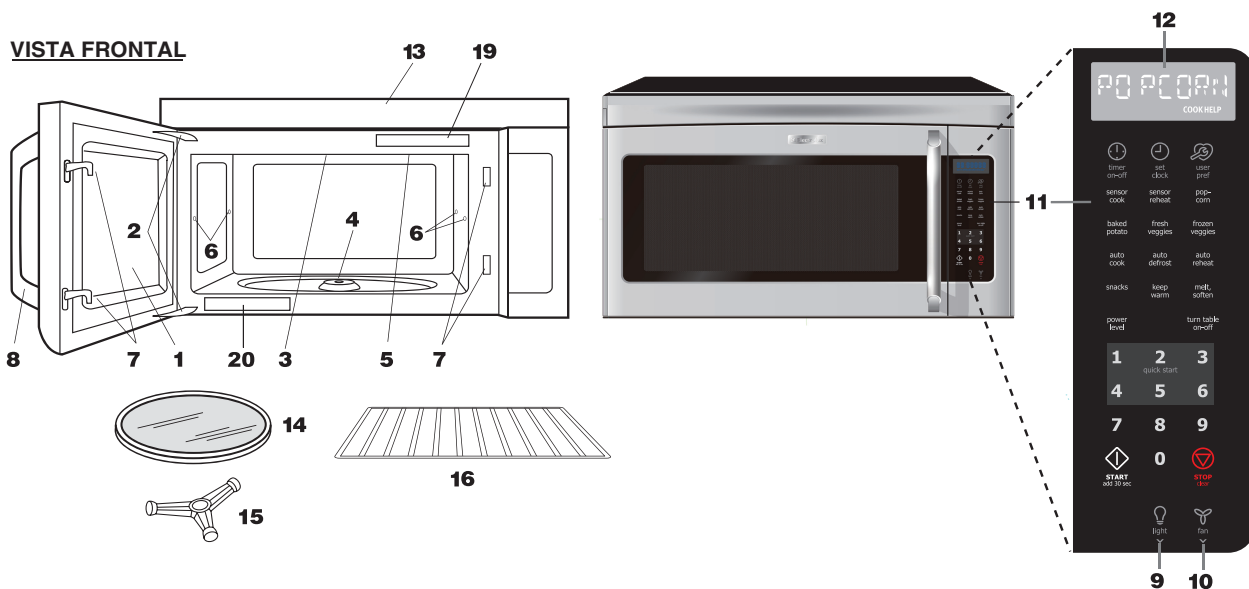
Cómo usar papel aluminio en el Horno microondas sobre la estufa:

- Los pedazos pequeños de papel aluminio colocados ligeramente sobre los alimentos pueden ser útiles para proteger áreas que se vayan a descongelar o cocinar rápidamente.
- El papel no debe estar a menos de una pulgada de la superficie del horno.

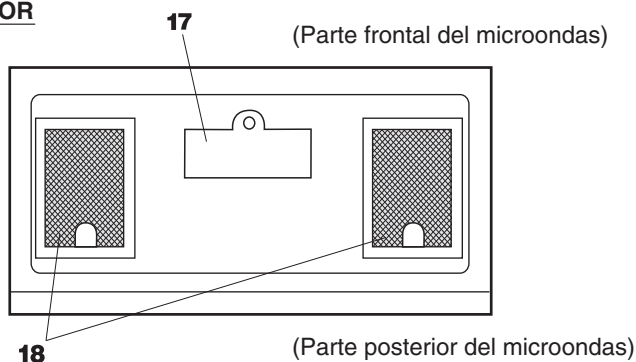
Si tiene preguntas acerca de los utensilios o envolturas, consulte un buen libro de cocina en microondas o siga las sugerencias de las recetas.

Accesorios

Existen muchos accesorios disponibles para microondas. Revise cuidadosamente antes de comprarlos para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro resistente a las microondas le ayudará a determinar la cocción correcta y asegurará que sus alimentos se han cocido a temperaturas seguras. Electrolux no es responsable de ningún daño al horno causado por los accesorios.

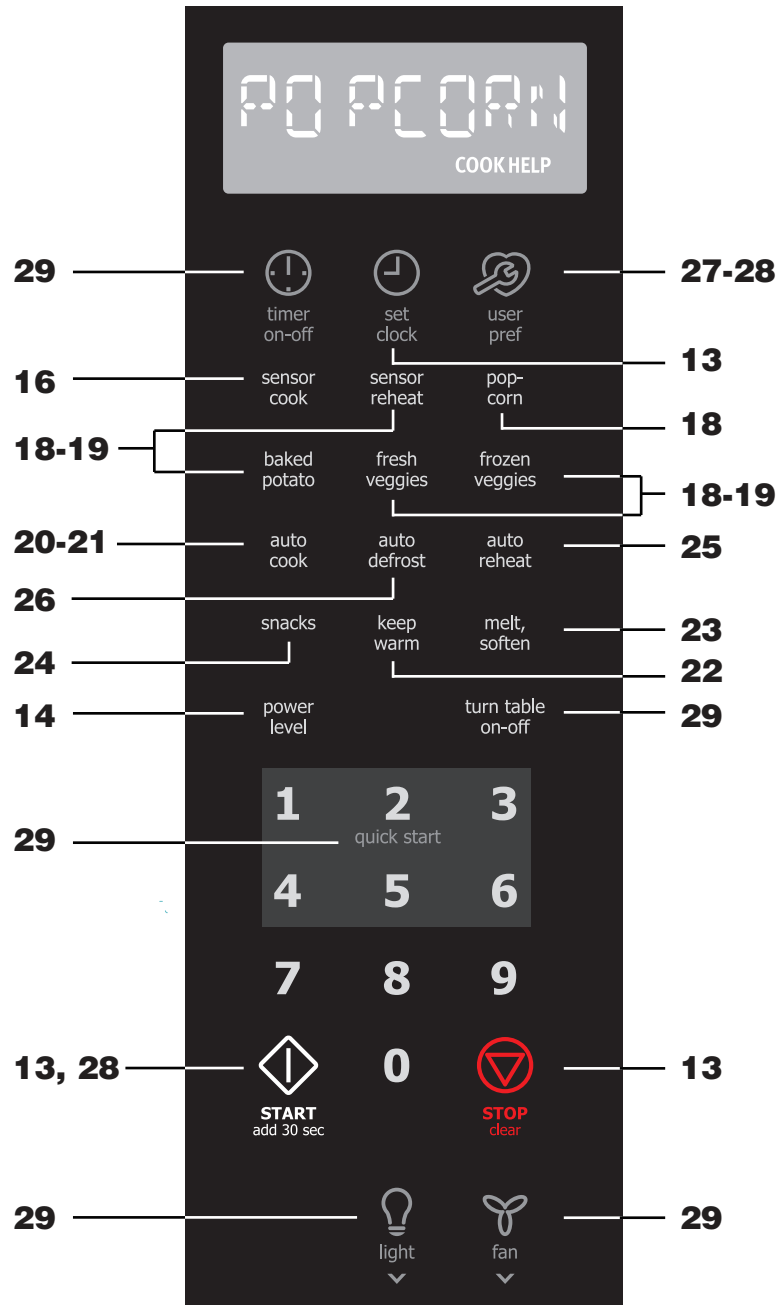


VISTA INFERIOR



- 1 Puerta del horno con ventana transparente
- 2 Bisagras de la puerta
- 3 Cubierta de la guía de ondas:
NO REMOVER.
- 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 Porta-rejillas
- 7 Pestillos de la puerta
El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.
- 8 Manija
- 9 Botón para la Luz
Presione el botón **light** una vez para alto, dos veces para medio, tres veces para bajo y cuatro veces para apagar la luz.
- 10 Botón para el ventilador
Presione el botón **fan** una vez para alta velocidad, dos veces para velocidad media, tres veces para baja velocidad y cuatro veces para apagar el ventilador.
- 11 Panel de control "Auto-Touch"
- 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 a 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, colocar 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
- 20 Etiqueta de clasificación (modelo y número de serie)

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


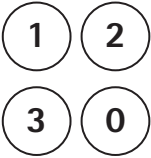



El número cerca de la ilustración del Panel de control indica las páginas donde puede encontrar descripciones de las características e información de uso

- 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 TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK [DISFRUTE DE SU HORNO PRESIONE CLEAR Y PRESIONE CLOCK]*.
 2. Presione 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.).

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Presione el botón set clock .	
2. Ingrese la hora correcta del día presionando los números en secuencia.	
3. Presione nuevamente el botón set clock .	

Este es un reloj de 12 horas. Si intenta ingresar una hora incorrecta en el reloj, la pantalla mostrará el mensaje *ERROR*. Presione 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 presione 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 **START add 30 sec**, **popcorn**, **fresh veggies**, **frozen veggies**, **baked potato** y **sensor reheat**.

START add 30 sec

Presione el botón **STARET add 30 sec** para:

1. Lancez la cuisson.
2. Cuisinez pendant 30 secondes à une puissance de 100 %, en mode de cuisson manuelle. Vea la página 28 "Agregar 30 segundos".
3. La durée de cuisson augmente par incréments de 30 secondes à chaque pression sur cette touche, en mode de cuisson manuelle. Vea la página 28 "Agregar 30 segundos".

Stop/clear

Presione 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, presione dos veces.

Uso de la rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar diversos alimentos a la vez. Sin embargo, para la mejor cocción y recalentamiento, utilice la función de ENCENDER bandeja giratoria y cocine con los MODOS DE SENSOR O AUTOMÁTICOS 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 recalentamiento. Vuelva a colocar los alimentos e inviértalos de la rejilla a la bandeja giratoria y/o bálalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción y recalentamiento. Después de la cocción y el recalentamiento, 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.
- Uso de los MODOS DE SENSOR y MODOS AUTOMÁTICOS 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 29.

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, aun si ambos son 0.

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

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Ingresar el tiempo de cocción.	
2. Presione el botón START add 30 sec.	




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.

Presione el botón de nivel de potencia el número de veces necesario para alcanzar la potencia deseada	Porcentaje de potencia aprox.	Palabras comunes para los niveles de potencia
nivel de potencia x 1	100%	Alto
nivel de potencia x 2	90%	
nivel de potencia x 3	80%	
nivel de potencia x 4	70%	Mediano Alto
nivel de potencia x 5	60%	
nivel de potencia x 6	50%	Mediano
nivel de potencia x 7	40%	
nivel de potencia x 8	30%	Mediano Bajo/ Descongelar
nivel de potencia x 9	20%	
nivel de potencia x 10	10%	Bajo
nivel de potencia x 11	0%	

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

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Ingresar el tiempo de descongelamiento.	
2. Presione el botón power level ocho veces para ingresar el nivel de potencia de 30%.	
3. Presione el botón START add 30 sec.	

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

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 las páginas 26), 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 en Para fijar el nivel de potencia. Calcule el tiempo de descongelamiento y presione 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.

MODOS DEL SENSOR

El sensor es un dispositivo de semi-conducción que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al recalentar. El sensor ajusta 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 28.
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 los MODOS DE SENSOR, aparecerá en la pantalla el nombre del alimento. No abra la puerta del horno ni presione 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, presione 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. Presione 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.

Los MODOS DEL SENSOR tienen 6 funciones, tales como sensor de cocción, palomitas de maíz, verduras frescas, verduras congeladas, patatas asadas, sensor de recalentamiento.

NOTAS

1. Se pueden programar los MODOS DE SENSOR con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una vez o dos veces antes de que inicie la cocción. Vea la página 28.
2. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón **user pref** cuando el indicador **HELP** se encienda en la pantalla.
3. 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.
4. 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.
5. Cuando el sensor detecte el vapor emitido de los alimentos, se visualizará el mensaje de manipulación o el tiempo de cocción restante.
6. 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.

Sensor Cook (Sensor de cocción)

Existen 5 alimentos (entradas congeladas, carne molida, arroz, instantánea/mariscos y pechuga de pollo) en el SENSOR DE COCCIÓN que utiliza un sensor.

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

<Entradas congeladas, Carne molida, Arroz, Pescado/mariscos, Pechuga de pollo>

- Sponga que desea cocinar Entradas congeladas.

Procedimiento



Paso	Presione
1. Presione el botón sensor cook , número 1 para entradas congeladas.	
2. Al final, siga las instrucciones en la pantalla.	
3. Presione el botón START add 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 marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, 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 presione el botón START add 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>,5 taza</td> <td>1 taza</td> <td>1.5 cuarto</td> </tr> <tr> <td>1 taza</td> <td>2 tazas</td> <td>2 cuartos</td> </tr> <tr> <td>1,5 tazas</td> <td>3 tazas</td> <td>2,5 ó 3 cuartos</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	,5 taza	1 taza	1.5 cuarto	1 taza	2 tazas	2 cuartos	1,5 tazas	3 tazas	2,5 ó 3 cuartos	2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más
Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola															
,5 taza	1 taza	1.5 cuarto															
1 taza	2 tazas	2 cuartos															
1,5 tazas	3 tazas	2,5 ó 3 cuartos															
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 presione el botón START add 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.

Palomitas de maíz/Verduras frescas/Verduras congeladas/ Patatas asadas/Sensor de recalentamiento


<Palomitas de maíz · Verduras frescas>

- Suponga que desea Palomitas de maíz.

Procedimiento	
Paso	Presione
<Regular> Presione el botón popcorn una vez.	
<Bocadillos> Pulse el botón popcorn dos veces.	 x2

<Verduras congeladas · Patatas asadas · Sensor de recalentamiento>

- Suponga que desea recalentar sopa.

Procedimiento	
Paso	Presione
Presione el botón sensor reheat para sopa.	

NOTAS

1. Puede seleccionarse verduras frescas presionando el botón una vez o dos veces dependiendo de Suave o Fuerte. Vea la tabla de verduras frescas en la página 19.
2. El botón palomitas de maíz, verduras frescas, verduras congeladas, patatas asadas puede solamente aceptarse dentro de 3 minutos después de la cocción, al abrir o cerrar la puerta o al presionar el botón **STOP/clear** para prevenir un uso indebido.
3. La cocción también puede dar inicio al presionar el botón **START add 30 sec** 2 segundos después de haber presionado el botón deseado.

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	Usar palomitas de maíz empacadas para horno microondas únicamente. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. No intentar cocer los granos de maíz que no reventaron. La cantidad se selecciona al presionar el botón una vez (Regular) o dos veces (Bocadillo).

Tabla para verduras frescas

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. Presione el botón fresh 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	
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	

Tabla para verduras congeladas

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Verduras congeladas*	0,25 - 1,25 lb 0,2 - 0,5 kg	No agregue agua. Cubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva y deje cubiertos por 3 minutos.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

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.

Tabla para el sensor de recalentamiento

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Sensor Reheat (Sensor de Recalentamiento)*	4 - 36 oz 0,12 - 1,0 kg	Colocar los alimentos en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que se va a recalentar. De ser posible, aplanar lo que va a recalentar. Cubrir 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, revolver bien, de ser posible. Los alimentos deben estar muy calientes. Después de revolver, volver a tapar y dejar 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.

MODOS AUTOMÁTICOS tiene 6 funciones, cocción automática, tales como mantener caliente, derretir/ablandar, bocadillos, recalentamiento automático y descongelamiento automático.

NOTAS

1. Los MODOS AUTOMÁTICOS excepto Conservar caliente se pueden programar con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una vez o dos veces antes de que inicie la cocción. Vea la página 28.
2. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione 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, sopa) y Recetas de Cena (Pollo y arroz, Carne, Carne de puerco, Pasta con mariscos, Mezcla de vegetales).

<Comida rápida>

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

Procedimiento

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

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

 x1

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

 x2

4. Presione el botón **START add 30 sec.**



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

6. Presione el botón **START add 30 sec** para continuar con la cocción.



NOTAS

1. Omite el paso 3, cuando no sea necesario mayor o menor ajuste de tiempo.
2. Para desayuno congelado no es necesario introducir cantidad o número. Omite el paso 2.
3. Si se establece silenciar, no se escuchará la melodía en el paso 5. Vea 2, Eliminación de la Señal Audible en la página 27.

Tabla para cocción automática

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 como 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. Presione el número 2 para incrementar la cantidad y presione el botón START add 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 presione el botón START add 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. Presione el número 3 para incrementar la cantidad o el botón START add 30 sec. Cuando se detenga el horno, bata y presione el botón START add 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. Presione el número 4 para incrementar la cantidad y presione el botón START add 30 sec. Al final, bata, vuelva a cubrir y deje reposar de 1 a 3 minutos.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

<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 sazónador
- 2 tazas de caldo de pollo

Revuelva bien y cubra. Presione el botón **auto cook**, el número 5 y presione **START add 30 sec.**

Cuando se detenga, revuelva bien y agregue:

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

Vuelva a cubrir. Presione el botón **START add 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.

Presione **auto cook**, número 6 y presione **START add 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.

Presione **auto cook**, número 7 y presione **START add 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. Presione **auto cook**, número 8 y presione **START add 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. Presione el botón **START add 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 sazónador italiano

Revuelva bien y cubra. Presione **auto cook**, número 9 y presione **START add 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. Presione el botón **START add 30 sec.**

Al final, revuelva y adorne con:





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

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.




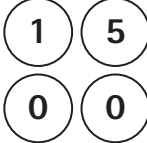

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Presione el botón keep warm .	
2. Ingrese el tiempo deseado. Ej: 30 minutos	 
3. Presione el botón START add 30 sec.	

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

Usted puede programar Keep warm con cocción manual para mantener los alimentos calientes después de la cocción.

Con cocción manual

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

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

El horno empezará a funcionar. Al finalizar el tiempo de cocción, sonará la melodía de finalización y dará inicio 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 los MODOS DE SENSOR o MODOS AUTOMÁTICOS.
- 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 27.
- La función de ENCENDIDO/APAGADO de la bandeja giratoria se puede utilizar en la operación manual. Vea la página 29.

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.

<Mantequilla, Chocolate, Helado, Queso cremoso>

- Suponga que desea derretir 1 barra de chocolate.

NOTA

Para derretir, suavizar o calentar otros alimentos o alimentos que no figuren en la Tabla Derretir, Ablandar, use la operación manual.

Procedimiento

Paso	Presione
1. Presione el botón melt, soften una vez, número 2 para chocolate.	melt, soften
2. Vuelva a presionar el mismo botón numérico en el paso 1 para seleccionar la cantidad. Ej: Presione el número 2 más veces para 1 barra.	2 x 2
3. Presione el botón START add 30 sec.	START add 30 sec

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	Después de presionar melt, soften presione el número 1 dos veces para 2 cucharadas.
2. Chocolate	1/2 taza	Después de presionar melt, soften presione el número 1 tres veces para 1/2 taza.
	1 taza de hojuelas	Después de presionar melt, soften presione el número 2 dos veces para una taza de hojuelas.
	1 barra	Después de presionar melt, soften presione el número 2 tres veces para 1 cuadrado.
Soften (Suaves)		
3. Helados	1 pinta	NO CUBRIR. Después de presionar melt, soften presione el número 3 dos veces para 1 pinta.
	1/2 galón	Después de presionar melt, soften presione el número 3 tres veces para 1/2 galón.
4. Queso crema	3 oz, 85 g	Utilice un plato pequeño. NO CUBRIR. Después de presionar melt, soften presione el número 4 dos veces para 3 onzas o 0,085 kg.
	8 oz, 225 g	Después de presionar melt, soften presione el número 4 tres veces para 8 onzas o 0,225 kg.

Bocadillos

¡Bocadillos es para la cocción/calentamiento de alimentos que toman una cantidad de tiempo corta! Existen 7 alimentos (pizza congelada para microondas, bocadillos hechos a mano (3-4 oz./0.085-0.113 Kg.), bocadillos hechos a mano (5-6 oz./0.142-0.17 Kg.), nuggets de pollo, hot dogs, comida para niños congelada y pizza) en bocadillos.

<Pizza congelada para microondas, Bocadillos hechos a mano, Hot dogs, Comida para niños congelada, Pizza>

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

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Presione el botón snacks y el número 7 para pizza.	snacks 7
2. Siga presionando el mismo botón numérico en el Paso 1 para incrementar la cantidad.	7 x1
3. Presione el botón START add 30 sec.	START add 30 sec

<Nuggets de pollo>

- Suponga que desea calentar 0.3 libras o 0.3 kilogramos de nuggets de pollo con snacks.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Presione el botón snacks y el número 4 para nuggets de pollo.	snacks 4
2. Introduzca la cantidad presionando el número 3. Ej: 0.3 lb. o 0.3 Kg. de nuggets de pollo.	3
3. Presione el botón START add 30 sec.	START add 30 sec

NOTAS

1. No es necesario introducir la cantidad o el número para pizza de microondas congelada, bocadillos hechos a mano o comida para niños congelada. Omita el paso 2.
2. Al calentar 1.0 libras de nuggets de pollo, presione el número 1 y 0 en el paso 2.

Tabla para Snacks (Bocadillos)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Pizza para microondas congelada*	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. La mano sostuvo los bocados*	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. La mano sostuvo los bocados*	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. Pollo Croquetas 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 cubrirlas. Cuando se detenga el horno, reacomode y presione el botón START 30 sec.
5. Hot Dogs	1 - 6 piezas	Coloque un hot dog en el bollo. Envuelva cada uno con toalla o servilleta de papel. Presione el número 5 para incrementar la cantidad y presione el botón START add 30 sec.
6. 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.
7. 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. Presione el número 7 para incrementar la cantidad y presione el botón START add 30 sec.

* No es necesario ingresar una cantidad o número.

Recalentamiento automático

Existe 4 alimentos (rollos frescos/panecillos, rollos congelados/panecillos, pasta y bebidas) en recalentamiento automático.

<Rollos frescos/Panecillos, Rollos congelados/Panecillos, Pasta, Bebidas>

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





Procedimiento	
Paso	Presione
1. Presione el botón auto reheat y el número 1 para el panecillo fresco.	 
2. Siga presionando el mismo botón numérico en el Paso 1 para incrementar la cantidad. Ej: 2 panecillos.	
3. Presione el botón START add 30 sec.	

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. Presione el botón auto reheat y el número 1 para incrementar la cantidad y presione el botón START add 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. Presione el botón auto reheat y el número 2 para incrementar la cantidad y presione el botón START add 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. Presione el botón auto reheat y el número 3 para incrementar la cantidad y presione el botón START add 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". Presione el botón auto reheat y el número 4 para incrementar la cantidad y presione el botón START add 30 sec.







Descongelamiento automático

Existen 6 alimentos (carne molida, filetes/costillas/pescado, piezas de pollo, carne asada, cacerola y sopa) en Descongelamiento automático.

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

<Carne molida, Filetes/Costillas/Pescado, Piezas de pollo, Carne asada, Cacerola, Sopa>

- Suponga que desea descongelar un filete de 1.8 libras o 1.8 Kilogramos.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Presione el botón auto defrost y el número 2 para bistec.	 
2. Introduzca el peso presionando el número 1 y 8. Ej: Filete de 1.8 lb. o 1.8 Kg.	 
3. Presione el botón START add 30 sec.	
4. A media cocción, se escuchará la melodía de detención de cocción y se detendrá su horno. Abra la puerta, siga las instrucciones mostradas en la pantalla y cierre la puerta. Presione el botón START add 30 sec.	

Después que termina el ciclo defrost, deje reposar cubierto.

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 15.
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 silencio, no se escuchará la melodía en el paso 4. Vea la página 2, Eliminación de la Señal Audible en la página 27.
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. Presione el número 5 para introducir 0.5 libras o 0.5 kilogramos en el paso 2.
7. Presione el número deseado para cacerola y sopa en el paso 2.

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, re-acomode 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, re-acomode 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.

User pref

User pref le ofrece 4 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 de parte de niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee. Para ajustar, presione **user pref**, el número 1 y luego presione el botón **START add 30 sec**. Si presiona un botón, **LOCKED** aparecerá en la pantalla.

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

2. Eliminación de la Señal Audible







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












Para cancelar y restaurar la señal audible, presione **user pref**, el número 2 y **START add 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 4:30. Antes de hacer el ajuste, compruebe que el reloj está indicando la hora correcta del día.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Presione el botón user pref .	
2. Presione el botón del número 3.	
3. Ingrese la hora de inicio. Ej: 4:30	  
4. Presione el botón set clock .	

Procedimiento	
Paso	Presione
5. Ingrese el tiempo de cocción. Ej: 20 minutos	   
6. Presione el botón power level seis veces para una potencia al 50%.	 x 6
7. Presione el botón keep warm .	
8. Introduzca el tiempo deseado. Ej: 15 minutos	   
9. Presione el botón START add 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 presionar el botón **START add 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. Si desea saber la hora del día, presione simplemente el botón **set clock**.
5. Después de programar Inicio Automático, abra y cierre la puerta para cancelar la función de inicio automático.

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, presione **user pref** y el número 4. Continúe presionando el número 4 hasta que seleccione su elección de la tabla siguiente. Luego, presione el botón **START add 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

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.

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

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Introduzca el tiempo de cocción para la 1a etapa.	
2. Presione el botón power level una vez para el 100% en la 1a etapa.	 x 1
3. Introduzca el segundo tiempo de cocción para la 2a etapa.	 
4. Presione el botón power level 6 veces para el 50% en la 2a etapa.	 x 6

5. Presione el botón **START add 30 sec** para la 2a etapa.

**START
add 30 sec**

NOTAS

1. Si presiona el botón **power level** en la pantalla aparecerá *HIGH*.
2. Si selecciona 100% como secuencia final, no es necesario presionar el botón **power level**.
3. 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 los MODOS DE SENSOR o MODOS AUTOMÁTICOS, presione el botón **power level** una vez después de presionar su selección de botones o antes de presionar el botón **START add 30 sec**. La pantalla mostrará *MORE*.

Si descubre que le gusta ligeramente menos alguno de los MODOS DE SENSOR o MODOS AUTOMÁTICOS, presione el botón **power level** dos veces después de presionar su selección de botones o antes de presionar el botón **START add 30 sec**. La pantalla mostrará *LESS*.

Agregar 30 segundos

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

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

Procedimiento	
Paso	Presione
Presione el botón START add 30 sec .	

NOTAS

1. Para utilizar Agregar 30 segundos, presione el botón antes de 3 minutos después de la cocción, al cerrar la puerta, presionando el botón **STOP/clear** o durante la cocción.
2. Agregar 30 segundos no se puede utilizar con los MODOS DE SENSOR ni los MODOS AUTOMÁTICOS.

Help

Cada ajuste cuenta con una sugerencia de cocción. Si desea verificarlo, presione **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.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. Presione timer on-off y el número 1.	timer on-off
2. Ingrese el tiempo.	3 0 0
3. Presione timer on-off . El temporizador hará una cuenta regresiva.	timer on-off

NOTAS

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

ENCENDER/APAGAR Bandeja giratoria

La función de APAGAR 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 recalentamiento. Después de la cocción o recalentamiento, bata si es posible. Usar un nivel de potencia menor ayudará a mejorar la uniformidad de cocción o recalentamiento.

La función de ENCENDER/APAGAR bandeja giratoria se puede utilizar en la cocción manual y mantener caliente en los MODOS AUTOMÁTICOS. Al ENCENDER la bandeja giratoria, la bandeja gira y se detiene al APAGAR la bandeja giratoria. Al seleccionar los MODOS DE SENSOR y los MODOS AUTOMÁTICOS, se establece automáticamente ENCENDER bandeja giratoria.

ENCENDER/APAGAR Bandeja giratoria puede establecerse durante la cocción manual y cocción con programación presionando el botón de encender/apagar bandeja giratoria.

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 presionar el botón **START add 30 sec**. Presione el número de 1 a 6 antes de 3 minutos después de la cocción, al cerrar la puerta, al presionar el botón **STOP/clear**.

- Suponga que desea cocinar por 2 minutos al 100%.

Procedimiento	
Paso	Presione
Presione el número 2.	2

Modo de demostración

Para realizar una demostración, presione **set clock**, el número 0 y luego el botón **START add 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, presione el botón **START add 30 sec** y la pantalla mostrará .30 y un conteo regresivo rápido hasta **END**.

Para cancelar, presione **set clock**, el número 0 y el botón **STOP/clear** Si le resulta más fácil, desconecte el horno del tomacorriente eléctrico y vuelva a conectarlo.

Luz

Presione el botón **light** una vez para alto, dos veces para medio, tres veces para bajo y cuatro veces para apagar.

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.

Para otros usos, presione el botón **fan** una vez para alta velocidad, dos veces para velocidad media, tres veces para baja velocidad y cuatro veces para apagar.

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. Limpiar el exterior usando agua y jabón; enjuagar y secar 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 27. 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™

(ALGUNOS MODELOS)

El acabado de su horno microondas puede estar fabricado con acero inoxidable Easy Care™ (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

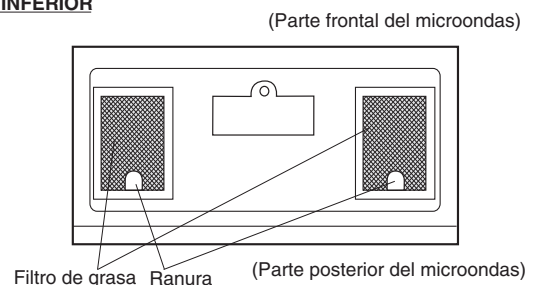
La bandeja giratoria y su base se pueden sacar del horno para limpiar con mayor facilidad. Lávelos con agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles se pueden limpiar con un limpiador suave y una esponja metálica tal como se describe más arriba. También se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico. Póngalo 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 operar el ventilador o el horno microondas sin tener colocados los filtros.

1. Presionar levemente hacia abajo en la ranura cerca de la parte frontal del horno microondas y retirar el filtro. Seguir el mismo procedimiento para el otro filtro.
2. Remojar los filtros en un lavamanos o recipiente para vajilla lleno de agua caliente y detergente. NO usar amoníaco u otros productos con base de sosa cáustica; éstos reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.
3. Sacudir y refregar 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



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 cortacircuitos o al desenchufar.
2. Extraiga los tres tornillos de la rejilla protectora.
3. Pulse 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.

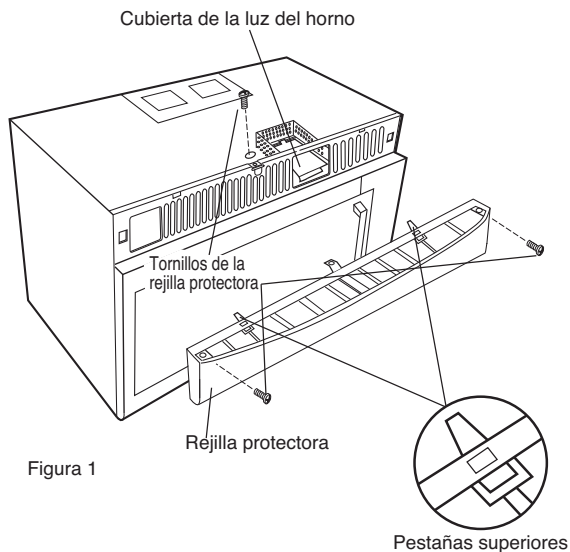


Figura 1

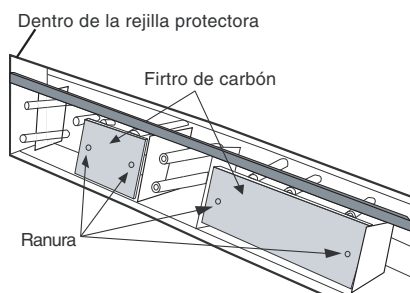


Figura 2

LUZ DEL HORNO MICRONDAS

Extraiga la rejilla siguiendo las instrucciones 1-3 de arriba, si se utiliza.

1. Para reemplazar una bombilla de luz de criptón, primero desconecte el suministro eléctrico del horno microondas en el panel de interruptores de circuito o desenchufar.
2. Abra la cubierta de la luz del horno levantando cuidadosamente el borde delantero. Vea la figura 1.
3. Extraiga la bombilla de luz y sustitúyala por una 40 watts de luz de criptón. **NO UTILICE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 40 WATTS.**
4. Cierre la cubierta de luz del horno empujándola cuidadosamente en su lugar. Presiona la rejilla de regreso en su lugar, (insertando las pestañas inferiores y superiores) y vuelva a colocar los tres tornillos de la rejilla de protección.

AMPOULES DE LA CAMPANA DE VENTILACIÓN

1. Para reemplazar una bombilla de luz de criptón, primero desconecte la alimentación del horno de microondas en el panel del disyuntor de circuito o desconectándolo.
2. Para abrir la cubierta de la luz, extraiga el tornillo de la cubierta. (Vea la figura 3).
3. Reemplace la bombilla de luz de criptón de 40 watts por una nueva. **NO UTILICE UNA BOMBILLA MAYOR A 40 WATTS.**
4. Cerrar la cubierta de la luz y asegurar con el tornillo retirado en el paso Núm. 2.

VISTA INFERIOR

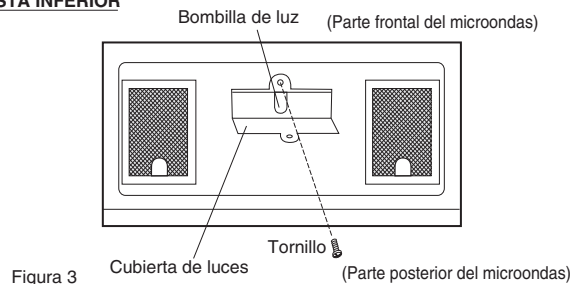


Figura 3

PRECAUCIÓN

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

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 “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 29 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.

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente
Potencia CA Requerida:	1650W 14,3 A (para EI30SM55JB, EI30SM55JW, EI30SM55JS) 1500W 13,0 A (para EI30SM5CJB, EI30SM5CJW, EI30SM5CJS)
Potencia de Salida:*	1000 W
Frecuencia:	2450 MHz (Grupo 2/Clase B)**
Dimensiones exteriores (incluir la manija):	29 15/16"(ancho) x 17 1/16"(alto) x 18 15/32"(profundidad)
Dimensiones de la cavidad:	22 1/2"(ancho) x 10 1/16"(alto) x 14 31/32"(profundidad)
Capacidad del horno microondas***:	2.0 Cu. Ft.
Peso:	58 libras Aprox., (neto) 69 lb.

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

** Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11. (para EI30SM5CJB, EI30SM5CJW, EI30SM5CJS)

*** 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.
- NHW - Departamento de la salud y del bienestar nacionales de Canadá. (para EI30SM5CJB, EI30SM5CJW, EI30SM5CJS)



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



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en EE.UU. o Canadá.

Información principal sobre la Garantía del Aparato

Su aparato se encuentra cubierto por una garantía limitada de un año. Por un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux reparará o reemplazará cualquier pieza de este aparato que haya resultado defectuosa debido a los materiales o fabricación cuando dicho aparato haya sido instalado, utilizado y mantenido de acuerdo a las instrucciones proporcionadas. En adición, el tubo de magnetrón de su aparato esta cubierto por una garantía limitada de dos a cinco años. Durante 2 a 5 años a partir de la fecha original de compra, Electrolux proporcionará un tubo de magnetrón de reemplazo para su aparato el cual haya sido probado que se encuentra defectuoso en cuanto a los materiales o fabricación cuando su aparato se haya instalado, utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos con números de serie originales que hayan sido removidos, alterados o que no se puedan leer claramente.
2. Producto que haya sido transferido de su propietario original a otro o que haya sido extraído fuera de los EE.UU. o Canadá.
3. Oxidación en el interior o exterior de la unidad.
4. Productos comprados "tal como se ven" no están cubiertos por esta garantía.
5. Comida echada a perder debido a fallos de algún frigorífico o congelador.
6. Productos utilizados en un entorno comercial.
7. Llamadas de servicio que no estén relacionadas con el mal funcionamiento o con defectos en materiales o fabricación, o por aparatos no utilizados en un ambiente doméstico ordinario o utilizados de diferente modo a lo establecido en las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir la instalación de su aparato o para recibir instrucciones de cómo utilizar su aparato.
9. Gastos por volver el aparato accesible para la reparación, tales como el retiro de decoraciones, alacenas, estantes, etc., que no formen parte del aparato cuando fue despachado de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar las bombillas de luz del aparato, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, o perillas, asas u otras piezas cosméticas.
11. Costos resultantes del servicio a domicilio o de mano de obra durante los periodos adicionales de garantía limitada después del primer año a partir de la fecha original de compra.
12. Costos resultantes por la recogida o entrega; su aparato se encuentra diseñado para que pueda ser reparado en casa.
13. Cargos extras incluyendo, pero no limitado a, llamadas de servicio en horas extras, fin de semana o durante días festivos, peajes, cargos por viajes por ferry, o gastos por millas por las llamadas de servicio de larga distancia, incluyendo el estado de Alaska.
14. Daños en el acabado del aparato o el hogar incurridos durante el transporte o instalación, incluyendo pero no limitado a los suelos, gabinetes, muros, etc.
15. Daños ocasionados por: servicios realizados por compañías de servicio no autorizadas, uso de piezas diferentes a las genuinas de Electrolux o piezas obtenidas por personas que no sean de las compañías de servicio autorizadas; o causas externas tales como el abuso, mal uso, suministro de alimentación inadecuado, accidentes, incendios o desastres naturales.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD POR LAS GARANTÍAS IMPLICADAS; LIMITACIÓN PARA SUBSANAR DAÑOS

LA SUBSANACIÓN DE DAÑOS EXCLUSIVA Y ÚNICA DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO. **LOS RECLAMOS BASADOS EN LAS GARANTÍAS IMPLICADAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O COMPETENCIA PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O EL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOR A UN AÑO.** ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES TALES COMO LOS DAÑOS EN PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES RESULTANTES DE CUALQUIER INFRACCIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA POR ESCRITO O CUALQUIER OTRA GARANTÍA IMPLICADA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLICADAS, DE TAL MODO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PODRÍAN NO APLICAR PARA USTED. ESTA GARANTÍA POR ESCRITO LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. PODRÍA TAMBIÉN TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

Si requiere servicio

Mantenga su factura, recibo de entrega o algún otro registro de pago adecuado para establecer el periodo de garantía en caso de requerir servicio. Si se realiza algún tipo de servicio, es de su interés obtener y conservar todos los recibos. El servicio bajo esta garantía se debe obtener poniéndose en contacto con Electrolux en las direcciones o números de teléfono de abajo.

Esta garantía solamente aplica en los EE.UU., Puerto Rico y Canadá. En los EE.UU. y Puerto Rico, su aparato está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su aparato está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para cambiar o agregar cualquier tipo de obligaciones en esta garantía. Las obligaciones por el servicio o piezas bajo esta garantía se deben realizar por Electrolux o una compañía de servicio autorizado. Las funciones del producto o las especificaciones descritas o ilustradas se encuentran sujetas a cambio sin previo aviso.

EE.UU.

1-877-435-3287

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

Para recibir asistencia telefónica gratuita en los EE.UU. y Canadá

1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para obtener asistencia e información en línea de productos de Internet:

www.electroluxappliances.com

©2008 Electrolux Home Products, Inc.

Post Office Box 212378, Augusta

Georgia 30917, USA

Reservó bien. Impreso en la Tailandia