

Guía de Uso y Cuidado

Microondas de convección



 **Electrolux**

2 Localización de información

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.electroluxusa.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.electroluxusa.com>**

Tabla de contenidos

Localización de información	2
Seguridad	3-5
Precauciones para evitar posibles exposiciones al exceso de energía del microondas.....	4
Información que debe conocer	6-10
Nombre de las partes	11
Panel de control and menú.....	12
Antes de operar	13
Operación manual	14
Auto Cook (Cocción automática)	15-19
Fast Recipe (Receta rápida)	20-26
Fast Features (Características rápidas)	27-33
Características convenientes	34-36
Limpieza y cuidado	37
Solicitud de servicio	38
Especificaciones	39
Información de garantía	40

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA

Al usar artefactos eléctricos deben tomarse precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes. Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendios, lesiones a personas o exposición al exceso de energía del microondas:

- **Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.**
- Lea y siga las “**PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS**” en la página 4.
- Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Consulte la sección “**INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA**” que se encuentra en la página 5.
- Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y **NO** deben ser calentados en este horno.
- 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.
- Como cualquier artefacto, deberá ser supervisado cuando lo usen los niños.
- **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.
- 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.
- **NO** cubra ni bloquee ninguna ranura del artefacto.
- **NO** guarde ni use este artefacto en exteriores. **NO** use este producto cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, de una base mojada, de piscinas o lugares similares.
- **NO** sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- **NO** cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador.

- Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 37.
- **NO** monte sobre un fregadero.
- **NO** guarde nada directamente sobre la superficie del aparato, cuando el aparato está en funcionamiento.



PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- **NO cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.**
- Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
- **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.**
- **NO** use la cavidad para almacenar objetos. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando **NO** lo use.

Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. **NO** siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE 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:

- **NO** sobrecaliente el líquido.
- Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
- **NO** use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
- Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
- Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

Si la lámpara del horno microondas falla o deja de funcionar, llame a un **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lo que debe saber acerca de las instrucciones de seguridad

Las Advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden incluir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. Se debe emplear el sentido común y tener precauciones y cuidado al instalar, dar mantenimiento o hacer funcionar el microondas.

SIEMPRE comuníquese con su concesionario, distribuidor agente de servicio o fabricante sobre los problemas y condiciones que no comprenda.

Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA — Peligros o prácticas no seguras que **PUEDEN** causar lesiones personales graves o muerte.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN — Peligros o prácticas no seguras que **PUEDEN** causar lesiones personales menores.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

- **NO TRATE** de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. Es importante no inhabilitar o manipular indebidamente los dispositivos de seguridad.
- **NO COLOQUE** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que se acumulen residuos de limpiadores o suciedad en las superficies del cierre hermético.
- **NO OPERE** el microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre 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.
- El horno sólo debe ser ajustado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.

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

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 está equipado con un enchufe con toma a tierra de tres clavijas. Éste se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente

Se incluye un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más grande. **NO USE UN CABLE DE EXTENSIÓN.** Si el cable de alimentación es demasiado corto, contrate a un electricista o técnico calificado para que instale un tomacorriente cerca del artefacto.

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.

Comisión Federal de Comunicaciones Interferencia de radio frecuencia estado (sólo en EE.UU.)

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y de no ser instalado y usado apropiadamente, es decir siguiendo las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión.

Este equipo ha sido probado y se ha demostrado que cumple con los límites del equipo ISM conforme a la parte 18 del Reglamento FCC, que está diseñado para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no ocurrirá en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio y televisión, lo que se puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, el usuario puede tratar de corregir la interferencia realizando una o más de las acciones siguientes:

Reoriente la antena de recepción de la radio o televisión.

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

El **fabricante** no es responsable de cualquier interferencia con la radio o televisión causada por modificaciones no **autorizadas** a este convección horno microondas. Es la responsabilidad del usuario a corregir tal interferencia.

6 Información que debe conocer

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

Su convección horno microondas tiene una capacidad de 900 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 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
160°F	Para platos con cerdo fresco, carne molida, carne blanca de ave deshuesada, pescado, mariscos, huevos y alimentos preparados congelados.
165°F	Para sobras, comida refrigerada lista para recalentar y platos preparados y comida "lista" para llevar.
170°F	Carne blanca de ave.
180°F	Carne oscura de ave.

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 la cocción por microondas

- 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 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"> • Use palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para horno 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. • Freír manteca. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

Acerca de utensilios y cubiertas

No es necesario comprar nuevos utensilios de cocina. Muchos elementos que ya están en su cocina pueden utilizarse exitosamente en su nuevo horno de microondas y convección. La siguiente tabla le ayudará a decidir qué utensilios y cubiertas deben utilizarse en cada modo.

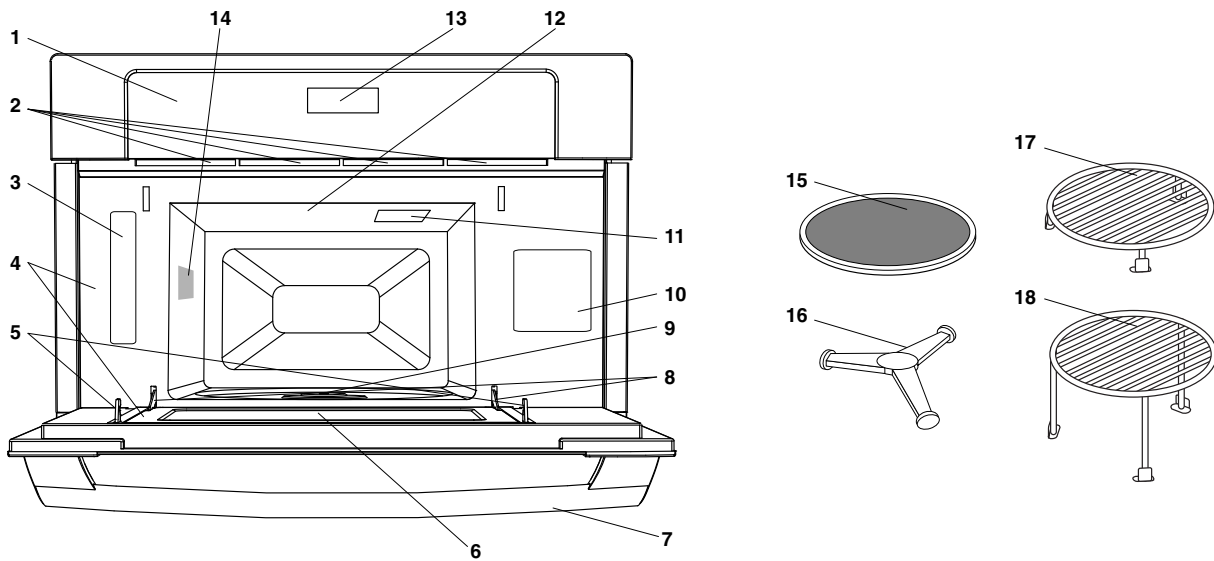
Utensilios y cubiertas	Sólo Microondas	Asado a la parrilla por convección, cocinado lento	Mezcla / asado al horno, alta mezcla / horneado, baja
Papel aluminio	SÍ - Pueden utilizarse pedazos pequeños de papel aluminio colocados uniformemente sobre el alimento para cubrir áreas contra el cocinado o descongelamiento demasiado rápido. Mantenga el papel aluminio a una distancia mínima de 1 pulgada de las paredes del horno.	SÍ - Para cubrimiento	SÍ - Para cubrimiento
Recipientes de aluminio	NO	SÍ - Asar a la parrilla. Sin cubrir.	SÍ - Puede usarlo si lo llena hasta 3/4 partes con alimentos. Mantenga por lo menos a 1 pulgada de las paredes del horno y no lo cubra con papel aluminio.
Bandeja para brownings	SÍ - No exceda el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.	NO	NO
Cerámica de vidrio (Pyroceram®)	SÍ - Excelente.	SÍ - Excelente.	SÍ - Excelente.
Vidrio, resistente al calor	SÍ - Excelente.	SÍ - Excelente.	SÍ - Excelente.
Vidrio, no resistente al calor	NO	NO	NO
Tapas, vidrio	SÍ	SÍ - Asado a la parrilla – Sin cubierta	SÍ
Tapas, metálicas	NO	SÍ - Asado a la parrilla – Sin cubierta	NO
Utensilios metálicos	NO	SÍ	SÍ - No utilice cubierta metálica.
Misceláneos metálicos: platos con borde metálico, tornillos, abrazaderas, manijas. Amarres metálicos	NO	NO	NO
Bolsas para cocinado en horno	SÍ - Bueno para alimentos o carnes grandes que deben ablandarse. NO utilice amarres metálicos.	SÍ - Asado a la parrilla – Sin cubierta	SÍ - NO utilice amarres metálicos.

Utensilios y cubiertas	Sólo Microondas	Asado a la parrilla por convección, cocinado lento	Mezcla / asado al horno, alta mezcla / horneado, baja
Platos de papel	SÍ - Para recalentamiento	NO	NO
Toallas de papel	SÍ - Para cubrir para recalentamiento y cocinado. No utilice toallas de papel reciclado las cuales pueden contener rellenos metálicos.	NO	NO
Papel, horneable	SÍ	SÍ - Para temperaturas de hasta 400°F. No utilice para asar a la parrilla.	SÍ - Para temperaturas de hasta 400°F.
Recipientes plásticos seguros para microondas	SÍ - Utilice para recalentar y descongelar. Algunos plásticos seguros para microondas no son adecuados para cocinar alimentos con alto contenido de grasa y azúcar. Siga las instrucciones del fabricante.	NO	NO
Plásticos, Thermoset®	SÍ	SÍ - Son resistentes al calor hasta 425°F. No utilice para asar a la parrilla.	SÍ
Envoltura plástica	SÍ - Utilice marcas especialmente marcadas para uso con microondas. NO permita que la envoltura plástica toque los alimentos. Desfogue de manera que el vapor pueda escapar.	NO	NO
Cerámica, objetos de porcelana	SÍ - Verifique la recomendación del fabricante con respecto a que sea seguro para microondas.	SÍ	SÍ - Debe ser seguro para microondas Y horneable.
Estiroespuma	SÍ - Para recalentamiento.	NO	NO
Papel encerado	SÍ - Buen cubrimiento para cocinar y recalentar.	NO	NO
Mimbre, madera, paja	SÍ - Puede utilizarse durante cortos periodos de tiempo. No utilice con alimentos con alto contenido de grasa o azúcar. Podrían chamuscarse.	NO	NO

VERIFICACIÓN DE PLATOS. Si desea verificar si un plato es seguro para cocinar con hornos microondas, coloque el plato vacío en el horno y opere el microondas en HIGH (ALTO) durante 30 segundos. Si el plato se calienta demasiado, NO lo utilice para cocinar con horno microondas.

ACCESORIOS. Hay disponibles para compra muchos accesorios para microondas. Evalúe cuidadosamente antes de comprar de modo que satisfagan sus necesidades. Un termómetro seguro para microondas le ayudará a determinar el completamiento correcto del cocinado y le asegura que los alimentos han sido cocinados a temperaturas seguras cuando se utiliza el cocinado por sólo microondas.

Electrolux no es responsable de ningún daño al horno cuando se utilizan accesorios.



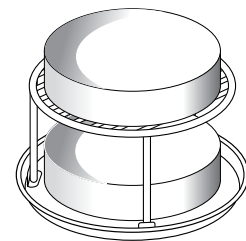
- 1 Panel de control
- 2 Aperturas de ventilación
- 3 Modelo / Etiqueta del Serial
- 4 Sellos de puerta y superficies de sellado
- 5 Pestillos de la puerta — El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.
- 6 Puerta del horno con ventana transparente
- 7 Manija de puerta
- 8 Bisagras de la puerta
- 9 Eje motor para la bandeja giratoria
- 10 Etiqueta del menú
- 11 Lámpara del horno — Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.
- 12 Cubierta de la guía de ondas: NO QUITAR.
- 13 Pantalla de reloj: 99 minutos, 99 segundos
- 14 Ventilador para convección
- 15 Bandeja giratoria desmontable — Colocar la bandeja giratoria en el soporte de la misma de manera segura. La bandeja giratoria rotará en sentido de las manecillas del reloj o en dirección contraria. Quitar únicamente para propósitos de limpieza.
- 16 Soporte base para bandeja giratoria desmontable — Colocar cuidadosamente el apoyo de la bandeja giratoria en el centro del piso del horno microondas
- 17 Rejilla inferior
- 18 Rejilla superior

Accessories

Los accesorios 17 y 18 están especialmente diseñados para ser utilizados en el horno microondas para cocinar a convección, para un horneado rápido, para un asado rápido o para rostizar. **NO UTILICE PARA COCINADO POR SOLO MICROONDAS.** No sustituya estas parrillas diseñadas especialmente por tipos similares de parrillas.

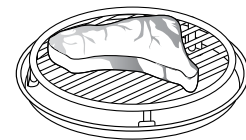
Rejilla superior (rejilla para horneado) –para convección y mixta baja.

- Esta parrilla se coloca sobre la bandeja giratoria para cocinado de dos niveles, tales como pasteles de capas, panecillos, etc.



Rejilla inferior (rejilla para asar a la parrilla) – para convección, asar a la parrilla o mixta alta.

- Coloque sobre la bandeja giratoria y utilice para asar al horno o asar a la parrilla para permitir que los jugos salgan del alimento.



- 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*.
 2. Toque el botón **STOP/CLEAR**. : Aparecerá.
 3. Programe el reloj. Vea a continuación.

Para fijar la hora

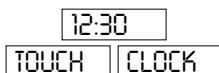
- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M o P.M.).

Procedimiento	
Paso	Toque/Pantalla

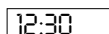
1. Toque **set clock**.



2. Ingrese la hora correcta del día presionando los números en secuencia.
①②③①



3. Toque nuevamente **set clock**.



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

- Si se interrumpe el suministro de energía eléctrica hacia el horno microondas, la pantalla mostrará intermitentemente *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK* después de restaurarse la energía. Si esto ocurre durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Simplemente Pulsar **STOP/CLEAR** y reajustar el reloj según la hora del día.

NOTA

El Horno microondas sobre la estufa puede programarse con la puerta abierta excepto para **START, popcorn y reheat**.

Stop/Clear (Parar/Borrar)


Toque **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, toque dos veces.

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.

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


Procedimiento							
Paso	Toque/Pantalla						
1. Ingresar el tiempo de cocción. ⑤①①	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">5:00</div> <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td>TOUCH</td><td>START</td></tr> <tr><td>OR</td><td>TOUCH</td></tr> <tr><td>POWER</td><td>LEVEL</td></tr> </table>	TOUCH	START	OR	TOUCH	POWER	LEVEL
TOUCH	START						
OR	TOUCH						
POWER	LEVEL						
2. Toque START .							

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.

Presione el botón power level (nivel de potencia) una vez, luego presione	Porcentaje de potencia aprox.	Palabras comunes para los niveles de potencia
power level	100%	Alto
9	90%	
8	80%	
7	70%	Mediano Alto
6	60%	
5	50%	Mediano
4	40%	
3	30%	Mediano Bajo/ Descongelar
2	20%	
1	10%	Bajo
0	0%	

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

Procedimiento								
Paso	Toque/Pantalla							
1. Ingresar el tiempo de descongelamiento. ⑤①①	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">5:00</div> <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td>TOUCH</td><td>START</td></tr> <tr><td>OR</td><td>TOUCH</td></tr> <tr><td>POWER</td><td>LEVEL</td></tr> </table>	TOUCH	START	OR	TOUCH	POWER	LEVEL	
TOUCH	START							
OR	TOUCH							
POWER	LEVEL							
2. Toque power level y el número ③.	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;">power level</div> <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td>TOUCH</td></tr> <tr><td>POWER</td><td>LEVEL</td></tr> <tr><td>NUMBER</td><td>P-30</td></tr> <tr><td>TOUCH</td><td>START</td></tr> </table>	TOUCH	POWER	LEVEL	NUMBER	P-30	TOUCH	START
TOUCH								
POWER	LEVEL							
NUMBER	P-30							
TOUCH	START							
3. Toque START .								

Usted puede programar hasta 4 secuencias de cocción automática. Siga las instrucciones de la página 35.

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.

USANDO SENSOR MODES (MODOS DEL SENSOR):

1. Después de conectar el horno, espere 2 minutos antes de usar Sensor Modes.
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 Sensor Modes se puede programar con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 35.
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 cualquier cocción o recalentamiento por sensor, en la pantalla aparecerá el nombre del alimento. No abra la puerta del horno ni toque 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, toque 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. Excepto para palomitas de maíz, si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, el mensaje *ERROR* aparecerá en la pantalla.
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. Toque el botón **user pref** cuando el indicador *HELP (AYUDA)* 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.

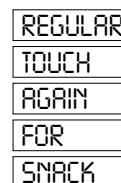
Tenga cuidado al retirar cualquier envoltura para permitir la salida de vapor lejos de usted.

Popcorn (Palomitas de Maíz)

- Suponga que desea pop de 3,5 oz. bolsa de palomitas de maíz.

Procedimiento	
Paso	Toque/Pantalla

Presione el botón **popcorn** (Palomitas de maíz) una vez para tamaño regular. Presione el botón **popcorn** (Palomitas de maíz) dos veces para tamaño individual.




Tamaño normal	Bolsa de 3,0 - 3,5 onzas
Tamaño pequeño	Bolsa de 1,5 - 1,75 onzas
Usar palomitas de maíz empacadas para horno microondas únicamente. No intentar cocer los granos de maíz que no reventaron. Este sensor funciona bien con la mayoría de las marcas de palomitas de maíz para microondas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Sólo prepare un paquete a la vez. Desdoble el paquete y colóquelo en el horno de acuerdo con las instrucciones.	

Melt, Soften (Merretir, Suavizar)


melt, soften (derretir, suavizar) calculará automáticamente el tiempo de calentamiento y el nivel de potencia del microondas adecuados para ablandar y derretir los alimentos que se muestran en la tabla.

- Sponga que quiere fundir 1 barra de chocolate.

Procedimiento

Paso	Toque/Pantalla
1. Toque melt, soften .	 SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER
2. Seleccione el alimento deseado presionando el botón de número. Ej: Toque el número ④ para chocolate.	CHOCO LATE USE MICRO WAVE SAFE DISH

Procedimiento

Paso	Toque/Pantalla
3. Toque el botón del número ② para seleccionar 1 barra.	1 SQUARE TOUCH START
4. Toque START .	

NOTA

1. Para ablandar o derretir otro alimento o alimentos que no figuren en la Tabla Ajustes rápidos, use la operación manual.
2. Programada puede ser programado con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 35.

Tabla Melt, Soften





Ajuste/ Alimento	Cantidad	Procedimiento
Melt, Soften		NO CUBRIR.
1. Helados	1 pinta 1/2 galón	Después de presionar melt, soften , presione el número 1 para 1 pinta. Después de presionar melt, soften , presione el número 2 para 1/2 galón.
2. Queso crema	3 oz 8 oz	Después de presionar melt, soften , presione el número 1 para 3 onzas. Después de presionar melt, soften , presione el número 2 para 8 onzas.
3. Mantequilla	2 cucharadas 1/2 taza	Use una taza medidora de Pyrex. Cubra con una película plástica. Después de presionar melt, soften , presione el número 1 para 2 cucharadas. Después de presionar melt, soften , presione el número 2 para 1/2 taza.
4. Chocolate	1 taza de hojuelas 1 barra	Después de presionar melt, soften , presione el número 1 para una taza de hojuelas. Después de presionar melt, soften , presione el número 2 para 1 cuadro.

Defrost (Descongelamiento)

defrost descongela automáticamente todos los alimentos que figuran en la tabla Defrost a continuación.

- Suponga que quiere descongelar un bistec de 2,0 libras.

Procedimiento

Paso	Toque/Pantalla																
1. Toque defrost .	 <table border="1"> <tr><td>SEE</td><td>LABEL</td></tr> <tr><td>SELECT</td><td>FOOD</td></tr> <tr><td colspan="2">NUMBER</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>STEAK</td><td>CHOP</td></tr> <tr><td>FISH</td><td>USE</td></tr> <tr><td>MICRO</td><td>WAVE</td></tr> <tr><td>SAFE</td><td>DISH</td></tr> <tr><td>ENTER</td><td>WEIGHT</td></tr> </table>	SEE	LABEL	SELECT	FOOD	NUMBER		STEAK	CHOP	FISH	USE	MICRO	WAVE	SAFE	DISH	ENTER	WEIGHT
SEE	LABEL																
SELECT	FOOD																
NUMBER																	
STEAK	CHOP																
FISH	USE																
MICRO	WAVE																
SAFE	DISH																
ENTER	WEIGHT																
2. Toque el número ② para bistec.	<table border="1"> <tr><td colspan="2">2.0</td></tr> <tr><td>TOUCH</td><td>START</td></tr> </table>	2.0		TOUCH	START												
2.0																	
TOUCH	START																
3. Ingrese el peso presionando los botones número ② y ①. Ej: 2.0 lb de bistec.	 <table border="1"> <tr><td>TURN</td><td>FOOD</td></tr> <tr><td>OVER</td><td>COVER</td></tr> <tr><td colspan="2">EDGE</td></tr> </table>	TURN	FOOD	OVER	COVER	EDGE											
TURN	FOOD																
OVER	COVER																
EDGE																	
4. Toque START . El horno se detendrá para que pueda revisar la comida.	 <table border="1"> <tr><td>CHECK</td><td>FOOD</td></tr> <tr><td>COVER</td><td>EDGE</td></tr> <tr><td>TOUCH</td><td>START</td></tr> </table>	CHECK	FOOD	COVER	EDGE	TOUCH	START										
CHECK	FOOD																
COVER	EDGE																
TOUCH	START																
5. Después de la primera etapa, abra la puerta. De vuelta al bistec y cubra las porciones calientes. Cierre la puerta. Toque START .	 <table border="1"> <tr><td>LET</td><td>STAND</td></tr> <tr><td colspan="2">COVERED</td></tr> </table>	LET	STAND	COVERED													
LET	STAND																
COVERED																	
6. Después de la segunda etapa, abra la puerta. Cubra todas las porciones tibias. Cierre la puerta. Toque START . Después que termina el ciclo defrost, deje reposar cubierto.																	

NOTA

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 Descongelamiento manual en la página 19.
2. **defrost** puede ser programado con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una o dos veces antes del botón **START**.
3. Presione el botón **user pref** cuando se encienda en la pantalla el indicador **HELP** con una sugerencia.
4. Si intenta ingresar mayor o menor cantidad que la indicada en la tabla de descongelamiento, la pantalla mostrará un mensaje de error.
5. Si intenta ingresar mayor o menor cantidad que la indicada en la tabla de descongelamiento, la pantalla mostrará un mensaje de error.
6. 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.

Tabla Defrost (Descongelamiento)

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Carne picada	0,5 - 3,0 lb	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	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	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	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.

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, usted debe descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento crudo o precocido usando el nivel de potencia al 3. Siga exactamente el procedimiento de 3 pasos de la sección Tiempo de cocción. Calcule el tiempo de descongelamiento y presione **3** para 30% cuando seleccione el **power level** (nivel de potencia).

Para alimentos crudos o congelados precocidos la regla general indica 5 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 5 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 3 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.

Beverage (Bebida)

Beverage (Bebida), calienta automáticamente la bebida en medidas de 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”. Usted debe ingresar el ajuste **beverage** (bebida) en medidas de 0.5 taza.

- Sponga que quiere calentar una taza de agua.

Procedimiento	
Paso	Toque/Pantalla
1. Toque beverage .	
2. Ingrese la cantidad de tazas presionando los botones de los números 1 y 0 .	
3. Toque START .	

NOTA

1. La configuración Beverage puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Consulte la página 35.
2. 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.

Fast Recipe (Receta rápida)

Fast Recipe tiene 8 funciones: **veggies, meats*, poultry, fish, casserole, breads, grains, dessert*** y **snacks**. Cada función calculará automáticamente el tiempo correcto de cocción y los niveles de potencia del microonda para los alimentos que se muestran en las siguientes tablas.

* Funciones con precalentamiento.

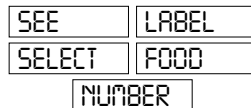
PARA COCINAR CON PRECALENTAMIENTO

- Sponga que usted desea asar a la parrilla 2 hamburguesas:

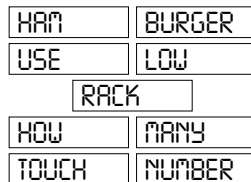
Procedimiento	
Paso	Toque/Pantalla



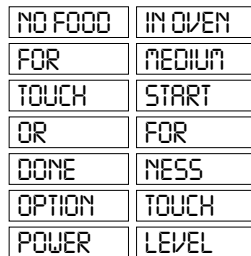
1. Toque **meats**.



2. Seleccione el ajuste deseado. Ej.: para hamburguesas, toque la tecla de número ③.



3. Toque la tecla de número ② para ingresar la cantidad.



Para hamburguesas bien asadas o poco asadas, toque la tecla **power level** para seleccionar “WELL DONE” para hamburguesas bien asadas o “RARE” para hamburguesas poco asadas.

4. Toque **START**.



Procedimiento	
Paso	Toque/Pantalla

Después que termina el ciclo de precalentamiento de asado a la parrilla, el horno se detendrá y se mostrarán instrucciones en la pantalla. Siga el mensaje indicado. Abra la puerta y coloque las hamburguesas dentro del horno. Cierre la puerta.



5. Toque **START**.



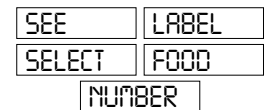
PARA COCINAR SIN PRECALENTAMIENTO

- Sponga que quiere recalentar 2 tajadas de pizza.

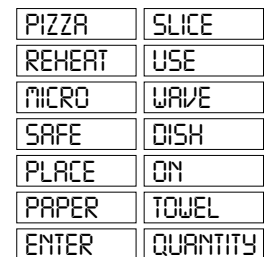
Procedimiento	
Paso	Toque/Pantalla



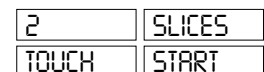
1. Toque **snacks**.



2. Toque el número ⑤ para una tajada de pizza.



3. Toque el número ② para dos tajadas de pizza.



4. Toque **START**.



NOTA

1. Cada función puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo (excepto para vegetales: Vegetales frescos y papas fritas). Consulte la página 35.
2. 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.
3. En caso de que trate de ingresar una cantidad mayor o menor a la permitida, un mensaje de error aparecerá en la pantalla.

PRECAUCIÓN

El gabinete, cavidad, puerta, bandeja giratoria, soporte de la bandeja giratoria, parrillas del horno, y los platos, se calentarán. Para EVITAR QUEMADURAS, utilice guantes gruesos para horno cuando remueva el alimento o la bandeja giratoria del horno.

Tabla Veggies (Verduras)

* Menú de microondas

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Baked Potato* (Patatas asadas*)	1 - 8 med.	Perfore con el tenedor en varios lugares. Colocar sobre la bandeja giratoria cubierta con toalla de papel. Después de la cocción, sacar del horno, envolver en papel de aluminio y dejar reposar de 5 a 10 minutos.
2. Fresh Veggies*: Soft (Verduras Fresca* : Sauve)		Lavar y colocar en la cacerola. No agregar agua si se acaban de lavar. Para obtener verduras blandas, cubrir con una tapa. Para verduras suaves y a la vez crujientes, usar envoltura plástica. Toque el botón veggies y el número 2 para Suave. Revolver después de la cocción, de ser posible. Dejar reposar, cubierto, de 2 a 5 minutos.
Brócoli	0,25 - 2,0 lb	
Coles de Bruselas	0,25 - 2,0 lb	
Col	0,25 - 2,0 lb	
Coliflor (trozos)	0,25 - 2,0 lb	
Coliflor (entera)	1 med.	
Espinacas	0,25 - 1,0 lb	
Calabaza o Zucchini	0,25 - 2,0 lb	
Manzanas asadas	2 - 4 med.	
Firme		Colocar en la cacerola. Agregar de 1 a 4 cucharadas de agua. Para obtener verduras blandas, cubrir con una tapa. Para obtener verduras suaves y a la vez crujientes, usar envoltura plástica. Toque el botón veggies , el número 2 y el nivel de potencia para Firme. Revolver después de la cocción, de ser posible. Dejar reposar, cubierto, de 2 a 5 minutos.
Zanahorias, en reb.	0,25 - 2,0 lb	
Maíz en la mazorca	2 - 4 pcs.	
Habichuelas verdes	0,25 - 2,0 lb	
Calabaza de invierno:		
- en cuadritos	0,25 - 2,0 lb	
- en mitades	1 - 2	
3. French Fries (Papas fritas)	3-24 onzas 1 ó 2 bandejas para pizza Para más de 12 onzas, utilice 2 bandejas	Utilice papas a la francesa preparadas congeladas. No se requiere precalentamiento para el procedimiento de horneado de las papas fritas la francesa. Coloque las papas a la francesa en la bandeja para pizza. Para papas tipo lazo, toque dos veces la tecla power level para ingresar menos tiempo antes de tocar START .
4. Frozen Veggies* (Verduras congelados*)	0,25 - 1,5 lb	No añadir agua. Cubrir con tapa o envoltura plástica. Después de cocinar, revolver y dejar reposar, cubierto por 3 minutos.

Tabla Meats (Carnes)

* Menú de microondas ** Con precalentamiento

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Beef Franks* (Hot Dog de res*)	1 - 6	Coloque el hot dog en un panecillo. Envuelva cada uno con toalla o servilleta de papel. Toque el botón meats snacks y el número 1. Después ingrese la cantidad de hot dogs y presione START .
2. Ground Meat* (Carne picada*)	0,25 - 2,0 lb	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 toque START . Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos.
3. Hamburgers**	1 - 8 pedazos 0,25 lb cada uno	Utilice este ajuste para asar a la parrilla hamburguesas. Coloque sobre la parrilla baja.
4. Pork (Puerco)	2 - 3,5 lb	Se recomienda carne de lomo de cerdo deshuesada ya que ésta se cocina uniformemente. Coloque sobre una parrilla baja. Después de cocinar, retire del horno, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 5-10 minutos. La temperatura interna de la carne blanca debe ser 160°F.
5. Steaks* (Filetes*)	0,5 - 2 lb	Utilice este ajuste para asar a la parrilla filetes de carne con espesor de 3/4" a 1". Los filetes de carne deshuesados individuales se asan uniformemente. Coloque el filete de carne sobre la parrilla baja. Para carne bien asada, toque una vez la tecla power level para carne poco asada, toque dos veces la tecla power level .

Tabla Poultry (Carne de ave)

* Menú de microondas ** Con precalentamiento

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Chicken Piezas** (Pedazos de pollo**)	0,5 - 3,5 lb	Arregle los pedazos sobre la parrilla baja. Después de cocinar, deje reposar, 3-5 minutos. La carne oscura debe estar a 180°F, y la carne blanca debe estar a 170°F.
2. Chicken Breast (Pechuga de pollo)	0,5 - 2,0 lb	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 toque START . Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos. El pollo debe estar a 160°F.
3. Chicken Nuggets* (Nuggets de pollo*)	0,3 - 1,0 lb	Coloque las croquetas de pollo congeladas en un plato plano, dejando espacio entre cada uno cubra los alimentos con papel toalla. Toque el botón poultry y el número 3. Ingrese el peso y toque START . Después de cocinar, abra la puerta, reacomode, cierre la puerta y Toque START . Deje reposar, cubierto, de 1 a 3 minutos.
4. Roast Chicken (Pollo asado)	3,0 - 6,0 lb	Después que el ciclo termina, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 5-10 minutos.

Tabla Poultry (Carne de ave) continuación

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
5. Roast Turkey (Pavo asado)	6,5 - 16 lb	Sazone, según se desee. Coloque sobre la parrilla baja. Después que el ciclo termina, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 10 minutos. La temperatura interna de la carne blanca debe ser 170°F, y de la carne oscura debe ser 180°F.
6. Roast Turkey breast (Pechuga de pavo asada)	3 - 6 lb	Sazone, según se desee. Coloque sobre la parrilla baja. Después que el ciclo termina, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 10 minutos. La temperatura interna de la carne blanca debe ser 170°F.

Tabla Fish (Pescado)

* Menú de microondas

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Fish/Seafood* (Pescado/ Mariscos*)	0.25 - 2.0 lb	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.
2. Salmon Fillet (Filete de salmón)	0.5 - 2.0 lb	Coloque el salmón en la rejilla inferior. No se requiere de precalentamiento.

Tabla Casserole (Cacerola)

* Menú de microondas

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. 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 recalentar la pasta para seleccionar el número de tazas. Luego de cocinar, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.
2. Caramelized Onion, Green Bean, and Tomato Gratin (Gratinado de cebolla caramelizada, judías verdes y tomate)	Plato de 11 x 17 pulgadas	Siga las instrucciones de la receta.
3. Spring Vegetable Lasagna (Lasaña de verduras primaverales)	Plato cuadrado de 8 pulgadas	Siga las instrucciones de la receta.

CAMELIZED ONION, GREEN BEAN, AND TOMATO GRATIN Rinde: 6 porciones (GRATINADO DE CEBOLLA CAMELIZADA, JUDÍAS VERDES Y TOMATE)

5 tazas de judías verdes frescas cortadas (aproximadamente 1 libra [450 gramos])	¼ de cucharadita de pimienta negra
Aceite de cocina en atomizador	2 cucharadas de vinagre balsámico
3 tazas de cebolla cortada en rodajas finas	1 cucharadita de albahaca seca
6 dientes de ajo finamente picados	½ cucharadita de orégano seco
2 cucharaditas de azúcar	4 tomates Roma cortados en rodajas
½ cucharadita de sal	¼ de taza de queso parmesano fresco rallado

Cocine las judías verdes en agua hirviendo 3 minutos. Drene y enjuague con agua fría y reserve.

Caliente a fuego medio una sartén recubierta con aceite de cocina en atomizador. Agregue la cebolla y los siguientes cuatro ingredientes; sofría por 8 minutos o hasta que estén ligeramente dorados mezclando frecuentemente. Agregue y mezcle el vinagre, la albahaca y el orégano; cocine por 2 minutos. Retire del fuego.

Disponga las judías verdes en una fuente para horno de 11 x 7 pulgadas recubierta con aceite de cocina en atomizador. Cubra con la mezcla de cebollas. Disponga las rodajas de tomate sobre la mezcla de cebollas y espolvoree con el queso parmesano. Hornee por convección a 375°F (190°C) durante 25 minutos; o hasta que el queso esté ligeramente dorado.

SPRING VEGETABLE LASAGNA Rinde: 6 porciones (LASAÑA DE VERDURAS PRIMAVERALES)

Aceite de cocina en atomizador	2 cucharadas de harina de uso general
8 tazas de espinaca bebé fresca	1 ½ tazas de leche
2 tazas de calabacines amarillos finamente cortados	¼ de taza de queso parmesano fresco rallado
1 ½ tazas de cebolla picada	1 taza de queso ricota
1 taza de pimientos rojos cortados en juliana	1 taza de queso cabaña (requesón)
1 taza de zanahoria rallada	1 taza de queso Asiago rallado, dividida
½ cucharadita de sal	½ cucharadita de orégano seco
1 cucharada de mantequilla	4 láminas de pasta de lasaña precocidas
4 dientes de ajo machacados	2 cucharadas de queso parmesano fresco rallado

Caliente a fuego medio alto una cacerola recubierta con aceite de cocina en atomizador. Añada la espinaca, el calabacín, la cebolla, el pimiento, la zanahoria y la sal y sofría durante 10 minutos o hasta que estén suaves.

Derrita la mantequilla en una olla a fuego medio. Añada el ajo y sofría por 30 segundos. Añada la harina y cocine por 1 minuto revolviendo constantemente con un batidor. Gradualmente añada la leche revolviendo con un batidor hasta que estén bien emulsionados. Cocine hasta que se espese. Retire del fuego y añada ¼ de taza de queso parmesano y revuelva hasta que el queso se derrita.

Combine el queso ricota, el queso cabaña, ½ taza de queso Asiago y el orégano en un tazón.

Unte dos cucharadas de la mezcla de leche en el fondo de una bandeja para horno cuadrada de 8 pulgadas, recubierta con aceite de cocina en atomizador. Disponga 2 láminas de pasta de lasaña sobre la mezcla de leche; cubra las láminas con la mitad de la mezcla de ricota, la mitad de la mezcla de vegetales y la mitad de la mezcla de leche. Repita las capas. Espolvoree con ½ taza de queso Asiago y 2 cucharadas de queso parmesano. Hornee por convección a 350°F (176°C) durante 35 a 40 minutos; o hasta que el queso esté ligeramente dorado. Deje reposar durante 15 minutos antes de servir.

Tabla Bread/Grain (Pan/granos)

* Menú de microondas

Ajuste/Alimento	Cantidad	Parrilla	Procedimiento
1. Crescent Rolls (Medialunas)	1 o 2 bandejas para pizza	1 bandeja para pizza Rejilla inferior 2 Bandejas para pizza Rejilla superior y plato giratorio	Ideal para panes medialuna refrigerados. Prepare de acuerdo a instrucciones en la envoltura y coloque en una bandeja para pizza de 12 pulgadas. No se requiere de precalentamiento.
2. Fresh Rolls/ Muffins* (Pan*)	1 - 10		Use este botón para calentar bollos, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Colóquelos en un plato: 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. Toque el(los) botón(nes) de número para ingresar la cantidad y presione START .
3. Frozen Rolls/ Muffins* (Pan congelado*)	1 - 10		Use este botón para calentar bollos, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. congelados. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Colóquelos en un plato: cubra con toalla de papel. Toque el(los) botón(nes) de número para ingresar la cantidad y presione START .
4. Muffins (Panecillos)	6 - 12 tazas 1 ó 2 bandejas para panecillos	1 bandeja Sin parrilla 2 bandejas Alta	Ideal para mezcla empacada para pasteles o su propia receta para 6-12 panecillos de tamaño medio. Prepare de acuerdo con las instrucciones del paquete o receta y coloque en una bandeja para panecillos. Después de terminar el precalentamiento, coloque la bandeja en el horno.
5. Rice* (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.

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

Tabla Dessert (Postres)

** Con precalentamiento

Ajuste/Alimento	Cantidad	Parrilla	Procedimiento
1. Bundt cake (Bizcocho de Bundt)	1 bizcocho	No parrilla	Ideal para mezcla empacada para pasteles o su propia receta. Prepare de acuerdo con las instrucciones del paquete o receta y coloque en una bandeja para pastel engrasada y con harina. Coloque la bandeja en el horno. Enfríe antes de aplicar la capa de crema y servir.
2. Cookies** (Galletas**)	1 ó 2 bandejas para pizza	1 bandeja para pizza Sin parrilla 2 bandejas para pizza Alta	Ideal para masa refrigerada para galletas. Prepare de acuerdo con las instrucciones del paquete o receta y coloque en una bandeja para pizza de 12" engrasada y con harina. Las galletas deben tener un espesor aproximado de 1/3 pulg. y diámetro de 2" para lograr los mejores resultados. Después de terminar el precalentamiento, coloque la bandeja en el horno. Enfríe antes de servir.

Tabla Snacks (Bocados)

* Menú de microondas

Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Frozen Kid's Meal* (Comida del cabrito congelado*)	6 - 8 oz	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. Toque el botón snacks y el número 1 . Toque START . Después de cocinar, deje reposar cubierto de 1 a 3 minutos.
2. Hand-held Snacks* (La mano sostuvo los bocados*)	3 - 4 oz	Use para papas fritas congeladas, palitos de queso, aperitivos, etc. Retire la cubierta externa. 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. Toque el botón snacks y el número 2 . Toque START .
3. Hand-held Snacks* (La mano sostuvo los bocados*)	5 - 6 oz	Use para papas fritas congeladas, palitos de queso, aperitivos, etc. Retire la cubierta externa. 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. Toque el botón snacks y el número 3 . Toque START .
4. Microwave Pizza* (Pizza congelada de la microondas*)	1 (6 - 8 oz)	Use para pizza para microondas congelada. Retire del empaque y desenvuelva. Siga las instrucciones del empaque para el uso del empaque y/o disco plateado para bocadillos crujientes. Toque el botón snacks y el número 4 . Toque START .
5. Pizza slice* (Tajada de pizza*)	1 - 6 rebanadas (6 - 8 oz)	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. Si es posible, coloque en papel toalla en la rejilla del microondas. Toque el botón snacks y el número 5 . Toque START .

Fast Bake, Fast Roast (Horneado rápido, Asado rápido)

Este horno tiene dos ajustes pre-programados que facilitan cocinar automáticamente con calor de convección y microondas.

Ajuste	Temperatura del Horno	Potencia de las Microondas
Fast Roast	300°F	30%
Fast Bake	325°F	10%

Con excepción de aquellos alimentos que se cocinan mejor mediante sólo calor de convección, la mayoría de los alimentos son adecuados para mezclar el cocinado utilizando cualquiera: **fast bake** ó **fast roast**.

El matrimonio de estos dos métodos de cocinado produce carnes jugosas, pasteles húmedos y blandos, y panes de textura fina, todo con la justa cantidad de dorado y leve tostado.

Las temperaturas pueden cambiarse; sin embargo, la potencia de las microondas no puede cambiarse.

La temperatura del horno puede cambiarse de 100°F a 450°F. Para cambiar la temperatura, primero toque la tecla **fast roast** ó **fast bake**, luego toque nuevamente la misma tecla. Cuando la pantalla muestra


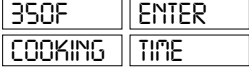
SELECT TEMP, toque la tecla de temperatura deseada. Ej.: Teclas **fast roast** , **fast roast**, 7. La temperatura de mezcla cambiará automáticamente a 375°F.

- Suponga que usted desea hornear un pastel durante 25 minutos en **fast bake**.

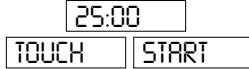
Procedimiento

Paso	Toque/Pantalla
------	----------------

1. Toque **fast bake**.

2. Ingrese el tiempo de cocción presionando los botones de número.
②⑤①①



3. Toque **START**.



NOTA

Para cocinar configuraciones combinadas, use el procedimiento anterior, toque ya sea **fast bake** o **fast roast**.

Recomendaciones útiles para el cocinado por fast bake y fast roast

Su Horno de Microondas y Convección puede cocinar perfectamente cualquier alimento ya que tiene varias maneras con las cuales puede cocinar: sólo microondas, fast bake, fast roast o sólo convección. Esta Guía de Uso y Cuidado le proporciona información de como programar el horno.

El horno no puede utilizarse sin la bandeja giratoria en su sitio. Nunca restrinja el movimiento de la bandeja giratoria.

COCINADO POR CONVECCIÓN:

1. Cuando se realiza el precalentamiento, la bandeja giratoria puede dejarse adentro o retirarse. Cuando se utiliza la parrilla alta para horneado con dos estantes en un horno precalentado, es más fácil retirar la bandeja giratoria para precalentar.
Coloque la parrilla alta sobre la bandeja giratoria junto con los alimentos. Cuando se termina el precalentamiento, abra la puerta del horno y coloque rápidamente la bandeja giratoria, la parrilla alta y los alimentos a hornear en su interior. No cubra la bandeja giratoria, parrilla baja o parrilla alta, con papel de aluminio. Éste interfiere con el flujo de aire que cocina los alimentos.
2. Las bandejas redondas para pizza son excelentes de cocina para muchos alimentos de sólo convección. Elija bandejas que no tienen manijas extendidas.
3. Utilizar una parrilla baja precalentada puede proporcionar una apariencia de asado a la parrilla a los filetes de carne, hot dogs, etc.

COCINADO DE FAST BAKE, FAST ROAST:

1. Las carnes quedan mejor cuando se asan al horno directamente sobre la parrilla baja. Puede colocarse un plato debajo de la carne si debe hacerse caldo de carne a partir de los jugos que gotean.
2. Los cortes de carne menos blandos pueden asarse al horno y ablandarse utilizando bolsas para cocinar en horno.
3. Cuando se hornea, verifique el completamiento del cocinado después de terminar el tiempo. Si no está completamente cocinado, deje reposar dentro del horno durante unos pocos minutos para completar el cocinado.

NOTA

1. Durante fast baking (horneado rápido), algunos utensilios para horno que son de metal, pueden producir arcos y chispas cuando entran en contacto con el plato giratorio, las paredes del horno o las rejillas de accesorios. La formación de arcos es una descarga de electricidad que ocurre cuando las microondas hacen contacto con el metal.
2. Si ocurre formación de arco, coloque un plato resistente al calor (plato para pasteles Pyrex®, plato de vidrio para pizza o platos para comida) entre la cacerola y la bandeja giratoria o parrilla. Si ocurren arcos y chispas con otros utensilios para horno que son de metal, discontinuar su uso al cocinar en el modo de **fast bake** o **fast roast**.

Tabla Fast Bake (Horneado rápido)

Artículo	Procedimiento
Biscochos: Su receta o mezcla	
Biscochos tipo tubo o Bundt	Fast Bake, 350°F por tres cuartos del tiempo recomendado.*
Biscocho Angel Food	Fast Bake, 350°F durante 25 a 30 minutos.
Biscochos en barra o panes rápidos	Fast Bake, 350°F por tres cuartos del tiempo recomendado.
Galletas en barra: Su receta o mezcla	Fast Bake, 350°F por tres cuartos del tiempo recomendado; o hasta que un palito de madera que se inserta en el centro salga limpio.
Pasteles	
Masa simple: Horneada antes de rellenar, su receta, mezcla preparada congelada	Pinche la masa con un tenedor. Precaliente el horno a 425°F. Hornee en el soporte para asar de 8 a 10 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Deje enfriar antes de rellenar.
Masa doble	Precaliente el horno a 400°F. Hornee en el soporte para asar de 25 a 35 minutos en Fast Roast a 400°F.
Cubierta crujiente	Precaliente el horno a 400°F. Hornee en el soporte para asar de 20 a 25 minutos en Fast Roast a 400°F.
Pastel de crema/natilla	Prehornear siguiendo las instrucciones para la masa simple, deje enfriar. Rellene con la crema/natilla deseada. Hornee en la bandeja para pizza en el soporte para asar 35 minutos en Fast Bake, 325°F. Si la crema no se ha cuajado, mantenga en el horno por unos minutos.
Pastel de pecanas	Hornee en el soporte para asar de 25 a 30 minutos en Fast Bake a 350°F.
Pasteles de fruta preparados y congelados	Coloque en la bandeja para pizza en el soporte para asar y hornee de 30 a 40 minutos usando Fast Roast, 375°F.
Pasteles de crema/natilla preparados y congelados	Precaliente el horno a la temperatura indicada en la envoltura. Coloque en el soporte para asar y hornee durante tres cuartos del tiempo indicado en la envoltura usando Fast Bake, y la temperatura indicada en la envoltura. Si no se ha cuajado, mantenga en el horno por unos minutos.
Panes	
Barra/molde: Su receta; o congelado, descongelado y levado	Fast Bake, 350°F. 1 a 2 barras/moldes, 25 a 30 minutos.
Trenzado u otra forma	Quite el plato giratorio de metal del horno. Coloque el pan directamente en el plato giratorio de metal. Fast Bake, 350°F por tres cuartos del tiempo convencional.

* Si ocurren arcos y chispas cuando se utiliza una bandeja de tubo acanalada, coloque un plato resistente al calor (Plato para pasteles Pyrex®, bandeja de vidrio para pizza o un plato para la cena) entre la bandeja y el soporte para asar.

Tabla Fast Roast (Asado rápido)




Corte		Tiempo
Carne de res		
Asados (Cortes magros)	Casi crudo	12-14 min. / lb en Fast Roast, 325°F
	Termino medio	13-15 min. / lb en Fast Roast, 325°F
	Bien cocido	14-17 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Asados (Cortes menos magros)	Casi crudo	12-15 min. / lb en Fast Roast, 325°F
	Termino medio	13-17 min. / lb en Fast Roast, 325°F
	Bien cocido	14-18 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Ternera		
Asados (Deshuesados, enrollados y atados)	Bien cocido	14-16 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Pechuga (Rellena)	Bien cocido	11-13 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Cerdo		
Asados (Deshuesados, enrollados, atados o con hueso)	Bien cocido	14-16 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Jamón ahumado		7-9 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Cordero		
Pierna, asados	Casi crudo	10-12 min. / lb en Fast Roast, 325°F
	Termino medio	12-14 min. / lb en Fast Roast, 325°F
	Bien cocido	14-16 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Carne de ave		
Pollo entero		9-13 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Piezas de pollo		10-12 min. / lb en Fast Roast, 375°F
Pavo sin relleno		7-10 min. / lb en Fast Roast, 325°F
Pechuga de pavo		13-16 min. / lb en Fast Roast, 325°F

Convección (Conv)

Durante la cocción por convección, aire caliente circula en el interior de la cavidad del horno para dorar y dejar crujientes los alimentos de manera rápida y pareja. Este horno microondas puede ser programado para diez diferentes temperaturas de cocción por convección hasta por 99 minutos, 99 segundos.

No se debe utilizar el horno si el plato giratorio no está en su lugar; y nunca se debe restringir el plato giratorio de modo que no pueda rotar. Puede quitar el plato giratorio al precalentar el horno microondas y al preparar alimentos que van a ser cocidos directamente sobre el plato giratorio.

- Sponga que quiere cocinar a 350°F por 20 minutos.


Procedimiento	
Paso	Toque/Pantalla
1. Toque conv una vez.*	 SELECT TEMP
2. Seleccione la temperatura tocando el botón del número 6.	 350F ENTER COOKING TIME
3. Ingrese el tiempo de cocción tocando 20:00 con los botones de números.	20:00 TOUCH START
4. Toque START .	



* Si Conv. se tocó dos veces, entonces se selecciona precalentamiento.

PARA PRECALENTAR Y COCINAR POR CONVECCIÓN

Su microondas puede ser programado para combinar el precalentamiento y las operaciones de cocción por convección. Usted puede precalentar a una temperatura igual a la temperatura por convección o cambiar a una temperatura mayor o menor.

- Sponga que quiere precalentar a 350°F y después cocinar por convección durante 20 minutos a 350°F:

Procedimiento	
Paso	Toque/Pantalla
1. Toque conv dos veces.	 SELECT PREHEAT TEMP

Procedimiento	
2. Seleccione la temperatura presionando el botón del número 6.	 350F ENTER COOKING TIME
3. Ingrese el tiempo de cocción tocando 20:00 con los botones de números.	20:00 TOUCH START
4. Toque START .	

Quando el horno alcanza la temperatura programada, se escuchará una señal 1 vez El horno se detendrá y las instrucciones aparecerán en la pantalla. Siga el mensaje indicado.

- 5. Abra la puerta. Coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta. Toque **START**.



Si no se abre la puerta del horno, el horno mantendrá automáticamente la temperatura en la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos. Al cumplirse este período, el horno emitirá una señal audible y se apagará.

PRECAUCIÓN





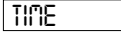
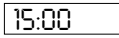



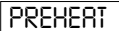
El gabinete, cavidad, puerta, bandeja giratoria, soporte de la bandeja giratoria, parrillas del horno, y los platos, se calentarán. Para EVITAR QUEMADURAS, utilice guantes gruesos para horno cuando remueva el alimento o la bandeja giratoria del horno.

Broil (Asar a la parrilla)

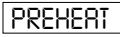
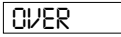
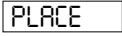

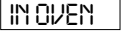

El precalentamiento es automático al usar la función Broil. Sólo se ingresa el tiempo de cocción real; el horno emitirá una señal cuando alcance la temperatura de precalentamiento a 450°F. No se puede cambiar la temperatura del horno. Use la función Broil para bistecs, chuletas, piezas de pollo y muchos otros alimentos.

- Sponga que quiere asar un bistec por 15 minutos.

Procedimiento

Paso	Toque/Pantalla
1. Toque broil .	
2. Ingrese el tiempo de cocción presionando ①⑤①① con los botones de números.	      
3. Toque START .	 

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se escuchará una señal 1 vez

4. Abra la puerta. Coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta. Toque START .		
		
		
		

Si no se abre la puerta del horno, el horno mantendrá automáticamente la temperatura en la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos. Al cumplirse este período, el horno emitirá una señal audible y se apagará.

PRECAUCIÓN

El gabinete, cavidad, puerta, bandeja giratoria, soporte de la bandeja giratoria, parrillas del horno, y los platos, se calentarán. Para EVITAR QUEMADURAS, utilice guantes gruesos para horno cuando remueva el alimento o la bandeja giratoria del horno.



NOTA

1. El precalentamiento para asar a la parrilla puede demorar entre 7 y 10 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente y la potencia disponible.
2. Aunque por lo general, se configura para el tiempo máximo para asar a la parrilla, siempre revise los alimentos en el tiempo mínimo recomendado en la tabla del libro de cocina. Así evitará tener que reprogramar completamente el horno microondas si se necesita un tiempo de cocción adicional. Simplemente cierre la puerta del horno microondas y toque Start para continuar.
3. Si llegara a necesitar más tiempo para asar a la parrilla, re programe dentro del último minuto antes del final del ciclo para eliminar el precalentamiento.

Frozen Meals (Comidas congeladas)

Frozen Meals calienta automáticamente alimentos de 6-17 onzas. Use este botón para los alimentos congelados o precocinados. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea probar diversas marcas y elegir la que más le gusta. Retire el paquete de la envoltura externa y siga las instrucciones del paquete para cubrirlo. Después de cocinar, deje reposar cubierto de 1 a 3 minutos.

- Suponiendo que quiere calentar una comida congelada de 9 onzas.

Procedimiento													
Paso	Toque/Pantalla												
1. Toque frozen meals .	 <table border="1"> <tr> <td>FROZEN</td> <td>ENTREE</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FOLLOW</td> </tr> <tr> <td>MICRO</td> <td>WAVE</td> </tr> <tr> <td>INSTRUC</td> <td>TIONS</td> </tr> <tr> <td>ON</td> <td>PACKAGE</td> </tr> <tr> <td>TOUCH</td> <td>START</td> </tr> </table>	FROZEN	ENTREE	FOLLOW		MICRO	WAVE	INSTRUC	TIONS	ON	PACKAGE	TOUCH	START
FROZEN	ENTREE												
FOLLOW													
MICRO	WAVE												
INSTRUC	TIONS												
ON	PACKAGE												
TOUCH	START												
2. Toque START .													

Cuando el sensor detecte el vapor emitido por los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción restante.


NOTA

La configuración Frozen Meals puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Consulte la página 35.

Reheat (Recalentamiento)

Reheat calienta automáticamente alimentos de 4-36 onzas. Coloque en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que va a recalentar. Aplane, si es posible. Cubra con una tapa, película plástica o papel encerado. Use envolturas como películas plásticas o tapas para grandes cantidades de alimentos con mayor densidad, tal como estofados. Después de recalentar, revuelva bien, si es posible. Vuelva a cubrir y deje que descanse de 2 a 3 minutos. Los alimentos deben estar muy calientes. Si no es así, continúe el calentamiento con una potencia y tiempo variables.

- Suponiendo que quiere recalentar un tazón de sopa.

Procedimiento									
Paso	Toque/Pantalla								
Toque reheat .	 <table border="1"> <tr> <td>SENSOR</td> <td>REHEAT</td> </tr> <tr> <td colspan="2">USE</td> </tr> <tr> <td>MICRO</td> <td>WAVE</td> </tr> <tr> <td>SAFE</td> <td>DISH</td> </tr> </table>	SENSOR	REHEAT	USE		MICRO	WAVE	SAFE	DISH
SENSOR	REHEAT								
USE									
MICRO	WAVE								
SAFE	DISH								

El horno microondas se enciende automáticamente. Cuando el sensor detecte el vapor emitido por los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción restante.

NOTA

1. Utilice un recipiente apto para microondas.
2. Se pueden programar los ajustes de recalentamiento con más o menos tiempo de ajuste. Consulte la página 35.

User pref (Preferencia de los usuarios)

user pref le ofrece 4 características que facilitan el uso de su horno ya que la pantalla interactiva le brinda instrucciones específicas.

1. BLOQUEO DE SEGURIDAD

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, toque **user pref**, el número **1** y luego toque el botón **START**. Si presiona un botón, **LOCK ON** aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, toque el botón **user pref** y **START**.

2. ELIMINACIÓN DE LA SEÑAL AUDIBLE









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




Para cancelar y restaurar la señal audible, toque **user pref**, el número **2** y **START**.

3. AUTO START

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

- Suponga que quiere empezar a cocinar un estofado por 20 minutos al 50% a las 4:30. Antes de hacer el ajuste, compruebe que el reloj está indicando la hora correcta del día.

Procedimiento	
Paso	Toque
1. Toque user pref .	
2. Toque del número 3 .	
3. Ingrese la hora de inicio.	  
4. Toque set clock .	
5. Ingrese el tiempo de cocción.	 
	 

Procedimiento	
Paso	Toque
6. Toque power level .	
7. Toque el número 5 para una potencia al 50%.	
8. Toque START .	

NOTA

1. Auto Start puede utilizarse para cocción manual si se ha programado el reloj.
2. Si se abre la puerta del horno después de programar Auto Start, es necesario toque el botón **START** para que la hora de Auto Start aparezca en la pantalla de lectura, con el fin de que el horno empiece automáticamente la cocción programada a la hora elegida de Auto Start.
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. SELECCIÓN DEL IDIOMA

El horno cuenta con ajustes en inglés y en las unidades libras acostumbradas en los Estados Unidos. Para cambiar, toque **user pref** y el número **4**. Continúe tocar el número **4** hasta que seleccionar su elección de la tabla siguiente. Luego, toque **START**.













Número	Idioma	Valor de peso
Una vez	Inglés	LB
Dos veces	Inglés	KG
3 veces	Español	LB
4 veces	Español	KG
5 veces	Francés	LB
6 veces	Francés	KG

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.

- Suponiendo que quiere cocinar un asado durante 10 minutos al 30% ; y luego continuar en el modo de fast roast durante 20 minutos.

Procedimiento	
Paso	Toque
1. Toque power level y número 3 para una potencia al 30%.	 
2. Ingrese el tiempo de cocción.	   
3. Toque fast roast .	
4. Ingrese el tiempo de cocción.	   
5. Toque START .	

NOTA

1. Si presionó una vez **power level**, en la pantalla aparecerá el mensaje *HIGH*.
2. Si quiere conocer el nivel de potencia, simplemente presione **power level**. Siempre que presione power level, podrá observar la potencia en la pantalla.

Mayor o menor ajuste de tiempo

Si desea cambiar alguno de los ajustes Auto Cook, Fast Recipe*, Frozen Meals o Reheat a ligeramente menos cocidas, presione dos veces el botón **power level** después de presionar los botones de su elección o antes de toque **START**. La pantalla mostrará *MORE* o *WELL DONE*.


Si decide que prefiere alguna de las opciones Auto Cook, Fast Recipe*, Frozen Meals o Reheat a ligeramente menos fuertes, toque dos veces el botón **power level** después de presionar los botones de su elección o antes de toque **START**. La pantalla mostrará *LESS* o *RARE*.

* Excepto para vegetales: Vegetales frescos y papas fritas.

Quick Start (Inicio rápido)

quick start es un método de acceso directo para programar un tiempo de 1-6 minutos en un nivel de potencia de 100.

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

Procedimiento	
Paso	Toque
	Toque el botón número 2 . 

El horno iniciará su funcionamiento inmediatamente y emitirá automáticamente la señal de apagado cuando finalice.


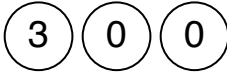

Add 30 Seconds (Agregar 30 segundos)

add 30 seconds proporciona una manera práctica de extender el tiempo de cocción por 30 segundos mientras el temporizador del horno está haciendo cuenta regresiva. Agregará 30 segundos al tiempo que se muestra, cada vez que el botón sea presionado.

Este botón también se puede usar como un inicio rápido para 30 segundos de cocción. No es necesario toque **START**, el horno iniciará inmediatamente.

Timer on-off (Temporizador encendido-apagado)

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

Procedimiento	
Paso	Toque
1. Toque timer on-off .	
2. Ingrese el tiempo.	
3. Toque timer on-off . El temporizador hará una cuenta regresiva. Para cancelar el temporizador, toque una vez el botón STOP/CLEAR .	

NOTA

El **timer on-off** opera como un temporizador de cocina y no puede usarse cuando el horno está operando.

Demonstration mode (Modo de demostración)

Para realizar una demostración, toque **set clock**, el número **0** y luego el botón **START** y manténgalo presionado por tres segundos. **DEMO ON** aparecerá en la pantalla. Ahora puede demostrar las operaciones de cocción y las características especiales específicas sin potencia en el horno. Por ejemplo, toque el botón **add 30 seconds** y la pantalla mostrará **.30** y contará regresivamente hasta **END**.

Para cancelar, toque **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.

Help (Ayuda)

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

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

EXTERIOR

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

PUERTA

Retire cualquier salpicadura o derrame de la ventana por ambos lados con un paño suave húmedo. Las partes de metal son más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo. Evite el uso de limpiadores con atomizadores o ásperos, ya que pueden manchar, vetear u opacar la superficie de la puerta.

PANEL DE CONTROL TÁCTIL

El panel de control táctil debe limpiarse con cuidado. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del Horno microondas con convección antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente sólo con agua. Seque con un paño suave. No restriegue ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y presione el botón **STOP/CLEAR** (PARAR/BORRAR).

PARTE INTERNA — DESPUÉS DE LA COCCIÓN CON MICROONDAS

La limpieza es simple debido a que el calor se genera en las superficies internas; por lo tanto, no hay residuos ni derrames quemados. Para limpiar las superficies internas, limpie con un paño suave y húmedo con agua tibia. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ÁSPEROS O ESPONJILLAS DE FREGAR.** Para una suciedad más intensa, utilice bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague cuidadosamente con agua caliente.

PARTE INTERNA — COCCIÓN POR CONVECCIÓN, MIXTA O ASAR

Pueden ocurrir derrames debido a la humedad o la grasa. Lave inmediatamente después de usarlo con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Los derrames difíciles de limpiar pueden ocurrir si no limpia bien el horno o si el tiempo de cocción es prolongado o la temperatura es muy alta. En ese caso, puede comprar una esponja limpiadora para horno que viene impregnada con líquido limpiador -no es la esponja de acero impregnada con jabón para uso en superficies de acero o porcelana.

Siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante y tenga especial cuidado de no derramar el

líquido limpiador en los agujeros de la pared o techo ni en ninguna de las superficies de la puerta.

Enjuague cuidadosamente y seque.

Después de limpiar bien la parte interna, puede eliminar la grasa residual de los ductos y calentadores internos con sólo hacer funcionar el horno a 450°F por 20 minutos sin alimentos. Ventile la habitación si es necesario.

CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas está hecha de mica de manera que requiere cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para garantizar un buen desempeño del horno microondas. Limpie cuidadosamente con un trapo húmedo cualquier salpicadura de alimento en la superficie de la cubierta, inmediatamente después de que ésta ocurra. Las salpicaduras acumuladas podrían sobrecalentarse y causar humo y posiblemente incendio. No remueva la cubierta de la guía de ondas.

ELIMINACIÓN DE OLORES

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

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 decrito más arriba. También se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico. Póngalo en la parrilla superior del lavaplatos.

Los alimentos con alto grado de acidez, como tomates o limones, causarán que el esmalte de porcelana del plato giratorio pierda su color. No cocine alimentos con alto grado de acidez directamente sobre el plato giratorio; de ocurrir un derrame, seque inmediatamente.

El eje del motor del plato giratorio no está sellado, de modo que no debe quedar agua en exceso o derrames en esta área.

Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio:

1. 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 las ranuras de ventilación frontal) SI ____ NO ____
- C ¿El plato giratorio gira?
(Coloque su mano sobre las aberturas de ventilación delanteras) SI ____ NO ____
- D ¿El agua que está en el horno está caliente? SI ____ NO ____

2. Retire el agua del horno y hacer funcionar el horno durante 5 minutos et Convección 450°F.

- A ¿Se encienden las luces indicadoras CONV y COOK? SI ____ NO ____
- B Después de apagar el horno microondas, ¿todavía está caliente su parte interna? SI ____ NO ____

Si “NO” es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, sírvase verificar el toma-corriente 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.



NOTA

Si el tiempo que aparece en la pantalla está haciendo cuenta regresiva rápidamente, verifique el Modo de demostración en la página 36 y cancele.

EW30SO60QS

Voltaje de línea CA:	Capacidad UL: monofásico de 120V, 60Hz, solo CA Capacidad CSA: monofásico de 117V, 60Hz, solo CA
Energía de CA requerida:	Capacidad UL: 1.55 Kw, 13.0 amperios Capacidad CSA: 1,500 vatios, 13.0 amperios
Potencia de salida:*	Microondas 900 vatios Convección 1450 vatios
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones externas:	30" (ancho) x 20-7/8" (alto) x 23-1/4" (profundidad)
Dimensiones de la cavidad:**	16-5/32" (ancho) x 9-21/32" (alto) x 16-5/32" (profundidad)
Capacidad del horno:	1,5 pies ³
Peso:	Aproximadamente 83.5 lbs

* Método estandarizado de la Comisión electrotécnica internacional para la lectura de la potencia de salida en vatios. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

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

Cumple con las normas establecidas por:

FCC - Comisión federal de comunicaciones autorizada.

DHHS - Cumple con la norma del Departamento de salud y servicios humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.



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

Canadá

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4