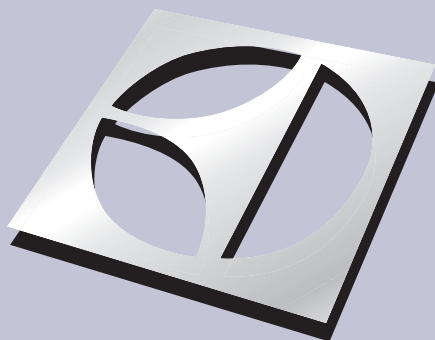




## Use & Care Guide

Over the Range Microwave Oven

## Guía de Uso y Cuidado

Horno microondas sobre la estufa

## Mode d'emploi et d'entretien

Four à micro-ondes au dessus de la cuisinière



 **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.electroluxappliances.com](http://www.electroluxappliances.com) o depositando por correo su Tarjeta de registro del producto.

## ¿Preguntas?

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

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

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

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

|                                                                                               |              |                                                  |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>LOCALIZACIÓN DE INFORMACIÓN .....</b>                                                      | <b>2</b>     | <b>COCCIÓN CON SENSOR .....</b>                  | <b>16-17</b> |
| <b>PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS ...</b> | <b>2</b>     | Cocción con Sensor .....                         | 16           |
| <b>TABLA DE CONTENIDO.....</b>                                                                | <b>3</b>     | Tabla del Sensor de cocción .....                | 17           |
| <b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..</b>                                              | <b>4-5</b>   | Sensor de Recalentamiento.....                   | 17           |
| <b>INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA .....</b>                                             | <b>6</b>     | <b>COCINA EN UN PASO .....</b>                   | <b>18-20</b> |
| <b>DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO .....</b>                                           | <b>6</b>     | Palomitas de Maiz .....                          | 18           |
| <b>INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER .....</b>                                                     | <b>7-10</b>  | Verduras .....                                   | 18           |
| Sobre su Horno .....                                                                          | 7            | Snacks .....                                     | 19           |
| Sobre la Cocción por Microondas .....                                                         | 7            | Tabla Snacks .....                               | 19           |
| Sobre Seguridad .....                                                                         | 8            | Derretir/Suavizar .....                          | 20           |
| Sobre los Niños y el Microondas .....                                                         | 8            | Tabla para Derretir/Suavizar .....               | 20           |
| Sobre los Alimentos .....                                                                     | 9            | Mantener el Calor.....                           | 20           |
| Acerca de los Utensilios y Envolturas .....                                                   | 10           | <b>DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO .....</b>         | <b>21-24</b> |
| <b>FUNCIONES DEL HORNO MICROONDAS .....</b>                                                   | <b>11</b>    | <b>COCCIÓN POR CONVECCIÓN .....</b>              | <b>25-31</b> |
| <b>PANEL DE CONTROL .....</b>                                                                 | <b>12</b>    | Convección para Mantener el Calor .....          | 25           |
| <b>ANTES DE OPERACIÓN .....</b>                                                               | <b>13</b>    | Convección .....                                 | 26           |
| Para Fijar la Hora .....                                                                      | 13           | Directrices de Horneado por Convección .....     | 27-29        |
| STOP clear .....                                                                              | 13           | RÁPIDA COCCIÓN .....                             | 30           |
| <b>COCCIÓN MANUAL .....</b>                                                                   | <b>13-15</b> | Directrices de Rápida Cocción .....              | 31           |
| Tiempo de Cocción .....                                                                       | 13           | <b>CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES .....</b>        | <b>32-35</b> |
| Interrupción de la Cocción .....                                                              | 13           | <b>LIMPIEZA Y CUIDADO .....</b>                  | <b>36-38</b> |
| Uso Del Inicio de Un Toque .....                                                              | 13           | <b>VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO .....</b> | <b>39</b>    |
| Uso de la función Agregar 30 Seg. ....                                                        | 14           | <b>ESPECIFICACIONES .....</b>                    | <b>40</b>    |
| Ajuste de Tiempo y Nivel de Potencia de Cocción .....                                         | 14           | <b>INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA .....</b>          | <b>41</b>    |
| Ajuste de Cocción de Dos Etapas .....                                                         | 14           |                                                  |              |
| Para fijar el Nivel de Potencia .....                                                         | 15           |                                                  |              |
| Uso de la Rejilla.....                                                                        | 15           |                                                  |              |

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 22.
16. No monte sobre el fregadero.
17. No almacene nada directamente en la parte superior del electrodoméstico cuando se encuentre en funcionamiento.
18. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - a. No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
  - b. Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
  - c. Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.
  - d. No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
19. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. Nosiempre 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 hornomicro ondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
  - e. Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
20. Limpie las ranuras de ventilación y filtros de grasa con frecuencia—no permita que la grasa se acumule en las ranuras de ventilación, rejillas de ventilación o filtros de grasa.
21. Tenga cuidado al limpiar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa. Los agentes de limpieza corrosivos como los limpiadores con lejía, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
22. Cuando esté cocinando alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
23. Este artefacto es adecuado para usarlo encima de una cocina a gas o eléctrica de 36" de ancho o menos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

24. Al utilizar las funciones de cocina por convección o una combinación, tanto el exterior como el interior del horno se calentará. Use siempre guantes de cocina para retirar los envases de alimentos y accesorios de cocina, tales como la parrilla, la rejilla de alambre redondo y la bandeja de vidrio.
25. No lo limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar el teclado y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.
26. Termómetro - No utilice la cocina regular o termómetros de horno cuando cocine con microondas o una combinación. El metal y mercurio en estos termómetros podrían causar la formación de arcos eléctricos y el posible daño del horno. No use un termómetro de alimentos dentro del microondas a menos que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en hornos microondas.



## ADVERTENCIA

Si ve un arco eléctrico, presione el botón Stop/Clear y corrija el problema.

## ARCO ELÉCTRICO

El arco eléctrico describe en la terminología de los microondas las chispas en el horno.

El arco eléctrico se produce cuando:

- El estante metálico no está instalado correctamente y toca la pared del microondas.
- Hay metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).
- Hay metales, tales como cintas de cierre, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro en el microondas.
- Se utilizan toallas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas de metal en el microondas.

## Declaración de interferencia de frecuencia de radio de la Comisión de Comunicaciones Federal (sólo EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede provocar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado el tipo y cumple con los límites para un equipo ISM según la parte 18 de las normas FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo produce interferencias de radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o más de los siguientes:

- Reorientar la antena receptora de la radio o la televisión.
- Cambiar la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Mover el horno microondas lejos del receptor.
- Enchufar el horno microondas a otra toma, de forma que el horno microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la modificación no autorizada de este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

# INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

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



## ADVERTENCIA

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

### Requisitos eléctricos

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

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

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

### NOTAS:

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

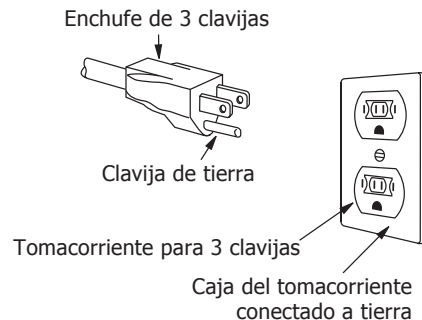
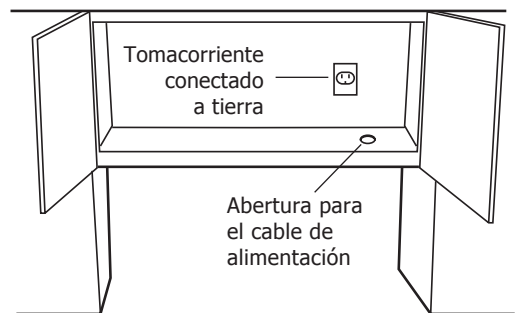


Figura 1

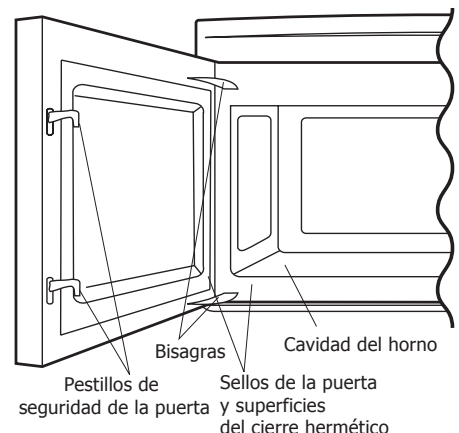


## DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO

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

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

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



## Sobre su horno

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

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

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

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

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

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

Su horno microondas tiene una capacidad de 1050 vatios haciendo uso del Procedimiento de prueba IEC. Al seguir instrucciones de recetas o de productos envasados, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y aumente tiempo según corresponda.

## Sobre la cocción por microondas

- Distribuya los alimentos con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Verifique el tiempo de cocción. Cocine durante el período de tiempo más corto indicado y aumente más si es necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos durante su cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, película plástica o una tapa. Las cubiertas evitan derrames y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra las áreas delgadas de carne o carne de ave con piezas pequeñas y planas de papel de aluminio para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas más gruesas se cocinen por completo.
- Mueva los alimentos de afuera hacia dentro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción en microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Los alimentos grandes como asados deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos como albóndigas a la mitad de la cocción desde la parte superior a la inferior y desde el centro del plato hacia el exterior.
- Agregue un tiempo adicional. Retire los alimentos del horno y muévalos, si es posible. Cubra durante el tiempo adicional lo que permitirá que los alimentos terminen de cocinarse sin excederse.
- Verifique la cocción. Verifique si hay señales que indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción.  
Las señales de cocción completa incluyen:
  - Todo el alimento emite vapor, no sólo los bordes.
  - La base central del plato está muy caliente al tacto.
  - Las uniones de los muslos del ave se mueven fácilmente.
  - La carne y la carne de ave no presentan un color rosáceo.
  - El pescado está opaco y puede separarlo fácilmente en láminas con un tenedor.

## Sobre seguridad

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

| Temp.           | Alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 145°F<br>(63°C) | Para carne de vaca, cordero o ternera cortados en pedacitos o asados a MEDIA COCCIÓN.                                                                                                                                                                                                                                |
| 160°F<br>(71°C) | Para carne de cerdo fresca, carne picada, pescado, mariscos, platos preparados con huevo, carnes y alimentos congelados, cordero o ternera en filetes, en pedacitos o asados en PUNTO MEDIO.                                                                                                                         |
| 165°F<br>(74°C) | Para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos "frescos", pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pavo o pollo, carne de ave blanca deshuesada.<br>NOTA: No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F. |

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

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

## Sobre los niños y el microondas

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

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

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

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

tas 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 32 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 palomitas de maíz.</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> <li>• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos.</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>• La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida.</li> <li>• Freír 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:

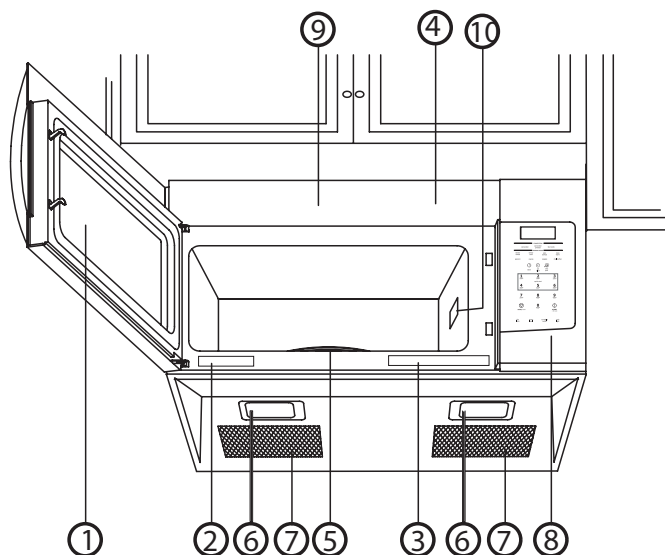
- Los pedazos pequeños de papel aluminio colocados ligeramente sobre los alimentos pueden ser útiles para proteger áreas que se vayan a descongelar o cocinar rápidamente.
- El papel no debe estar a menos de una pulgada de la superficie del horno.

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

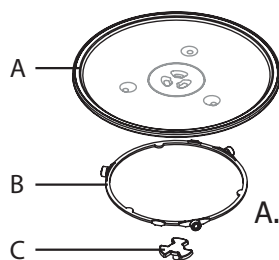
Existen muchos accesorios disponibles para microondas. Revise cuidadosamente antes de comprarlos para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro resistente a las microondas le ayudará a determinar la cocción correcta y asegurará que sus alimentos se han cocido a temperaturas seguras. Electrolux no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

## FUNCIONES DEL HORNO MICROONDAS



El horno microondas está diseñado para hacer que su experiencia en cocina sea la más agradable y productiva posible. Para un uso rápido, lea la siguiente lista de características básicas:

- 1. Ventanilla protegida de metal:** La protección evita que las microondas escapen del dispositivo. Está diseñada como una pantalla para que usted pueda ver la comida mientras se cocina.
- 2. Modelo y placa de número de serie**
- 3. Etiqueta de guía de cocina**



- A. Plato de vidrio giratorio
- B. Soporte
- C. Centro del disco

### 4. Ventilación superior

### 5. Plato giratorio de vidrio:

El plato giratorio invierte su rotación cada vez que la puerta del microondas se abre y se cierra.

Esto ayuda a la comida para que se cocine de forma pareja. No use el microondas sin el plato giratorio en su lugar.

#### Instalación:

1. Coloque el soporte en la parte de abajo de la cavidad del horno.
2. Coloque el plato de vidrio giratorio sobre el soporte. Ajuste las líneas curvas levantadas que están en la parte de abajo del centro del plato giratorio entre los tres espacios del centro. Las ruedas del soporte deberían encajar dentro del borde del fondo del plato giratorio.

### 6. Luz de la superficie

**7. Filtros de grasa:** Consulte la sección "Cuidado de los filtros".

**8. Panel de control:** Toque los botones del panel para realizar las funciones.

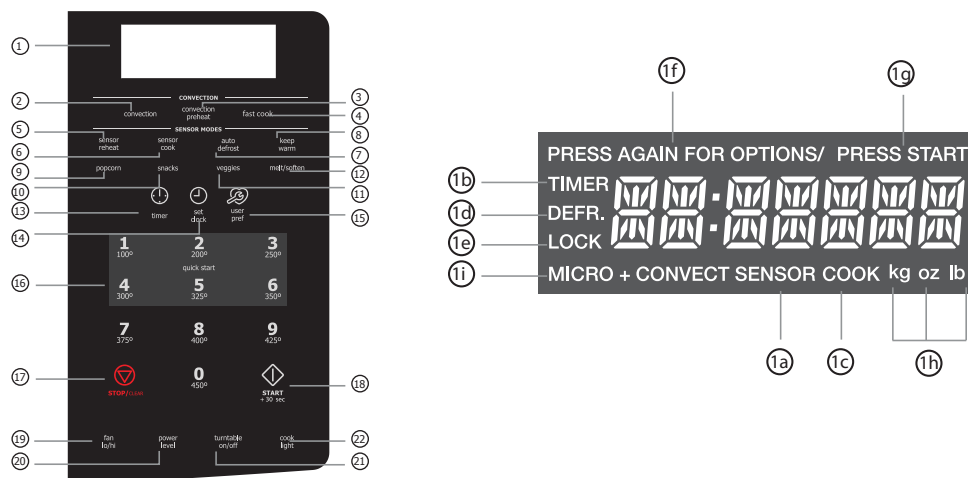
**9. Filtro de carbón** (detrás de la ventilación superior): Consulte la sección "Cuidado de los filtros".

**10. Cubierta de la guía de ondas:** NO LA RETIRE.

**NOTA:** No todos los modelos tienen un filtro de carbón.

## FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

El panel de su horno microondas le permite seleccionar la función de cocción deseada rápida y fácilmente. Todo lo que tiene que hacer es tocar el panel de comandos. La siguiente es una lista de todos los comandos y números que se ubican en el panel. Para más información sobre estas funciones, consulte la sección "Uso de su horno microondas".



- 1. Display:** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, potencia de cocción, CocciónCombinada, sensor, cantidades, pesos y funciones de cocción seleccionadas.
  - 1a. SENSOR:** Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.
  - 1b. TIMER:** Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.
  - 1c. COOK:** Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.
  - 1d. DEFR:** Ícono desplegado cuando descongele comida.
  - 1e. LOCK:** Ícono desplegado en bloqueo de control.
  - 1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:** Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.
  - 1g. PRESS START:** Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.
  - 1h. kg, oz, lb:** Ícono desplegado cuando seleccione el peso.
  - 1i. MICRO+CONVECT:** Ícono desplegado cuando utilice cocción combinada.
- 2. Convection:** Oprima esta tecla cuando se establezca un horneado o asado por convección.
- 3. Convection Preheat:** Oprima esta tecla cuando se configure el horneado o asado por convección con precalentamiento.
- 4. Fast Cook:** Toque este botón cuando ajuste un microondas por convección y cocine con este método.
- 5. Sensor Reheat:** Toque esto para recalentar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.
- 7. Sensor Cook:** Toque esto para cocinar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.
- 8. Keep Warm:** Toque esta función para mantener la comida caliente.
- 9. Porcorn:** Toque esta función para cocinar una de tres bolsas grandes de palomitas de maíz sin ingresar un tiempo de cocción o potencia. Retire la rejilla de metal antes de cocinar las palomitas.
- 10. Snacks:** Toque este botón para seleccionar algunas de las programaciones del dispositivo.
- 11. Veggies:** Toque esto para cocinar las comidas verduras frescas o congeladas sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.
- 12. Melt/Softens:** Toque este botón para derretir o suavizar la comida seleccionada.
- 13. Timer:** Toque este botón para ajustar el temporizador de la cocina.
- 14. Clock:** Toque este botón para ingresar la hora correcta del día.
- 15. User Pref:** Toque este botón para configurar las opciones.
- 16. Number Pads:** Toque los botones para ingresar el tiempo, potencia, cantidad, pesos o categoría de la comida.
- 17. STOP/CLEAR:** Toque este botón para borrar un comando incorrecto, cancelar un programa de cocción o despejar la pantalla.
- 18a. START:** Toque este botón para iniciar o reiniciar una función.
- 18b. Add 30 Sec.:** Toque este botón para cocinar durante 30 segundos al 100% de potencia, o para agregar tiempo extra a su ciclo de cocción en curso.
- 19. FAN LO/HI:** Oprima esta tecla para seleccionar una de las dos velocidades de ventilación.
- 20. Power level:** Toque este botón después de que haya configurado el tiempo de cocción, luego utilice los botones numéricos para establecer la cantidad de energía de microondas que se liberará para cocinar la comida.
- 21. Turntable On/Off:** Toque este botón para activar o desactivar la función giratoria del plato de vidrio durante un ciclo de cocción.
- 22. Cook Light:** Toque este botón para encender la luz alta, de noche (baja) o apagarla.

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- El reloj se puede desactivar cuando el horno de microondas se conecta por primera vez y se selecciona la tecla STOP. Para volver a habilitar el reloj siga las instrucciones de despertador.

## Para fijar la Hora

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 10:59

| Procedimiento                                                                        |                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Paso                                                                                 | Presione                         |
| 1. set clock                                                                         | 12:00 ENTER TIME                 |
| 2. (1) (0) (5) (9)                                                                   | 10:59 <small>PRESS START</small> |
| 3.  | 10:59                            |

## NOTA

1. Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
2. Si toca el botón STOP mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

## STOP clear

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

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador y la señal después de la cocción.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a la pantalla de la hora.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar dos veces.

# COCCIÓN MANUAL

## Tiempo de Cocción

Este horno microondas puede ser programado para 99 minutos y 99 segundos (99: 99). Introduzca siempre los segundos después de los minutos, incluso si ambos son ceros.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos y 30 segundos al 100% de potencia:

| Procedimiento                                                                          |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Paso                                                                                   | Presione                                     |
| 1. (5) (3) (0)                                                                         | 5:30 <small>PRESS START</small>              |
| 2.  | 5:30 <small>COOK</small><br>Cuenta regresiva |

## Interrupción de la Cocción

Puede detener el horno durante un ciclo tan solo abriendo la puerta. El horno dejará de calentar y el ventilador se apagará, pero la luz se mantendrá encendida. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione .

Si no desea continuar con la cocción, abra la puerta y presione **STOP/CLEAR**.

## Uso del Inicio de Un Toque

Este es un botón de ahorro de tiempo que iniciará automáticamente la cocción dos segundos después de haber sido seleccionado. Los botones numéricos del 1 al 6 pueden presionarse para iniciar una función de cocción de entre 1 y 6 minutos.

| Procedimiento |                                              |
|---------------|----------------------------------------------|
| Paso          | Presione                                     |
| 1. (2)        | 2:00 <small>COOK</small><br>Cuenta regresiva |

### Uso de la función Agregar 30 Seg.

Este es un botón de ahorro de tiempo. Es una función simplificada que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

- Suponga que desea cocinar durante 1 minuto.

| Procedimiento                                                                        |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Paso                                                                                 | Presione                                     |
| 1.  | :30 <small>COOK</small>                      |
| 2.  | 1:00 <small>COOK</small><br>Cuenta regresiva |

#### NOTA

Cada vez que presiona el botón ADD 30 SEC agregará 30 segundos. El límite es 99 minutos 99 segundos.

### Ajuste de Tiempo y Nivel de Potencia de Cocción

Esta característica le permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, existen 10 niveles de potencia además del HIGH (100%).

Consulte la tabla "Niveles de potencia del microondas".

- Suponga que desea cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 80% de potencia.

| Procedimiento                                                                          |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Paso                                                                                   | Presione                                     |
| 1.  | 5:30 <small>PRESS START</small>              |
| 2. Power Level x 3                                                                     | PL-80 <small>PRESS START</small>             |
| 3.  | 5:30 <small>COOK</small><br>Cuenta regresiva |

#### NOTA

Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel HIGH (100%).

### Ajuste de Cocción de Dos Etapas

Para obtener mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno en dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

- Suponga que desea establecer un ciclo de cocción de dos etapas. La primera etapa será de una cocción de 3 minutos al 80% de potencia, y la segunda será de 7 minutos al 50% de potencia.

| Procedimiento                                                                          |                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Paso                                                                                   | Presione                         |
| 1.   | 3:00 <small>PRESS START</small>  |
| Ajustar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.                       |                                  |
| 2. power level x 3                                                                     | PL-80 <small>PRESS START</small> |
| 3.  | 7:00 <small>PRESS START</small>  |
| Ajustar un nivel de potencia de 7 minutos para la primera etapa.                       |                                  |
| 4. power level x 6                                                                     | PL-50 <small>PRESS START</small> |

#### NOTA

Puede programar una segunda etapa con un nivel de potencia "0" para usarlo como tiempo de reposo dentro del horno.

|                                                                                         |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 5.  | 3:00 <small>COOK</small><br>Cuenta regresiva |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

## Para fijar el Nivel de Potencia

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

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

## Uso de la Rejilla

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

## Evite:

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



## NOTA

La función de encendido/apagado de la bandeja giratoria se puede utilizar en la operación manual. Vea la página 35.

## Descongelamiento Manual

Si el alimento que desea descongelar no aparece en la tabla de descongelación o está por encima o por debajo de los límites establecidos en la columna Cantidad de la tabla Descongelación (consulte la página 22-23), puede descongelar cualquier alimento, ya sea crudo o cocinado previamente, utilizando el nivel de potencia de 30%.

Para los alimentos congelados crudos o cocinados la regla de oro es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 4 minutos para una libra de salsa de espaguetis. Siempre detenga el horno periódicamente para mover o separar las porciones que se están descongelando. Si el alimento no está descongelado al final del tiempo de descongelación, programe el horno 1 minuto a nivel de potencia del 30%, hasta que el producto esté completamente descongelado.

Cuando use recipientes de plástico para congelar, descongele el tiempo suficiente como para sacar la comida contenida en el recipiente con el fin de emplear un plato apto para horno microondas.

La cocción con sensor emplea un sensor de control electrónico que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al calentarse. El sensor ajusta forma automática los tiempos de cocción y el nivel de potencia para diferentes alimentos y cantidades.

### Uso de los Ajustes del Sensor:

1. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno están secos. Seque toda la humedad con un paño seco o papel de cocina.
2. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, con las palomitas de maíz funcionaría a temperatura ambiente.
3. Si tiene más o menos comida que la cantidad que aparece en la tabla, debe cocinarla siguiendo los pasos de cualquier libro de cocina con horno microondas.
4. Durante la primera parte de la COCCIÓN CON SENSOR, aparecerá el nombre del alimento en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione el botón STOP/clear durante esta parte del ciclo. Se interrumpirá la medición del vapor. Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el tiempo restante de cocción. Puede abrir la puerta cuando aparece el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento, puede remover o condimentar los alimentos si así lo desea.
5. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y se mostrará en pantalla la hora actual. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, se mostrará un código de error y el horno se apagará.
6. Compruebe la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario cocinar durante más tiempo hágala de manera manual.

### Envoltura de alimentos:

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.

### Uso de los Ajustes del Sensor:

1. 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.
2. 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.
3. Al seleccionar COCCIÓN CON SENSOR automáticamente se enciende la bandeja giratoria para que la cocción sea óptima.

### Cocción con Sensor

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

- Suponga que desea cocinar entradas congeladas.

| Procedimiento                                                                                             |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                      | Presione                                                                              |
| 1. sensor cook                                                                                            |  |
| 2. sensor cook                                                                                            |  |
| 3. sensor cook                                                                                            |  |
| 4. sensor cook                                                                                            |  |
| 5.  START plus 30 sec |  |

## Tabla del Sensor de cocción

| ALIMENTO              | CANTIDAD                                                                                                                        | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Tocino             | 1 - 3 rebanadas                                                                                                                 | Coloque tiras de tocino en una rejilla para microondas para mejores resultados. (Utilice un plato revestido con toallas de papel si la rejilla no está disponible).                                                                                                                                   |
| 2. Comida congelada   | 10/20 onzas                                                                                                                     | Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.                                                                                                                      |
| 3. Arroz              | 1-2 tazas<br>Utilice arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las instrucciones de su envoltorio. | Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, caldo de pollo o verduras) en un plato microondeable de dos cuartos. Utilice plástico para cubrir el recipiente y haga agujeros para ventilar. Después de cocinar, permita que repose durante 10 minutos. Revuelva para encargarse del arroz esponjoso. |
| 4. Desayuno congelado | 8/12 onzas                                                                                                                      | Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.                                                                                                                      |
| 5. Pizza congelada    | 12 onzas                                                                                                                        | Sáquela del envoltorio. Colóquela en un plato microondeable de tamaño adecuado. Para pizza microondeable envasada siga las instrucciones del paquete.                                                                                                                                                 |

## Sensor de Recalentamiento

- Suponga que desea recalentar rollos con el sensor.

| Procedimiento                                                                                            |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                     | Presione                                                                            |
| 1. sensor reheat                                                                                         |  |
| 2. sensor reheat                                                                                         |  |
| 3. sensor reheat                                                                                         |  |
| 4. sensor reheat                                                                                         |  |
| 5.  START plus 30 sec |  |

## Tabla del Sensor de Recalentamiento

| ALIMENTO           | CANTIDAD     | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                |
|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Bebida          | 1-3 tazas    | No cubra.                                                                                                                                                                    |
| 2. Pizza           | 12 onzas     | Coloque las porciones de pizza sobre papel de cocina en un plato apto para microondas en el centro del plato giratorio.                                                      |
| 3. Sopa/Salsa      | 1 à 2 tasses | Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.       |
| 4. Caserola/Lasaña | 1-4 tazas    | Colóquela en un recipiente o cacerola microondeable. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos. |

18

COCINA EN UN PASO

Palomitz de Maiz

Esta funci3n le permite preparar bolsas de palomitas microondeables de 3,3, 3,0 y 1,75 libras. Prepare s3lo un paquete a la vez. Si est3 usando un recipiente microondeable especial, sigas las instrucciones del fabricante.

- Suponga que desea preparar 3,3 onzas de palomitas de maiz.

| Procedimiento                              |                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                                       | Presione                                                                     |
| 1. popcorn                                 | <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>3.3</div> <div>oz</div> |
| 2. <div><div>START plus 30 sec</div></div> | <div>POPCORN</div> <div>COOK</div> <div>Cuenta regresiva</div>               |
| Cantidad                                   | Presione                                                                     |
| 3,30 onzas                                 | una vez                                                                      |
| 3,00 onzas                                 | 2 veces                                                                      |
| 1,75 onzas                                 | 3 veces                                                                      |

NOTA

Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maiz usando utensilios de vidrio.

Verduras

Esta funci3n le permite cocinar las patatas, frescas y verduras congeladas.

- Suponga que desea cocinar verduras congeladas.

| Procedimiento                              |                                                                                     |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                                       | Presione                                                                            |
| 1. veggies                                 | <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>POTATO</div> <div>SENSOR</div> |
| 2. veggies                                 | <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>FRESH VEGGIES</div>            |
| 3. veggies                                 | <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>FROZEN VEGGIES</div>           |
| 4. <div><div>START plus 30 sec</div></div> | <div>FROZEN VEGGIES</div> <div>COOK</div> <div>Cuenta regresiva</div>               |

| Presione   | Comida              | Cantidad      |
|------------|---------------------|---------------|
| Veggies x1 | Papas               | 1-4           |
| Veggies x2 | Verduras frescas    | 1-4 porciones |
| Veggies x3 | Verduras congeladas | 1-4 porciones |

Toque el bot3n Veggie repetidamente para cambiar entre Papas, Frescas y Congelados.

## Snacks

El menú de snack es para los alimentos de cocción/calentamiento por un corto período de tiempo

- Suponga que desea recalentar 2 tazas de bebida.

| Procedimiento                                                                        |                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                 | Presione                                                        |
| 1. snacks                                                                            | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>BEVERAGE |
| 2.  | 1-3 CUP                                                         |
| 3.  | <small>PRESS START</small><br>2 CUPS                            |
| 4.  | BEVERAGE<br><small>COOK</small><br>Cuenta regresiva             |

## Tabla Snacks

| ALIMENTOS                      | CANTIDAD                       | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Bebida                      | 1 - 3 tazas                    | Para recalentar bebidas. Remueva bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones".                                                                                                                                                                                                                     |
| 2. Pizza congelada             | (6 - 8 onzas)<br>(170 - 225 g) | Utilice para pizza congelada de horno microondas. Retire de la caja y siga las instrucciones del paquete.                                                                                                                                                                                                                    |
| 3. Perritos calientes          | 1-6 perritos                   | Coloque el perrito caliente en el pan. Envuelva cada uno con papel de cocina o una servilleta.                                                                                                                                                                                                                               |
| 4. Comida en una taza          | 2,39 onzas                     | Esta configuración es ideal para porciones individuales de alimentos en conserva envasados en un recipiente pequeño apto para microondas, generalmente de 6 a 8 onzas. Retire la tapa metálica interior y coloque la tapa apta para microondas exterior. Después de cocinar, remueva la comida y deje reposar 1 o 2 minutos. |
| 5. Comida congelada para niños | 8,8 onzas                      | Use este botón para congelar convenientemente los alimentos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Es posible que desee probar varias y elegir a su favorito. Quite la cubierta del paquete y siga las instrucciones del paquete. Después de cocinar, deje reposar cubierto de 1 a 3 minutos.    |
| 6. Sopa                        | 1-4 tazas                      | Coloque en una cazuela poco profunda para microondas. Cubra con una envoltura de plástico perforada. Después de cocinar, remueva y deje reposar 3 minutos.                                                                                                                                                                   |

### Derretir/Suavizar

El horno usa una potencia baja para derretir o suavizar alimentos.

- Suponga que desea derretir dos bastones de mantequilla.

| Procedimiento                                                                                                            |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                                     | Presione                                                           |
| 1. melt/soften                                                                                                           | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>MELT BUTTER |
| 2. <br><small>START plus 30 sec</small> | ENTER 1-2 STK                                                      |
| 3. <br><small>PRESS START</small>       | 2 STICK                                                            |
| 4. <br><small>START plus 30 sec</small> | MELT BUTTER<br><small>COOK</small><br>Cuenta regresiva             |

### Tabla para Derretir/Suavizar

| CATEGORÍA   | CANTIDAD                    | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                  |
|-------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MANTEQUILLA | 1 o 2 barras                | Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. No es necesario cubrir la mantequilla. Revuelva al término para completar el proceso.                             |
| CHOCOLATE   | 2, 4 o 8 onzas              | Se pueden utilizar botones o cuadrados de chocolate. Desenvolver y colocar en cuadrillos dentro de un contenedor microondeable. Revuelva al término para completar el proceso. |
| HELADO      | Pinta, 1.5 cuarto de galón. | Coloque el contenedor en el horno. El helado se suavizará lo suficiente para que extraerlo con la cuchara sea más fácil.                                                       |
| QUESO CREAM | 3 o 8 onzas                 | Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. El queso crema estará a temperatura ambiente y lista para usarse en una receta.                                   |

### Mantener el Calor

La temperatura predeterminada para mantener el calor es de 170 grados.

- Suponga que desea mantener caliente durante 20 minutos.

| Procedimiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Presione                                            |
| 1. keep warm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <small>PRESS START</small><br>ENTER TIME            |
| 2.     | <small>PRESS START</small><br>20:00                 |
| 3. <br><small>START plus 30 sec</small>                                                                                                                                                                                                                         | 20:00<br><small>CONVECT</small><br>Cuenta regresiva |

### NOTA

Si usted no ajusta un tiempo para mantener la comida caliente, solo presione "Keep Warm" y luego "START". Podrá mantenerla caliente hasta 90 minutos.

## Uso del Descongelamiento Automático

Existen tres secuencias de descongelamiento preestablecidas en el horno.

La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar comida.

La guía de cocina le mostrará qué secuencia de descongelamiento es la mejor de acuerdo a la comida que quiera descongelar.

Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento. Existen tres niveles de descongelamiento distintos:

1. **CARNE**
2. **AVES**
3. **PESCADO**
4. **PAN**

El peso disponible es de 0,1-6,0 lbs.

- Suponga que desea descongelar 1,2 lbs de pescado.

| Procedimiento                                                                                                     |                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                              | Presione                                                       |
| 1. auto defrost                                                                                                   | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>MEAT    |
| 2. auto defrost                                                                                                   | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>POULTRY |
| 3. auto defrost                                                                                                   | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>FISH    |
| 4. <br>START<br>plus<br>30 sec | ENTER WEIGHT<br><small>lb</small>                              |
| 5. ① y ②<br>Ingresar peso                                                                                         | <small>PRESS START</small><br>1.2<br><small>lb</small>         |
| 6. <br>START<br>plus<br>30 sec | <small>DEFROST</small><br>FISH<br>Cuenta regresiva             |

### NOTA

El horno emitirá un bip durante el ciclo de DEFROST. En ese momento, abra la puerta y de vuelta, separe o reordene la comida.

Retire cualquier porción que haya descongelado.

Regrese las porciones congeladas al horno y toque el botón START para reiniciar el ciclo.

## Consejos de Funcionamiento

- Para obtener mejores resultados, retire el envoltorio original (papel o plástico) de pescados, mariscos, carne y pollo. De lo contrario, el envoltorio podría mantener el vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que podría provocar que la superficie externa de los mismos se cocine.
- También puede haga bolas de carne con su carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DEFROST, el microondas emitirá una señal cuando sea momento de dar vuelta la carne. Desprenda cualquier exceso de hielo de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor poco profundo o en una rejilla para microondas para poder recolectar los líquidos que caigan.

Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

| Presione | Categoría | PESOS QUE PUEDE AJUSTAR<br>(décimos de una libra) |
|----------|-----------|---------------------------------------------------|
| Defrost  | Carne     | 0,1-6,0                                           |
| Defrost  | Pollo     | 0,1-6,0                                           |
| Defrost  | Pescado   | 0,1-6,0                                           |
| Defrost  | Pan       | 0,1-6,0                                           |

## Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir la comida en libras y onzas (fracciones de una onza). Por ejemplo, 4 onzas equivalen a ¼ de libra). Sin embargo, para ingresar el peso de la comida en la modalidad de Descongelamiento Automático, debe especificar las libras y las onzas de cada una. Si el peso del paquete de comida está en fracciones de una onza, puede usar la siguiente tabla para realizar las conversiones pertinentes.

| Peso equivalente |                           |
|------------------|---------------------------|
| ONZAS            | PESO DECIMAL              |
| 1,6              | ,10                       |
| 3,2              | ,20                       |
| 4,0              | ,25 Un cuarto de libra    |
| 4,8              | ,30                       |
| 6,4              | ,40                       |
| 8,0              | ,50 Media libra           |
| 9,6              | ,60                       |
| 11,2             | ,70                       |
| 12,0             | ,75 Tres cuartos de libra |
| 12,8             | ,80                       |
| 14,4             | ,90                       |
| 16,0             | 1,0 Una libra             |

### NOTA

Si necesita elegir entre dos pesos decimales, seleccione el inferior para mejores resultados de descongelamiento.

**Tabla de Descongelamiento Automático**

**NOTA:** Debería envolver la carne de tamaños y formas irregulares y los cortes grasosos en papel aluminio antes de iniciar la frecuencia de descongelamiento.

**Ajustes para Carne**

| ALIMENTO                    | AJUSTE | AL SONIDO                                                                                      | INSTRUCCIONES ESPECIALES                                              |
|-----------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>CARNE DE RES</b>         | CARNE  | Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno. | No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.            |
| Carne molida, bulto         | CARNE  | Separe y reordene                                                                              | No descongelar menos de 2 onzas. Apriete el centro cuando lo congele. |
| Carne molida, albóndigas    | CARNE  | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Bistec                      | CARNE  | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Filete                      | CARNE  | Retire las partes descongeladas con un tenedor. Separe el resto.                               | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Carne de estofado           | CARNE  | Regrese el resto al horno.                                                                     | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Asado, Filete grande        | CARNE  | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Costilla                    | CARNE  | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| <b>CORDERO</b>              |        |                                                                                                |                                                                       |
| Cubos para estofado         | CARNE  | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Cortes (1 pulgada de ancho) | CARNE  | Retire las partes descongeladas con un tenedor. Regrese el resto al horno.                     | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| <b>Cortes de CERDO</b>      |        |                                                                                                |                                                                       |
| (1/2 pulgada de ancho)      | CARNE  | Separe y reordene                                                                              | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Perros Calientes            | CARNE  | Separe y reordene                                                                              | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Costillas                   | CARNE  | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Salchichas                  | CARNE  | Separe y reordene                                                                              | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Salchichas, granel          | CARNE  | Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno. | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |
| Lomo, sin huesos            | CARNE  | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                   |

## Tabla de Descongelamiento Automática (Continuada)

### Ajustes para el Pollo

| ALIMENTO                                  | AJUSTE | AL SONIDO                                                                                                      | INSTRUCCIONES ESPECIALES                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>POLLO</b><br>Completo<br>(hasta 6 lbs) | AVES   | Gire de lado. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                                                   | Coloque el pollo de lado en un plato microondeable seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado. |
| Cortado                                   |        | <p>Separe y reordene los trozos.</p> <p>De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.</p> | <p>Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.</p> <p>Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.</p>                                                                 |
| CODORNICES ENTERAS                        | AVES   | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.                                                                               |
| <b>PAVO</b><br>Pechuga<br>(hasta 6 lbs)   | AVES   | De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.                                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.                                                                               |

### Ajustes para Pescados

| ALIMENTO                    | AJUSTE  | AL SONIDO                                                                       | INSTRUCCIONES ESPECIALES                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PESCADO</b><br>Filetes   | PESCADO | De vuelta la carne. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados. | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría.                                                                                                   |
| Bistecs                     | PESCADO | <p>Separe y reordene</p>                                                        | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Póngalo bajo agua fría para terminar de descongelar.                                                                                                      |
| Entero                      | PESCADO | De vuelta la carne.                                                             | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio y no deje que este toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. |
| <b>MARISCOS</b><br>Cangrejo | PESCADO | Rompa la caparazón. De vuelta la carne.                                         | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                                                                                                                                                           |
| Colas de langostas          | PESCADO | Gire y reordene.                                                                | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                                                                                                                                                           |
| Camarón                     | PESCADO | Separe y reordene                                                               | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                                                                                                                                                           |
| Vieiras                     | PESCADO | Separe y reordene                                                               | Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.                                                                                                                                                           |

## Consejos para Descongelar

- Cuando utilice la función de descongelamiento, el peso que debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el de contenedor.)
- Antes de comenzar, asegúrese de haber retirado todas las ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de comida congelada y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los contenedores, por ejemplo las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Siempre corte o haga agujeros en los bolsos o envoltorios de plástico.
- Si la comida está envuelta en papel aluminio, retírelo y colóquela en un contenedor adecuado.
- Corte la piel de la comida que la posea, por ejemplo, salchichas.
- Doble los bolsos de plástico de la comida para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre reste importancia al tiempo de descongelamiento. Si la comida descongelada todavía tiene hielo en el centro, regrésela al microondas para continuar con el proceso.
- El periodo de descongelamiento varía de acuerdo a lo congelada que esté la comida.
- La forma del envoltorio de la comida afecta el cómo se descongelará. Los envoltorios de poca profundidad harán que el descongelamiento sea más rápido que profundo.
- Mientras la comida comienza a descongelarse, separe los trozos. Los trozos separados se descongelan más rápidamente.
- Utilice pequeños trozos de papel aluminio para envolver partes de la comida como alas y patas de pollo, las puntas de estas últimas, colas de pescado y áreas que están comenzando a calentarse. Asegúrese de que el papel no toque los costados, parte superior o fondo del horno. El papel aluminio puede dañar el recubrimiento del horno microondas.
- Para obtener mejores resultados, deje que la comida repose después de descongelar.
- De vuelta la comida durante el descongelamiento o en el tiempo de reposo. Separe y retire la comida si es necesario.

## Consejos para Cocción por Convección

Esta sección le proporciona instrucciones y procedimientos para utilizar cada función de cocción por convección. Lea las instrucciones con atención.

Con este método circula aire caliente por la cavidad del horno por medio de un ventilador. El aire, en constante movimiento, rodea la comida para calentar las partes exteriores más rápido. Esto produce un dorado y un sellado de sabor debido al movimiento constante del aire caliente sobre las superficies de la comida.

Su horno utiliza una cocción por convección cada vez que use el botón de convección. **NO UTILICE EL HORNO SIN EL PLATO GIRATORIO EN SU LUGAR.**

1. Siempre utilice la rejilla de metal sobre el plato giratorio cuando utilice el método de cocción por convección.
2. No cubra el plato giratorio ni la rejilla de metal con papel aluminio. Esto debido a que interferirá con el flujo de aire que cocina la comida.
3. Las cacerolas para pizza redondas son excelentes utensilios para muchos alimentos que sólo se pueden cocinar por convección. Seleccione utensilios que no posean agarraderas extendidas.
4. Utilice la cocción por convección para alimentos como pan, galletas, tortas de cabellos de ángel, pizza y para algunos tipos de carne y pescado.
5. No necesita utilizar ninguna técnica especial para adaptar sus recetas de horno favoritas a la cocción por convección. Sin embargo, necesita disminuir la temperatura a 250F de la temperatura recomendada y mencionada en las instrucciones de los envoltorios cuando la cocine en esta modalidad.
6. Cuando cocine tortas, galletas, panes, rollos u otras comidas horneadas, la mayoría de las recetas requieren de un calentamiento previo. Realice el calentamiento previo tal y como lo haría en un horno regular. Puede comenzar con la comida más densa y pesada, como carnes, cacerolas y pollo sin tener que calentar de forma previa.
7. Todos los utensilios resistentes al calor o de metal pueden usarse bajo este método.
8. Utilice los utensilios de metal sólo para cocinar por convección.  
Nunca los utilice para cocinar en base a microondas o en la modalidad de combinación, debido a que se podrían producir arcos y dañar el dispositivo.
9. Después de precalentar, si no abre la puerta, el horno mantendrá automáticamente en la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos.

### PRECAUCIONES

- La cavidad del horno, puerta, plato giratorio, bandeja de metal, rejilla de metal y utensilios de cocina se calentarán.  
USE GUANTES GRUESOS cuando retire comida, utensilios, rejilla, bandeja o plato giratorio del horno después de utilizar el método de convección.
- No utilice contenedores de plástico livianos, envoltorios de plástico o productos de papel durante una cocción por convección.

## Convección para Mantener el Calor

- Suponga que desea precalentar a 400 grados.

| Procedimiento                                                                        |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Paso                                                                                 | Presione              |
| 1. convection preheat                                                                | PREHEAT<br>ENTER TEMP |
| 2. ⑧                                                                                 | PRESS START<br>400 F  |
| 3.  | PREHEAT<br>CONVECT    |

La pantalla exhibirá PREHEAT (PRECALENTAR) hasta 200 grados F. Luego exhibirá una temperatura en incrementos de 25 grados (ej. 225, 250) hasta ajustar la misma.

### NOTA

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento, se emitirán tres (3) tonos y la pantalla exhibirá el mensaje "PREHEAT END (TÉRMINO DEL PRECALENTAMIENTO)". El horno automáticamente mantendrá esa temperatura durante 30 minutos.
- Durante la cocción por convección, el ventilador se encenderá automáticamente a baja velocidad para proteger el horno.

## Convección

- Suponga que quiere ajustar la cocción por convección a 350°F durante 20 minutos sin precalentar.

| Procedimiento                                                                                                            |                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                                     | Presione                                                 |
| 1. convection                                                                                                            | BAKE/ROAST<br>ENTER TEMP                                 |
| 2. 6                                                                                                                     | 350 F<br><small>PRESS START</small>                      |
| 3.                                      | ENTER TIME                                               |
| 4. 2 0 0 0                                                                                                               | 20:00<br><small>PRESS START</small>                      |
| 5. <br><small>START plus 30 sec</small> | 20:00<br><small>CONVECT COOK</small><br>Cuenta regresiva |

### NOTA

El rango de temperatura tiene 10 pasos, de 100 °F a 450 °F.

| Numéricos | Temperatura |
|-----------|-------------|
| 1         | 100 °F      |
| 2         | 200 °F      |
| 3         | 250 °F      |
| 4         | 300 °F      |
| 5         | 325 °F      |
| 6         | 350 °F      |
| 7         | 375 °F      |
| 8         | 400 °F      |
| 9         | 425 °F      |
| 0         | 450 °F      |

## Directrices de Horneado por Convección

1. Los acabados oscuros o no brillantes, el vidrio y la vitrocerámica absorben el calor que podría provocar que la comida tuviera una capa crujiente y seca.
2. Se recomienda precalentar el horno cuando hornee alimentos por convección.
3. Para evitar un calentamiento disparado y ahorrar energía, abra la puerta del horno y revise la comida rápidamente.

| Comida                |                               | Temp. Horno | Tiempo, Min. | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Panes                 | Bizcochos refrigerados        | 375°F       | 11 a 14      | Permite asignar tiempo extra para bizcochos grandes.<br>Retire las cacerolas inmediatamente y enfríe ligeramente.<br>Haga agujeros en cada panecillo con un tenedor después de sacarlos del horno para permitir que el vapor escape.                                                                                                |
|                       | Pan de maiz                   | 350°F       | 35 a 40      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Pastelillos                   | 425°F       | 18 a 22      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Pancecillos                   | 325°F       | 45 a 55      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Pan de nuez o fruta           | 325°F       | 60 a 70      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Pan                           | 375°F       | 16 a 23      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Pan con levadura              | 350°F       | 13 a 16      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Rollos planos o dulces        |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tortas                | Comida del diablo             | 350°F       | 35 a 40      | Colóquela en un molde para torta sobre una rejilla.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                       | Brownies dulces               | 350°F       | 26 a 30      | Si utiliza un molde de 9x13, desconecte el plato giratorio.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                       | Torta de café                 | 325°F       | 30 a 35      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Magdalenas                    | 325°F       | 20 a 25      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Pastel de fruta               | 275°F       | 90 a 100     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Pastel de jengibre            | 300°F       | 25 a 30      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Pastel de mantequilla, pastel | 325°F       | 35 a 45      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Queque                        | 325°F       | 35 a 45      | Enfríe en una bandeja durante 10 minutos antes de invertir sobre una rejilla.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                       | Torta                         | 325°F       | 30 a 40      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Galletas              | Botones de chocolate          | 350°F       | 11 a 14      | Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                       | Azúcar                        | 350°F       | 11 a 14      | Proporcione tiempo extra en caso de que la masa esté congelada.<br>Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla.                                                                                                                                                                                                                      |
| Frutas, otros postres | Manzanas o peras asadas       | 350°F       | 35 a 40      | Hornee dentro de utensilios con lados poco profundos.<br>El pudín está listo cuando inserte un cuchillo y pueda retirarlo sin restos.<br>Perfore el postre con un mondadientes para liberar el vapor después de un tiempo de horneado de 25 minutos.<br>Cuando estén listas, apague el horno y deje que se sequen durante una hora. |
|                       | Pudín de pan                  | 300°F       | 35 a 40      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Petisú de crema               | 400°F       | 30 a 35      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       | Cáscaras de merengue          | 300°F       | 30 a 35      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                       |                               |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## NOTES

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.
- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

**Directrices de Horneado por Convección (Continuación)**

| Comida             |                                         | Temp. Horno | Tiempo, Min. | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------|-----------------------------------------|-------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pies, repostería   | Pie congelado                           | 400°F       | 50 a 60      | Colóquelo en una bandeja de metal en la rejilla y luego en el horno frío. Precaliente el horno, la bandeja y la rejilla a 400 °F. Una vez precalentado, coloque el pie congelado sobre la bandeja de metal y hornee de acuerdo al tiempo indicado en el envoltorio o hasta que la capa superior se dore y el interior se caliente. |
|                    | Cubierta de merengue                    | 450°F       | 9 a 11       | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Crteza doble                            | 400°F       | 50 a 55      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Quiche                                  | 350°F       | 30 a 35      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Capa para repostería                    | 400°F       | 10 a 16      | Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar. Perfore el pastel con un tenedor para evitar que se encoja.                                                                                                                                                                                                                        |
| Cacerolas          | Carne, pollo, combinaciones de mariscos | 350°F       | 20 a 40      | Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    | Pasta                                   | 350°F       | 25 a 45      | Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    | Papas, festoneado                       | 350°F       | 55 a 60      | Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                    | Verduras en salsa                       | 350°F       | 25 a 35      | Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Comida rápida      | Masa de pan congelada                   | 350°F       | 30 a 35      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Platos de entrada congelados            | 325°F       | 70 a 80      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Masa de pizza                           | 400°F       | 25 a 35      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Corteza                                 | 400°F       | 17 a 21      | La pisa no se debe extender sobre la rejilla.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    | Pizza congelada                         |             |              | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Papas fritas                            | 450°F       | 15 a 19      | La pisa no se debe extender sobre la rejilla.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    | Waffles congelados                      | 400°F       | 5 a 7        | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Barras de queso congeladas              | 450°F       | 6 a 8        | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | Empanadas congeladas                    | 450°F       | 18 a 22      | Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Platos principales | Rollo de carne                          | 400°F       | 30 a 40      | Deje reposar durante 5 minutos después de cocinar.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                    | Estofado al horno                       | 325°F       | 80 a 90      | Dore la carne antes de mezclarla con líquido y verduras.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Bistec suizo                            | 350°F       | 60 a 70      | Deje reposar durante 2 minutos después de cocinar.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                    | Pimientos rellenos                      | 350°F       | 40 a 45      | Use pimientos verdes, rojos o amarillos.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Verduras           | Mitades de calabacines horneados        | 375°F       | 55 a 60      | Agregue ½ taza de agua al recipiente. Gire las mitades después de 30 minutos y cúbralas.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Papas horneadas                         | 425°F       | 50 a 60      | Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                    | Papas cocidas dos veces                 | 400°F       | 25 a 30      | Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**NOTA**

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.
- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

## Directrices para Hornear Carne por Convección

| Comida         |                                        | Temp. Horno | Tiempo, Min./lb |
|----------------|----------------------------------------|-------------|-----------------|
| Carne de res   | Costillas asadas, con hueso            | 325°F       | 23 a 25         |
|                | Costillas asadas, deshuesada           | 325°F       | 28 a 33         |
|                | Solomillo                              | 300°F       | 15 a 20         |
|                | Carne cocida                           | 300°F       | 30 a 35         |
|                | Lomo                                   | 300°F       | 30 a 35         |
| Jamón          | Rollo de carne (2 lbs.)                | 400°F       | 65 a 75         |
|                | Enlatado (3-lb. cocinado por completo) | 325°F       | 18 a 20         |
|                | Cabeza (5-lb. cocinada por completo)   | 325°F       | 18 a 20         |
|                | Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)   | 325°F       | 18 a 20         |
| Cordero        | Con hueso                              | 300°F       | 20 a 25         |
|                | Deshuesado                             | 300°F       | 25 a 30         |
| Carne de cerdo | Con hueso                              | 300°F       | 20 a 30         |
|                | Deshuesado                             | 300°F       | 20 a 30         |
| Aves           | Pollo entero (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)     | 375°F       | 25 a 35         |
|                | Trozado (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)          | 425°F       | 10 a 12         |
|                | Pato (4 a 5 lbs.)                      | 375°F       | 30 a 35         |
|                | Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)           | 375°F       | 30 a 35         |
|                |                                        | 325°F       | 21 a 25         |
| Mariscos       | Pescado, entero (3 a 5 lbs.)           | 400°F       | 13 a 18         |
|                | Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una) | 350°F       | 8 a 9           |

### **NOTA**

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

### Consejos para Cocinar Rápido

Esta sección le entrega instrucciones para operar la función de cocción combinada. Lea las instrucciones con atención. Algunas veces la cocción por combinación entre microondas y convección se sugiere para obtener los mejores resultados de cocción, ya que acorta el periodo de preparación de las comidas que normalmente necesitan más tiempo. Este proceso de cocción también deja la carne jugosa en el interior y crujiente en el exterior. En la cocción combinada, el calor por convección y la energía de microondas se alternan de forma automática.

### Consejos Útiles para Cocinar Rápido

1. **Las carnes** pueden asarse directamente sobre la rejilla de metal o sobre un sartén llano para asar sobre la misma. Cuando use la rejilla de metal, revise su guía de cocción para más información sobre su uso correcto.
2. **Los cortes** menos tiernos de la carne de res pueden asarse y ablandarse usando bolsas de cocción para hornos.
3. Cuando hornee, verifique la cocción una vez que el tiempo haya finalizado.  
Si la comida no está lista, deje reposar en el horno durante algunos minutos para completar la cocción.

### Precauciones

1. Todos los utensilios que se utilizan para realizar una cocción combinada deben ser a tanto prueba de microondas y como de horno.
2. Durante la cocción combinada, algunos utensilios podrían provocar arcos cuando entren en contacto con las paredes o accesorios de metal del horno. El arco es una descarga de electricidad que ocurre cuando las microondas entran en contacto con el metal.
  - Si ocurre un arco, detenga inmediatamente el ciclo de cocción y coloque un plato seguro microondeable entre la sartén y la rejilla de metal.
  - Recomendamos usar la rejilla de metal proporcionada con su horno. Esta posee patas de goma que ayudan a evitar arcos.
  - Si el arco ocurre con otros utensilios, no los use para realizar cocción combinada.

### Rápida Cocción

- Suponga que desea hornear 15 minutos a 325 grados.

| Procedimiento                                                                                                     |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                              | Presione                                                          |
| 1. fast cook                                                                                                      | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>BAKE 325 F |
| 2. <br>START<br>plus<br>30 sec | ENTER TIME                                                        |
| 3.                              | <small>PRESS START</small><br>15:00                               |
| 4. <br>START<br>plus<br>30 sec | <small>MICRO + CONVECT COOK</small><br>15:00<br>Cuenta regresiva  |

| Hornear (Grados F) | Botón          | Ajustes de microondas |
|--------------------|----------------|-----------------------|
| 325                | Predeterminado | 10%                   |
| 250                | 3              | 10%                   |
| 300                | 4              | 10%                   |
| 325                | 5              | 10%                   |
| 350                | 6              | 10%                   |
| 375                | 7              | 10%                   |
| 400                | 8              | 10%                   |

| Asar (Grados F) | Botón          | Ajustes de microondas |
|-----------------|----------------|-----------------------|
| 300             | Predeterminado | 30%                   |
| 325             | 5              | 30%                   |
| 350             | 6              | 30%                   |
| 375             | 7              | 30%                   |
| 400             | 8              | 30%                   |
| 425             | 9              | 30%                   |
| 450             | 0              | 30%                   |

## Guía de Combinación de Horneado Combinado

| Comida       | Temp. Horno                                                           | Tiempo, Min./lb |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Carne de res | Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción. |                 |
|              | Costillas asadas, con hueso                                           | 325°F 10 a 14   |
|              | Costillas asadas, deshuesada                                          | 325°F 10 a 14   |
|              | Solomillo                                                             | 375°F 10 a 14   |
|              | Lomo o carne cocida                                                   | 300°F 12 a 22   |
| Jamón        | Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción. |                 |
|              | Enlatado (3-lb. cocinado por completo)                                | 300°F 7 a 9     |
|              | Cabeza (5-lb. cocinada por completo)                                  | 300°F 7 a 9     |
|              | Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)                                  | 300°F 7 a 9     |
| Cordero      | Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción. |                 |
|              | Con hueso (2 a 4 lbs.)                                                | 300°F 13 a 18   |
|              | Termino medio                                                         |                 |
|              | Bien cocido                                                           | 300°F 18 a 23   |
|              | Deshuesado (2 a 4 lbs.)                                               | 300°F 14 a 19   |
|              | Término medio                                                         |                 |
|              | Bien cocido                                                           |                 |
| Aves         | Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción. |                 |
|              | Pollo entero (21/2 a 6 lbs.)                                          | 375°F 15 a 17   |
|              | Pollo trozado (21/2 a 6 lbs.)                                         | 375°F 15 a 18   |
|              | Codornices (desatadas)                                                | 425°F 15 a 18   |
|              | Sin relleno                                                           |                 |
|              | Rellenas                                                              | 375°F 22 a 25   |
|              | Patos                                                                 | 375°F 15 a 18   |
|              | Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)                                          | 300°F 11 a 15   |
| Mariscos     | Pescado                                                               | 350°F 7 a 10    |
|              | Filetes 1-lb                                                          | 350°F 10 a 15   |
|              | Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una)                                | 350°F 9 a 14    |
|              | Camarones (1 a 2 lbs.)                                                | 350°F 8 a 13    |
|              | Escalopas (1 a 2 lbs.)                                                |                 |

### NOTA

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

## Guía de Combinación de Horneado Combinado

| Comida           | Temp. Horno             | Tiempo, Min./lb |                                                                            |
|------------------|-------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Pies, repostería | Quiche                  | 425°F           | 15 a 17                                                                    |
|                  | Entrada congelada       |                 | Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.                            |
| Comida rápida    | Rollos de pizza, huevos | 375°F           | 39 a 43                                                                    |
|                  | Pizza                   | 450°F           | 4 a 6                                                                      |
| Verduras         | Papas horneadas         | 450°F           | 23 a 26                                                                    |
|                  |                         |                 | Perfore la piel con un tenedor antes de hornear. Coloque sobre la rejilla. |

### NOTA

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

## 1. Ajustes de Reloj

El reloj puede estar desactivado cuando conecte por primera vez el microondas y se pulse el botón STOP. Para reactivar el reloj siga las siguientes instrucciones.

- Suponga que desea ajustar el reloj en 10:59.

| Procedimiento                                                                        |                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Paso                                                                                 | Presione                         |
| 1. set clock                                                                         | 12:00 ENTER TIME                 |
| 2. ① ① ⑤ ⑨                                                                           | 10:59 <small>PRESS START</small> |
| 3.  | 10:59                            |

### NOTA

1. Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el 8 es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
2. Si toca el botón STOP mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

## 2.Preferencias del Usuario

El horno microondas tiene una configuración que le permite personalizar la operación a su conveniencia. A continuación se muestra la tabla que muestra los distintos ajustes. Toque las teclas **User Pref.** varias veces para desplazarse hasta la función de configuración deseada.

| Tecla        | Opción                            |
|--------------|-----------------------------------|
| User Pref x1 | Bloqueo de control                |
| User Pref x2 | Volumen encendido/bajo/medio/alto |
| User Pref x3 | Peso lb/kg                        |
| User Pref x4 | Demo                              |

### (1). Ajuste del Bloqueo de Control On/Off

- Suponga que desea activar esta función toque el botón Clock & Settings dos veces.

| Procedimiento                                                                                                                        |                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                                                 | Presione                                                            |
| 1. user pref                                                                                                                         | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>CONTROL LOCK |
| 2.                                                  | Hora del día si fue ajustado antes<br>LOCK                          |
| Para apagarla, toque el botón User Pref. y luego  |                                                                     |
| <small>START plus 30 sec</small>                                                                                                     |                                                                     |

## (2). Volumen encendido/bajo/medio/alto

Las señales de sonido están disponibles para guiarlo cuando ajuste y use su horno.

- Un **tono de programación** sonará cada vez que presione un botón.
- La señal de **tres tonos** indica el término de una cuenta regresiva del temporizador de la cocina.
- La señal de **tres tonos** indica el término de un ciclo de cocción.
- Suponga que desea activar y desactivar las señales de sonido:

| Procedimiento                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                     | Presione                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1. user pref                                                                                             | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>CONTROL LOCK                                                                                                                                                                                                              |
| 2. user pref                                                                                             | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME ON<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME LOW<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME MED<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME HIGH |
| 3.  START plus 30 sec | OFF                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### NOTA

Cuando presione START y el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea activar otra vez la señal auditiva tendrá que presionar otra vez el botón cuatro veces y luego START.

Cuando el ciclo de cocción esté completo, END aparecerá en la pantalla y la señal de sonido será emitida si es que se encuentra activada.

## (3). Ajustes del Peso Lb/Kg

- Suponga que desea cambiar entre libras y kilogramos.

| Procedimiento                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                    | Presione                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1. user pref                                                                                            | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>CONTROL LOCK                                                                                                                                                                                                              |
| 2. user pref                                                                                            | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME ON<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME LOW<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME MED<br><small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>VOLUME HIGH |
| 3. user pref                                                                                            | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small><br>KG / LB                                                                                                                                                                                                                   |
| 4.  START plus 30 sec | KG kg                                                                                                                                                                                                                                                                            |

### NOTA

Si la pantalla muestra kg, presione el botón START para reiniciar los valores a LBS. Para regresar a KG, deberá presionar otra vez cinco veces y luego START.

(4). Ajuste de Modalidad Demo On/Off

- Suponga que desea ingresar a la modalidad demo.

| Procedimiento                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                                            | Presione                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1. user<br>pref                                                                                                                 | <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>CONTROL LOCK</div>                                                                                                                                                                                                                 |
| 2. user<br>pref                                                                                                                 | <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>VOLUME ON</div> <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>VOLUME LOW</div> <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>VOLUME MED</div> <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>VOLUME HIGH</div> |
| 3. user<br>pref                                                                                                                 | <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>KG / LB</div>                                                                                                                                                                                                                      |
| 4. user<br>pref                                                                                                                 | <div>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</div> <div>DEMO OFF</div>                                                                                                                                                                                                                     |
| 5. <div><br/>START<br/>plus<br/>30 sec</div> | <div>ON</div>                                                                                                                                                                                                                                                                           |

 **NOTA**

Cuando presione START y si el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea desactivar la modalidad demo tendrá que presionar otra vez el botón Clock & Settings seis veces y luego START.

## 3. Ajustes del Temporizador de Cocina

Su microondas puede ser usado como temporizador. Puede ajustar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador se puede usar mientras el horno esté en funcionamiento.

- Suponga que desea ajustar tres minutos.

| Procedimiento                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                                                                                                                                                                                                                                                     | Presione                                                                                                                                                                 |
| 1. timer                                                                                                                                                                                                                                                 |  ENTER TIME                                                                             |
| 2.    |  3:00  |
| 3.                                                                                                                                                                      |  3:00<br>Timer starts counting down                                                     |

### NOTA

El temporizador no se detendrá incluso si abre la puerta del horno. Para cancelare esta función presione STOP una vez.

## 4. Uso de Ventilador

El botón controla el ventilador de ventilación de dos velocidades. Si el ventilador está desactivado, al primer toque del botón el ventilador cambiará a ALTO, al segundo a BAJO y al tercero se DESACTIVARÁ.

- Suponga que desea ajustar la velocidad del ventilador en **LOW** desde la posición **OFF**.

| Procedimiento |                                                                                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso          | Presione                                                                            |
| 1. fan lo/hi  |  |
| 2. fan lo/hi  |  |

Apague el ventilador cuando lo desee.

### NOTA

Si la temperatura de los bordes o de la parte superior del horno es muy alta, el ventilador se activará automáticamente para proteger el horno. Podría funcionar hasta una hora para enfriarlo. Cuando esto ocurre, el botón del Ventilador no lo apagará hasta que finalice.

## 5. Uso de la Luz

El botón controla la luz superior. Si la luz está apagada, al primer toque del botón la luz se ON , al segundo pasará a modalidad NITE y al tercero se apagará OFF.

- Suponga que desea ajustar la luz en ALTA desde la posición OFF.

| Procedimiento |                                                                                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso          | Presione                                                                            |
| 1. cook light |  |

## 6. Ajuste del Plato Giratorio On/Off

Presione el botón **Turntable On-Off** para activar o desactivar la función de giro del plato.

Para mejores resultados mantenga siempre la función activada. Puede apagarse para platos grandes.

| Procedimiento       |                                                                                       |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso                | Presione                                                                              |
| 1. turntable on/off |  |
| 2. turntable on/off |  |

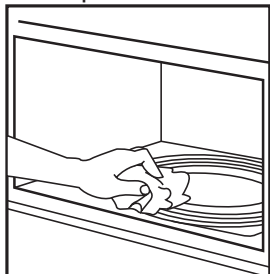
### NOTA

Algunas veces el plato giratorio se puede calentar durante y después de la cocción. No utilice el horno sin comida en su interior.

### Cuidados de su horno microondas

Para asegurar que su horno se vea y trabaje bien durante mucho tiempo, debe realizar mantenciones adecuadas. Para hacerlo, sigas las siguientes instrucciones cuidadosamente.

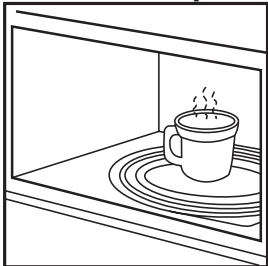
Para superficies interiores: Lave a menudo con



agua tibia jabonosa con una esponja o paño suave. Sólo use jabón o detergente suave no abrasivo. Asegúrese de mantener las áreas limpias en donde la puerta y el marco del horno se tocan cuando se cierra. Limpie bien con un paño limpio.

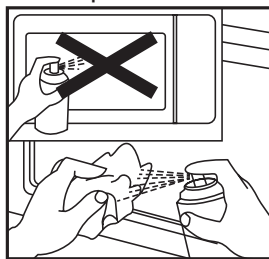
Con el tiempo, las superficies podrían mancharse como resultado de partículas de comida que caen durante la cocción. Este es normal.

**Para residuos persistentes:** Coloque una taza de



agua durante dos o tres minutos. El vapor ablandará los residuos. Para deshacerse de los olores al interior del horno, hierva una taza de agua con algo de jugo de limón o vinagre. **OBSERVACIÓN:** Utilice la función para limpiar para llevar a cabo este proceso.

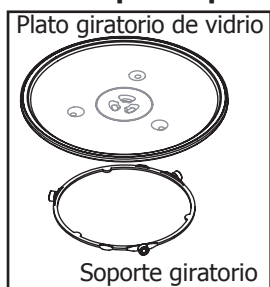
Para superficies exteriores y panel de control: Use



un paño suave con un limpiador de vidrio en rociador. Aplique el limpiador sobre el paño suave, no rocíe directamente sobre el horno. **NOTA: Los limpiadores abrasivos, las almoh-**

**adillas de metal, etc., pueden dañar el panel de control y el interior y exterior del horno.**

**Para limpiar el plato de vidrio giratorio y su**



**soporte:** Lave con agua jabonosa suave. Para áreas con residuos, utilice un limpiador suave y una esponja para fregar. El vidrio giratorio y su soporte se pueden lavar en una máquina lavavajillas.

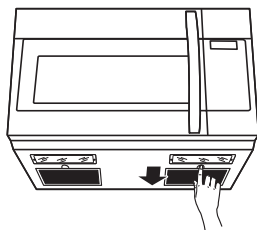
## Cuidado de los Filtros

Los filtros de grasa deben ser retirados y limpiados a menudo, al menos una vez al mes.

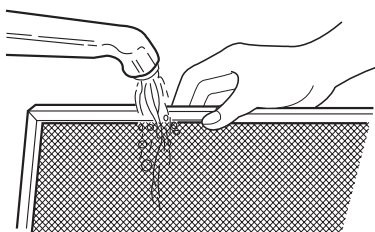
NOTE Se envían modelos para ventilación recirculante. (Para el ducto de aire exterior consulte las Instrucciones de Instalación incluidas con su microondas). Algunos modelos tienen un filtro de carbón desechable que se instala para remover humo y olores. El filtro de carbón no se puede limpiar y debe ser reemplazado cada 6 o 12 meses.

### Filtros de grasa

1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

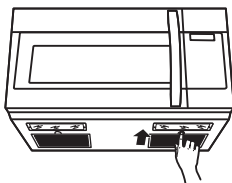


2. Para remover los filtros de grasa, deslice cada filtro hacia el lado. Tire los filtros hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro debería caer.



3. Sumerja los filtros de grasa en agua caliente con detergente suave. Friegue y sacuda para sacar la suciedad y la grasa incrustada. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtros con amoníaco, agentes corrosivos en base a lejía o colóquelos en el lavavajilla. Los filtros podrían volverse negros y dañarse.

4. Para reemplazarlos, deslice los filtros en la ranura en un lado de la apertura. Empuje el filtro hacia arriba y empuje el otro lado para bloquearlo en su lugar.



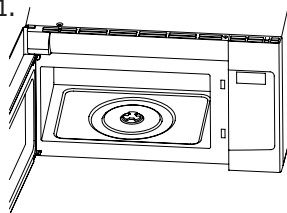
5. Conecte el microondas o reconecte la energía.

**NOTA:** No use el microondas sin los filtros.

### Filtros de carbón

1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.

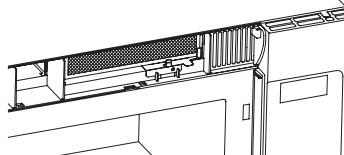


3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Levante para sacarlo.

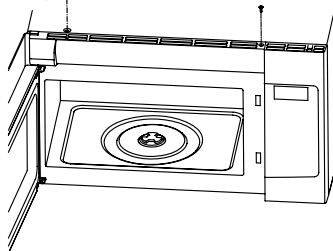
4. Levante la parte inferior del filtro de carbón. Deslice el filtro hacia afuera.



5. Deslice un nuevo filtro en su lugar. El filtro debe verse como en la imagen inferior.



6. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Reemplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.

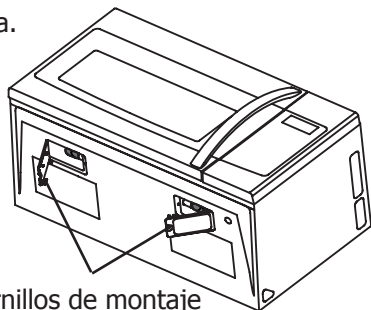


7. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

## Remplazo de la Tapa y de las Luces de la Cavity del Horno

### Las luces

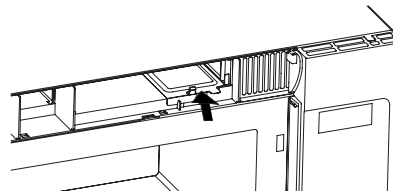
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.



Tornillos de montaje

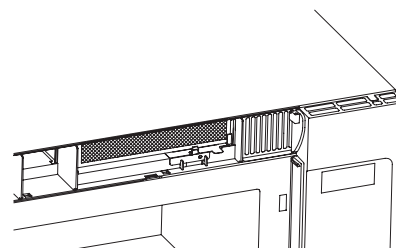
2. Retire la cubierta de la ampolleta que desea reemplazar.
3. Remplace la ampolleta con una del mismo estilo.
4. Conecte el microondas o reconecte la energía.

4. Levante la parte inferior del filtro de carbón. Deslice el filtro hacia afuera.

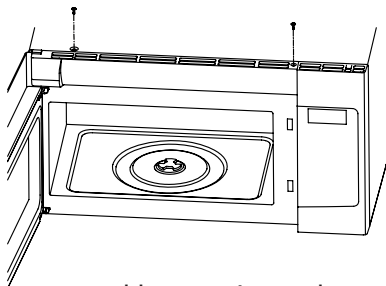


5. Levante el porta-ampolleta.
6. Remplace la ampolleta con una del mismo tipo.
7. Remplace el porta-ampolleta.

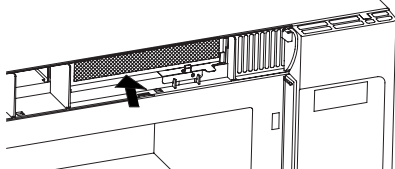
8. Deslice el filtro de carbón en su lugar. El filtro debe verse como en la imagen inferior.



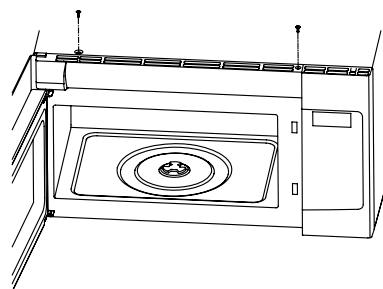
### La luz de la cavidad del horno



1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.
2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.
3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Luego levántelo para sacarlo.



9. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Remplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.



10. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura.

Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al 100%.

**A** Est-ce que la lumière du four est allumée?

**B** Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**C** Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**D** Est-ce que l'eau est chaude? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**Si la respuesta es "NO" a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO. Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.**



## NOTAS

1. Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 34 y cancelar.

## ESPECIFICACIONES

|                                    |                                                |
|------------------------------------|------------------------------------------------|
| Voltaje Línea CA:                  | Monofásico, 120 V, 60Hz, AC únicamente.        |
| Potencia CA Requerida:             | 1500W 13,5 A (para EI30SM35QS)                 |
| Potencia de Salida*:               | 900 watts                                      |
| Potencia de Salida* (Convección):  | 1300 watts                                     |
| Frecuencia:                        | 2450 MHz (Grupo 2/Clase B)**                   |
| Dimensiones exteriores:            | 29 7/8" X 16 13/32" X 15 1/32"                 |
| Dimensiones de la cavidad:         | 20 1/4" X 9 1/4" X 14 13/32"                   |
| Capacidad del horno microondas***: | 1,5 pies <sup>3</sup>                          |
| Peso:                              | 63,8 lb Aprox. (neto), 69,3 lb (bruto)         |
| Luz de trabajo/noche:              | 2 bombillas 30 W cada (bombilla incandescente) |
| Luz del horno:                     | 1 bombilla 30 W (bombilla incandescente)       |

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

\*\* Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11. (para EI30SM35QS)

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

**FCC**

- Autorizado por la Federal Communications Commission.

**DHHS**

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



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

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

**Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:**

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

**RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES**

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

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

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

**EE. UU.**  
**1.877.435.3287**  
 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

