

# Guía de Uso y Cuidado

## Horno de microondas



 **Electrolux**

## 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](http://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>

## PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

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

<b>Localización de información .....</b>	<b>2</b>	Sensor Cook (Sensor de cocción).....	17
<b>Precauciones para evitar posibles exposiciones al exceso de energía del microondas .....</b>	<b>2</b>	Tabla Sensor Cook.....	17
<b>Tabla de contenidos .....</b>	<b>3</b>	<b>Auto cook (Cocción automática) .....</b>	<b>18-20</b>
<b>Instrucciones de seguridad importantes .....</b>	<b>4</b>	Tabla Auto Cook .....	18-19
<b>Desembalaje y verificación de su horno .....</b>	<b>5</b>	Reheat Pasta / Reheat Breads (Recalentar pasta / Recalentar pan) .....	20
<b>Instrucciones para conexión a tierra.....</b>	<b>6</b>	<b>Ajustes rápidos .....</b>	<b>21</b>
<b>Información que debe conocer .....</b>	<b>7-10</b>	Tabla Ajustes rápidos .....	21
Sobre su horno.....	7	<b>Otras funciones especiales .....</b>	<b>22-23</b>
Sobre la cocción por microondas.....	7	Defrost (Descongelamiento) .....	22
Sobre la seguridad .....	8	Tabla Defrost (Descongelamiento) .....	22
Sobre los niños y el microondas .....	8	Keep Warm (Conservar caliente) .....	23
Sobre los alimentos.....	9	<b>Funciones prácticas .....</b>	<b>24-26</b>
Sobre utensilios y envolturas.....	10	User pref.....	24
<b>Nombres de las partes .....</b>	<b>11</b>	Cocción en secuencias múltiples .....	25
<b>Panel de control.....</b>	<b>12</b>	Mayor o menor ajuste de tiempo .....	25
<b>Antes de la operación .....</b>	<b>13</b>	Quick Start (Inicio rápido).....	25
Para fijar la hora .....	13	Add 30 Seconds (Agregue 30 segundos) .....	25
Stop/Clear .....	13	Timer on-off (Temporizador encendido-apagado)	26
<b>Operación manual .....</b>	<b>14</b>	Help (Ayuda) .....	26
Tiempo de cocción .....	14	Modo de demostración.....	26
Para fijar el nivel de potencia .....	14	<b>Limpieza y cuidado .....</b>	<b>27</b>
Descongelamiento manual.....	14	<b>Solicitud de servicio.....</b>	<b>28</b>
<b>Sensor Modes (Modos del sensor) .....</b>	<b>15-18</b>	<b>Especificaciones .....</b>	<b>29</b>
Quick Sensor (Sensor rápido) .....	15	<b>Información de garantía.....</b>	<b>30</b>
Tabla Quick Sensor .....	16		

# 4 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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



## ADVERTENCIA

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.**
2. Lea y siga las **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS”** en la página 2.
3. Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Vea “Instrucciones para conexión a tierra” en la página 6.
4. Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
6. Use este artefacto sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como cualquier artefacto, deberá ser supervisado cuando lo usen los niños.
8. No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
9. Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado de Electrolux para una evaluación, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna ranura del artefacto.
11. No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, de una base mojada, de piscinas o lugares similares.
12. No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 27.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - a. **No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.**
  - b. Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
  - c. **Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.**
  - d. No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
17. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

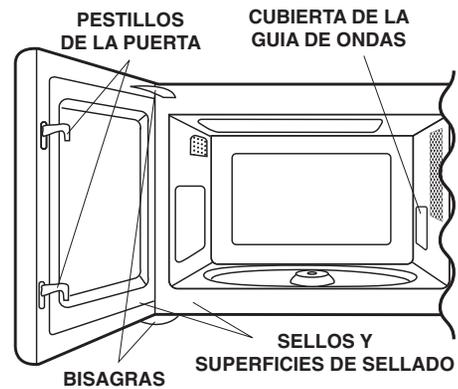
  - a. No sobrecaliente el líquido.
  - b. Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
  - c. No use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
  - d. Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
  - e. Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
18. Si la lámpara del horno microondas falla o deja de funcionar, llame a un **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX.**

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Desembalando y examinando su horno

1. Retire todos los materiales de la cavidad del horno. **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDA**, que está ubicada en la pared derecha de la cavidad. Lea los anexos y **GUARDE** la Guía de uso y cuidado.
2. Si hay una etiqueta adhesiva en la parte exterior de la puerta, retírela.

Revisar el horno microondas de existir algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no operar el horno microondas y comunicarse con su distribuidor o **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX**.



## Eligiendo una ubicación para su Horno microondas

Su horno puede ser empotrado dentro de un gabinete o pared por sí mismo o encima de cualquier horno de pared eléctrico o cajón calentador utilizando juego para empotrado modelos EI27MO45T o EI30MO45T para el horno microondas EI24MO45I.

# 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. De sólo tener un tomacorriente de dos clavijas, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de pared correcto.

Se puede comprar y usar temporalmente un adaptador de 3 clavijas si los códigos locales lo permiten. Siga las instrucciones del empaque.

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, haga que un electricista o mecánico calificado instale un tomacorriente cerca del artefacto.

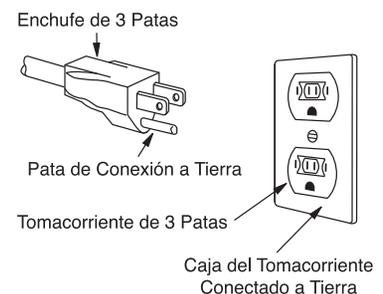
### NOTAS:

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.

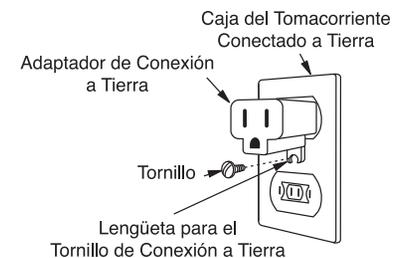
### Interferencia en la radio o televisión

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

#### Instalación Permanente y Correcta



#### Uso Temporal



## Sobre su horno

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

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

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

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

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

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

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

Su horno microondas tiene una capacidad de 1100 vatios haciendo uso del Procedimiento de prueba IEC. Al seguir instrucciones de recetas o de productos envasados, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y aumente tiempo según corresponda.

## Sobre la cocción por microondas

- 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.

# 8 Información que debe conocer

## 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 los niños y el microondas

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

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

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

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

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

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

Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Vea la página 24 para consultar la función de Bloqueo a prueba de niños.

## Sobre los alimentos

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

## Acerca de los utensilios y envolturas

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

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

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

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

- madera, paja, mimbre

#### NO UTILICE

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

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

### Las siguientes envolturas son ideales:

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

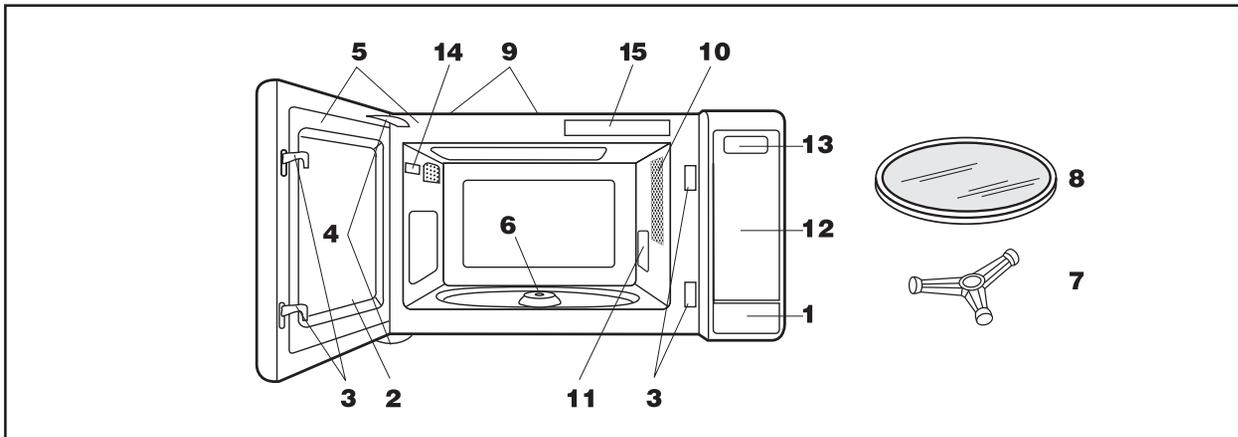
### Cómo usar papel aluminio en el Horno microondas sobre la estufa:

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

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

### Accesorios

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



- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Botón de apertura de puerta. Oprimir el botón para abrir la puerta.</p> <p>2 Puerta del horno con ventana transparente</p> <p>3 Pestillos de la puerta<br/>El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.</p> <p>4 Bisagras de la puerta</p> <p>5 Sellos de puerta y superficies de sellado</p> <p>6 Eje motor para la bandeja giratoria</p> <p>7 Soporte base para bandeja giratoria desmontable<br/>Colocar cuidadosamente el apoyo de la bandeja giratoria en el centro del piso del horno microondas.</p> <p>8 Bandeja giratoria desmontable<br/>Colocar la bandeja giratoria en el soporte de</p> | <p>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.</p> <p>9 Aperturas de ventilación (parte trasera)</p> <p>10 Lámpara del horno<br/>Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.</p> <p>11 Cubierta de la guía de ondas: NO QUITAR.</p> <p>12 Panel de control</p> <p>13 Pantalla de reloj: 99 minutos, 99 segundos</p> <p>14 Etiqueta de clasificación</p> <p>15 Etiqueta del menú</p> |
|---|---|

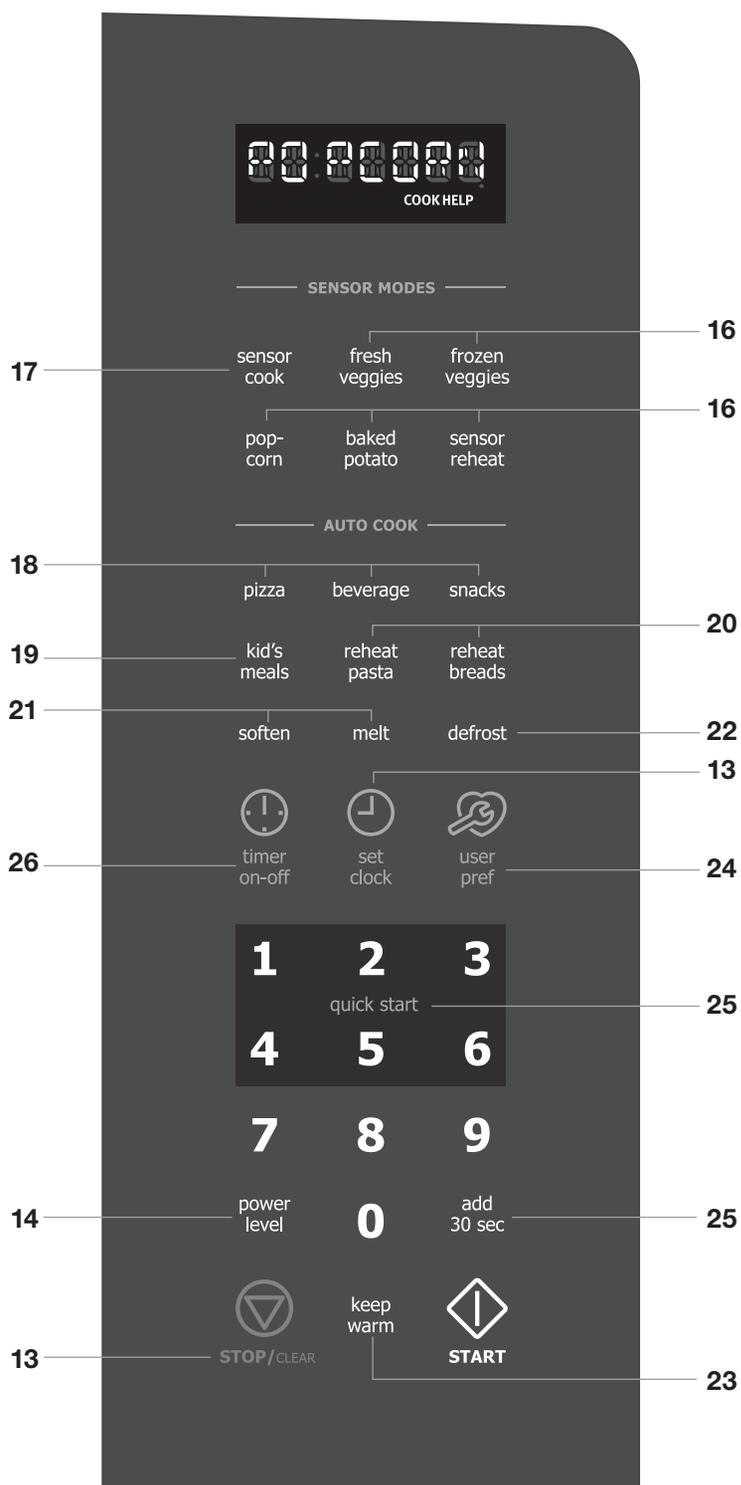
## Pantalla INTERACTIVA

La Pantalla interactiva de 7 dígitos muestra pasos de operación e indica consejos de cocina.

Cuando se ilumina la palabra HELP (Ayuda) en la pantalla, presione el botón **user pref** para leer un consejo específico el cual le ayudará.



# 12 Panel de control

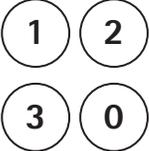


El número cerca de la ilustración del Panel de control indica las páginas donde puede encontrar descripciones de las características e información de uso.

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- Antes de usar este Horno microondas sobre la estufa, siga esos procedimientos:
  1. Conecte el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK*.
  2. Presione el botón **STOP/CLEAR**. : Aparecerá.
  3. Programe el reloj. Vea a continuación.

## Para fijar la hora

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

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione <b>set clock</b> .	
2. Ingrese la hora correcta del día presionando los números en secuencia.	
3. Presione nuevamente <b>set clock</b> .	

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

- Si se interrumpe el suministro de energía eléctrica hacia el horno microondas, la pantalla mostrará intermitentemente *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS 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** y **popcorn**.

## Stop/Clear

Presione el botón **STOP/CLEAR** para:

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

## 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	Presionar
1. Ingresar el tiempo de cocción.	
2. Presionar el botón <b>START</b> .	

## Para fijar el nivel de potencia

Existen once niveles de potencia predeterminados.

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

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

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

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingresar el tiempo de descongelamiento.	
2. Pulsar el botón <b>power level</b> 8 veces o mantener presionado hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en pantalla.	
3. Presionar el botón <b>START</b> .	

Al completar el tiempo de descongelamiento, se escuchará un tono largo y la palabra END aparecerá en la pantalla.

## Descongelamiento manual

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

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

Para alimentos crudos o congelados precocidos la regla general indica 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 4 minutos para una libra de salsa para espaguetis congelada.

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

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

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 25.
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 presione el botón **STOP/CLEAR** durante esta parte del ciclo. La medida del vapor será interrumpida. Si esto sucede, en la pantalla aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, presione el botón **STOP/CLEAR** y cocine manualmente.  
 Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción restante. Puede abrir la puerta cuando el tiempo de cocción restante aparezca en la pantalla. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.
7. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y aparecerá en la pantalla la hora correcta del día. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, el mensaje **ERROR** aparecerá en la pantalla. Siga las instrucciones.
8. Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
9. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón **user pref** cuando el indicador **HELP** se encienda en la pantalla.

## Envoltura de alimentos:

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

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

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

## Quick Sensor (Sensor rápido)

Usted puede cocinar o recalentar muchos alimentos presionando el botón de Quick Sensor (**fresh veggies, frozen veggies, popcorn, baked potato y sensor reheat**) y **START**. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Sponga que quiere cocinar 2 papas al horno.

Procedimiento	
Paso	Presionar
Presione el botón <b>baked potato</b> .	

## NOTAS

1. Quick Sensor se puede programar con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 25.
2. El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después del calentamiento. Si es necesario un tiempo adicional, prosiga el calentamiento manualmente.

## Tabla Quick Sensor (Sensor rápido)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Fresh Veggies: (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. Pulsar el botón <b>fresh veggies</b> una vez. 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.	
(Verdura Fresca, Firme)		
Zanahorias, en reb.	0,25 - 2,0 lb	Colocar en la cacerola. Agregar de 1 a 4 cucharadas de agua. Para obtener verduras blandas, cubrir con una tapa.
Maíz en la mazorca	2 - 4	Para obtener verduras suaves y a la vez crujientes, usar envoltura plástica. Pulsar el botón <b>fresh veggies</b> dos veces. Revolver después de la cocción, de ser posible. Dejar reposar, cubierto, de 2 a 5 minutos.
Habichuelas verdes	0,25 - 2,0 lb	
Calabaza de invierno: en cuadritos	0,25 - 2,0 lb	
en mitades	1 - 2	
Frozen Veggies (Verduras congelados)	0,25 - 1,25 lb	No añadir agua. Cubrir con tapa o envoltura plástica. Después de cocinar, revolver y dejar reposar, cubierto por 3 minutos.
Popcorn (Palomitas de Maíz)	1 paquete 1,5 - 3,5 oz	Usar palomitas de maíz empacadas para horno microondas únicamente. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. No intentar cocer los granos de maíz que no reventaron.
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.
Sensor Reheat (Sensor de Recalentamiento)	4 - 36 oz	Colocar los alimentos en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que se va a recalentar. De ser posible, aplanar lo que va a recalentar. Cubrir la comida con una tapa, envoltura plástica o papel encerado. Con mayores cantidades de comidas más densas como estofados, usar envoltura plástica o cubiertas. Después de recalentar, revolver bien, de ser posible. Los alimentos deben estar muy calientes. Después de revolver, volver a tapar y dejar reposar de 2 a 3 minutos. De no ser así, continúe calentándolos con graduaciones de energía y tiempo variable.

## Sensor Cook (Sensor de cocción)

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

- Sponga que quiere cocinar carne molida.

### Procedimiento

Paso Presionar

1. Presione el botón **sensor cook**, y el número 1 para carne molida



2. Presione el botón **START**.



### NOTAS

1. Sensor Cook se puede programar con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 25.
2. El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después del calentamiento. Si es necesario un tiempo adicional, prosiga el calentamiento manualmente.
3. 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.

## Tabla Sensor Cook (Sensor de cocción)

Alimento	Cantidad	Procedimiento															
1. 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 presione <b>START</b> . Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos.															
2. Arroz	0,5 - 2,0 tazas	Coloque el arroz en una cacerola honda y agregue una cantidad doble de agua. Recubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que absorba todo el líquido. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Arroz</th> <th>Agua</th> <th>Tamaño de la cacerola</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>,5 taza</td> <td>1 taza</td> <td>1,5 cuarto</td> </tr> <tr> <td>1 taza</td> <td>2 tazas</td> <td>2 cuartos</td> </tr> <tr> <td>1,5 tazas</td> <td>3 tazas</td> <td>2,5 ó 3 cuartos</td> </tr> <tr> <td>2 tazas</td> <td>4 tazas</td> <td>3 cuartos o más</td> </tr> </tbody> </table>	Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola	,5 taza	1 taza	1,5 cuarto	1 taza	2 tazas	2 cuartos	1,5 tazas	3 tazas	2,5 ó 3 cuartos	2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más
Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola															
,5 taza	1 taza	1,5 cuarto															
1 taza	2 tazas	2 cuartos															
1,5 tazas	3 tazas	2,5 ó 3 cuartos															
2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más															
3. 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.															
4. Platos de entrada congelados	6 - 17 oz	Use para congelar convenientemente los alimentos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, déjelos cubiertos de 1 a 3 minutos.															
5. 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 presione <b>START</b> . Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos. El pollo debe estar a 160°F.															

Su horno cuenta con botones prácticos que lo ayudan en la preparación de sus comidas. Los ajustes de Auto Cook calcularán automáticamente el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia del microondas para los alimentos que se muestran en las siguientes tablas.

- Suponga que quiere calentar una taza de agua.

Procedimiento	
Paso	Presionar
Presione el botón <b>beverage</b> 2 veces.	 x 2

## NOTAS

1. Se pueden programar todos los ajustes para Auto Cook con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una o dos veces antes de presionar el botón **START**. Vea la página 25.
2. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón **user pref** cuando el indicador **HELP** se encienda en la pantalla.
3. En caso de que trate de ingresar una cantidad mayor o menor a la permitida, un mensaje de error aparecerá en la pantalla.  
Una cantidad mayor o menor a la indicada en la tabla debe cocinarse siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
4. El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.

## Tabla Auto Cook (Cocción automática)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
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. Presione el botón de <b>pizza</b> para seleccionar el número de tajadas.
Beverage (Bebida)	0,5 - 2,0 tazas	Este ajuste es indicado para hacer que una bebida fría recupere una mejor temperatura para su consumo. Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". Presione el botón <b>beverage</b> una vez para un aumento de 0,5 de taza por presión.
Snacks (Bocados)		
1. 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. Presione el botón <b>snacks</b> y el número 1. Presione <b>START</b> .
2. 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. Presione el botón <b>snacks</b> y el número 2. Presione <b>START</b> .
3. 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. Presione el botón <b>snacks</b> y el número 3. Presione <b>START</b> .

## Tabla Auto Cook (Cocción automática) continuación

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Kid's Meals (Comidas de niños)		
1. 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. Presione el botón <b>kid's meal</b> y el número 1. Ingrese el peso y presione <b>START</b> . Después de cocinar, abra la puerta, reacomode, cierre la puerta y presione <b>START</b> . Deje reposar, cubierto, de 1 a 3 minutos
2. Hot Dogs	1 - 6	Coloque el hot dog en un panecillo. Envuelva cada uno con toalla o servilleta de papel. Presione el botón <b>kid's meal</b> y el número 2. Presione el número 2 para seleccionar la cantidad y presione <b>START</b> .
3. 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. Presione el botón <b>kid's meal</b> y el número 3. Presione <b>START</b> . Después de cocinar, deje reposar cubierto de 1 a 3 minutos.

## Reheat Pasta / Reheat Breads (Recalentar pasta / Recalentar panes)

Los ajustes de recalentamiento calculan automáticamente el tiempo correcto de calentamiento y el nivel de potencia del microondas para los alimentos que se muestran en la siguiente tabla.

- Sponga que desea calentar 2 bollos o panecillos.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>reheat breads</b> .	
2. Seleccione los ajustes de <b>reheat breads</b> deseados. (Ej: presione el botón número 1 para bollos o panecillos)	
3. Continúe presionando el mismo botón para aumentar la cantidad.	

Procedimiento	
Paso	Presionar
4. Presione el botón <b>START</b> .	

### NOTAS

1. Para recalentar diferentes alimentos o un número de alimentos mayor o menor a la cantidad permitida, use la operación manual.
2. Los ajustes de recalentamiento pueden ser programados con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 25.

## Tabla Reheat Pasta / Reheat Breads (Recalentar pasta /Recalentar pan)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Reheat Pasta (Recalentar 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 reheat pasta para seleccionar el número de tazas. Luego de cocinar, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.
Reheat Breads (Recalentar panes)		
1. 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. Presione el botón número 1 para aumentar la cantidad y presione <b>START</b> .
2. 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. Presione el botón número 2 para aumentar la cantidad y presione <b>START</b> .

Ajustes rápidos (**soften** y **melt**) 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.

- Suponga que quiere fundir 1 barra de chocolate.

Procedimiento	
Paso	Presionar

1. Presione el botón **melt** una vez. 
2. Seleccione el alimento deseado presionando el botón de número. Ej: Presione el número 2 para chocolate. 
3. Continúe presionando el mismo botón de número para seleccionar la cantidad. Ej: Presione el número 2 más veces para 1 barra. 
4. Presione el botón **START**. 

## NOTAS

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 25.

## Tabla Ajustes rápidos

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Soften (Suaves)		NO CUBRIR.
1. Helados	1 pinta	Después de presionar <b>soften</b> , presione el número 1 dos veces para 1 pinta.
	1/2 galón	Después de presionar <b>soften</b> , presione el número 1 tres veces para 1/2 galón.
2. Queso crema	3 oz	Después de presionar <b>soften</b> , presione el número 2 dos veces para 3 onzas.
	8 oz	Después de presionar <b>soften</b> , presione el número 2 tres veces para 8 onzas.
Melt (Fundir)		Use una taza medidora de Pyrex. Cubra con una película plástica.
1. Mantequilla	2 cucharadas	Después de presionar <b>melt</b> , presione el número 1 dos veces para 2 cucharadas.
2. Chocolate	1/2 taza	Después de presionar <b>melt</b> , presione el número 1 tres veces para 1/2 taza.
	1 taza de hojuelas	Después de presionar <b>melt</b> , presione el número 2 dos veces para una taza de hojuelas.
	1 barra	Después de presionar <b>melt</b> , presione el número 2 tres veces para 1 cuadrado.

## Defrost (Descongelar)

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

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

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>defrost</b> y el número 2 para bistec.	 
2. Ingrese el peso presionando los botones número 2 y 0. Ej: 2.0 lb de bistec.	 
3. Presione el botón <b>START</b> . El horno se detendrá para que pueda revisar la comida.	
4. Después de la primera etapa, abra la puerta. De vuelta al bistec y cubra las porciones calientes. Cierre la puerta. Presione el botón <b>START</b> .	
5. Después de la segunda etapa, abra la puerta. Cubra todas las porciones tibias. Cierre la puerta. Presione el botón <b>START</b> .	

Después que termina el ciclo defrost, deje reposar cubierto.

## Tabla Defrost (Descongelar)

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.

## NOTAS

1. Para descongelar otro alimento o alimentos con mayor o menor peso de los permitidos en la tabla Defrost, use el botón time y la potencia al 30%. Vea Manual defrost en la página 14.
2. Defrost puede ser programado con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una o dos veces antes de presionar el 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 a continuación, la pantalla mostrará un mensaje de error.
5. Revise los alimentos a la señal del horno. Después de la etapa final, todavía puede haber pequeñas secciones congeladas. Deje reposar para que continúe el descongelamiento. No descongele hasta que se derritan todos los cristales de hielo.
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 (Descongelar) continuación

Alimento	Cantidad	Procedimiento
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.

## Keep Warm (Conservar caliente)

Keep warm permite mantener la comida caliente durante 30 minutos.

### Uso directo

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

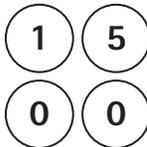
Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>keep warm</b> .	
2. Ingrese el tiempo deseado.	 
3. Presione el botón <b>START</b> .	

El horno empezará a funcionar. La pantalla mostrará 30.00 en conteo regresivo. **MANTENER CALIENTE** aparecerá en pantalla durante el conteo regresivo.

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

### Con cocción manual

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

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

El horno empezará a funcionar. Al completar el tiempo de cocción, escuchará un tono largo y empezará la función Keep warm. **MANTENER CALIENTE** aparecerá en la pantalla cada 10 segundos con un conteo regresivo para 15 minutos.

### NOTA

Keep warm no se puede programar con otras características especiales.

## User pref

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

### 1. CHILD LOCK

La característica Child Lock evita la operación no deseada del horno de parte de niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee. Para ajustar, presione **user pref**, el número 1 y luego presione el botón **START**. Si presiona un botón, **SEGURO DE NIÑOS ENCENDIDO** aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, presione el botón **user pref** y **STOP/CLEAR**.

### 2. ELIMINACIÓN DE LA SEÑAL AUDIBLE

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

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

### 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	Presionar
1. Presione el botón <b>user pref</b> .	
2. Presione el botón del número 3.	
3. Ingrese la hora de inicio.	  
4. Presione el botón <b>set clock</b> .	
5. Ingrese el tiempo de cocción.	 
	 

Procedimiento	
Paso	Presionar
6. Presione el botón <b>power level</b> seis veces para una potencia al 50%.	 x 6
7. Presione el botón <b>START</b> .	

## NOTAS

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

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

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingrese el tiempo de cocción.	
2. Presione el botón <b>power level</b> una vez para una potencia al 100%.	x 1
3. Ingrese el segundo tiempo de cocción.	
4. Presione el botón <b>power level</b> 6 veces para una potencia al 50%.	x 6
5. Presione el botón <b>START</b> .	

### NOTA

Si selecciona 100% como secuencia final, no es necesario presionar el botón power level.

## Mayor o menor ajuste de tiempo

Si decide que prefiere alguna de las opciones Sensor Modes, Auto Cook, Quick Settings o Defrost ligeramente más fuertes, presione una vez el botón **power level** después de presionar los botones de su elección o antes de presionar el botón **START**. La pantalla mostrará *MAS*.

Si decide que prefiere alguna de las opciones Sensor Modes, Auto Cook, Quick Settings o Defrost ligeramente menos fuertes, presione dos veces el botón **power level** después de presionar los botones de su elección o antes de presionar el botón **START**. La pantalla mostrará *MENOS*.

## Quick Start (Inicio rápido)

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

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

Procedimiento	
Paso	Presionar
Presione 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** (Agregar 30 segundos) 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 presionar **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	Presionar
1. Presione el botón <b>timer on-off</b> .	
2. Ingrese el tiempo.	
3. Presione <b>timer on-off</b> . El temporizador hará una cuenta regresiva. Para cancelar el temporizador, presione una vez el botón <b>STOP/CLEAR</b> .	

### NOTA

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

## Help

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

## Modo de demostración

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

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

**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.

## Juego de molduras de acero inoxidable

Los limpiadores que son indicados específicamente para su uso con acero inoxidable, se pueden usar para molduras de acero inoxidable. Siga exactamente las instrucciones del empaque. Evite el uso de limpiadores ásperos o de alguno no indicado para uso con acero inoxidable, ya que pueden manchar, vetear u opacar la superficie.

## Panel de control táctil

Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente solo con agua. Seque con un paño suave. No restríngue ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y presione el botón **STOP/CLEAR**.

## Interior

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies internas; por lo tanto, las salpicaduras o derrames no se hornean ni endurecen. 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. La rejilla se puede limpiar con agua caliente jabonosa, se enjuaga y se seca.

## 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. La caja del motor de la bandeja giratoria no está sellada, por lo cual los líquidos que se derramen y el exceso de agua deben limpiarse de inmediato.

Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio:

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

Opere el horno por un minuto en HIGH 100%.

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

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

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

### **NOTA**

Si el tiempo que aparece en la pantalla está haciendo cuenta regresiva rápidamente, verifique el Modo de demostración en la página 26 y cancele.

## EI24MO45I

Voltaje de línea CA:	Capacidad UL & CSA, monofásico de 120V, 60Hz, solo CA
Energía de CA requerida:	Capacidad UL & CSA, 1500 vatios, 13.0 amperios
Potencia de salida:*	1100 vatios
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones externas:	24 5/8"(ancho) x 14 1/16"(alto) x 19 5/16"(profundidad)
Dimensiones de la cavidad:**	17 3/8"(ancho) x 10 1/2"(alto) x 18 5/8"(profundidad)
Capacidad del horno:	2.0 pies <sup>3</sup>
Peso:	aproximadamente 44,5 lb

### Dimensiones del juego de molduras

EI27MO45T	27"(W) x 18 1/16"(H) x 2 3/4"(D)
EI30MO45T	30"(W) x 18 1/16"(H) x 2 3/4"(D)

\* 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 COMERCIALIZACIÓN 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 VARIAN DE ESTADO A ESTADO.

### Si requiere servicio

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

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

#### EE.UU.

**1-877-435-3287**

Electrolux Major Appliances North America

P.O. Box 212378

Augusta, GA 30907

#### Canadá

**1-800-265-8352**

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4