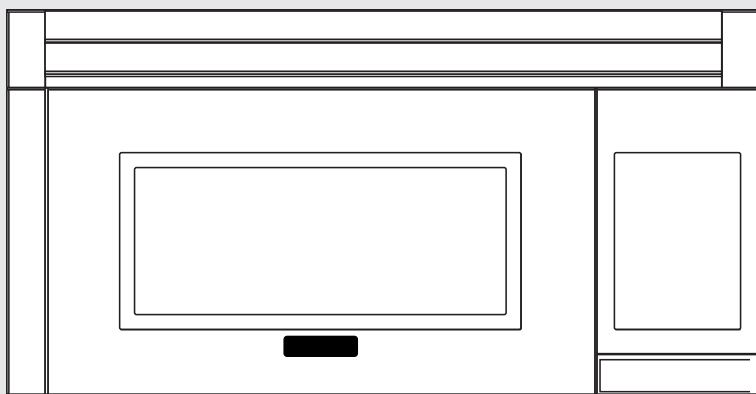


Manual de Uso y Cuidado



Serie 3
Horno Microondas Por Convección Para Empotrado

Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al a una élite mundial de la propietaries. Esperamos que disfrute y aprecia el cuidado y la atención que hemos brindado a cada detalle de su nuevo y ultramoderno Horno de Microondas.

Su Horno de Microondas está diseñado para ofrecerle años de servicio confiable. La Guía de uso y cuidado le brindará la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y operación de su Horno de Microondas

Su completa satisfacción es nuestro objetivo principal. Si tiene alguna pregunta o comentario sobre este producto, comuníquese con el distribuidor donde adquirió el producto, o comuníquese con nuestro Centro de atención al cliente al 1-888-845-4641.

Agradecemos su preferencia por un Horno de Microondas nuestro y esperamos que nuevamente elija nuestros productos para sus otras necesidades importantes en cuanto a hornos.

Para mayor información sobre la completa y creciente selección de productos, comuníquese con su distribuidor o visítenos en Internet en vikingrange.com.

Tabla de Contenido

Para comenzar

Advertencia _____	5
Instrucciones de seguridad importantes _____	7
Importante–Lea y siga las instrucciones _____	9
Instrucciones para conexión a tierra _____	9
Sobre su microondas para empujado _____	9
Ajuste del reloj _____	14
Para configurar el reloj _____	14
Stop/Clear (Parar/Borrar) _____	14

Controles del producto

Características _____	15
Pantalla electrónica / Características _____	16

Operación

Operación manual del microondas _____	17
Tiempo de cocción _____	17
Para fijar el nivel de potencia _____	17
Keep Warm (Conservar caliente) _____	18
Luz de la campana / Ventilador de la campana _____	18
Turntable On/Off (Plato giratorio Activo/Inactivo) _____	18
Características del microondas _____	19
Defrost (Descongelar) _____	19
Descongelamiento manual _____	19
Cocción por sensor _____	20
Reheat (Recalentar) _____	21
Sensor Cook (Sensor de Cocción) _____	22
Cocción mixta manual por convección y automática _____	23
Cocción por convección _____	23
Broil (Asar a la parrilla) _____	24
Slow Cook (Cocción lenta) _____	24
Cocción Mixta Automática _____	25
Operación automática por convección _____	26
Convec Broil (Asar a la parrilla por convección) _____	26
Convec Roast (Asar por convección) _____	27
Convec Bake (Hornear por convección) _____	28

Tabla de Contenido

Panel de control y ajustes _____	29
Help (Ayuda) _____	29
Help (Ayuda - Indicador en pantalla) _____	30
Timer (Temporizador) _____	30
Cocción en secuencias múltiples _____	30
Mayor o menor ajuste de tiempo _____	30
Add-A-Minute _____	30
Touch on (Restablecer) _____	31
Modo de demostración _____	31

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento _____	32
Exterior _____	32
Puerta _____	32
Panel de control táctil _____	32
Parte interna - después de la cocción por microondas ____	32
Parte interna - después de la cocción por convección, mixta o asar _____	32
Cubierta de la guía de ond _____	32
Eliminación de olores _____	32
Plato giratorio/soporte del plato giratorio _____	32
Rejillas del horno microondas _____	33
Filtros para grasa _____	33
Ventilador _____	33
Luz _____	33
Filtro de carbón vegetal _____	34
Luz del horno microondas _____	34
Revisión para solicitud de servicio _____	35
Especificaciones _____	36
Información de servicio _____	37

Advertencia

Las Advertencias e Instrucciones importantes de seguridad que aparecen en este manual no pretenden incluir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. Se debe emplear el sentido común y tener precauciones y cuidado al instalar, dar mantenimiento o hacer funcionar el artefacto.

SIEMPRE comuníquese con el fabricante sobre los problemas o condiciones que no comprenda.

Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO
Peligros o prácticas no seguras que OCASIONARÁN lesiones personales graves o la muerte
⚠ ADVERTENCIA
Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN OCASIONAR la muerte o lesiones personales graves
⚠ ADVERTENCIA
Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN OCASIONAR lesiones personales leves o daños a la propiedad.
Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le informarán cómo reducir la eventualidad de una lesión y le dirán lo que puede suceder si no cumple las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este artefacto

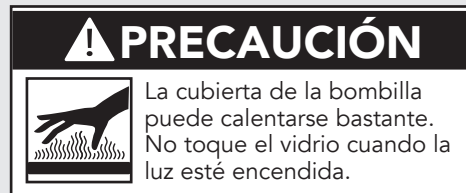
para prevenir el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daños al artefacto como resultado del uso incorrecto del artefacto. Use el artefacto sólo para el uso destinado como se describe en este manual.

Para asegurar la operación correcta y segura: El artefacto debe ser instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio o reemplazar ninguna parte de su artefacto a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Advertencia

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. No altere o manipule indebidamente los interbloques 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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS" en la página 6.
- Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Vea "Instrucciones para conexión a tierra" en la página 9.
- Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
- Use este artefacto sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como cualquier artefacto, deberá ser supervisado cuando lo usen los niños.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.
 - No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
- No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
- Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado para una evaluación, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna ranura del artefacto.
- No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, de una base mojada, de piscinas o lugares similares.
- No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador.
- Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 32.
- No monte sobre un fregadero.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del aparato, cuando el aparato está en funcionamiento.
- Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
Para reducir el riesgo de lesiones a personas:
 - No sobrecaliente el líquido.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
- No use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
- Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
- Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- 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.
- 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.
- Cuando esté cocinando alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Este artefacto es adecuado para usarlo encima de una cocina a gas o eléctrica de 36" de ancho o menos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato se debe poner a tierra. 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. 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.

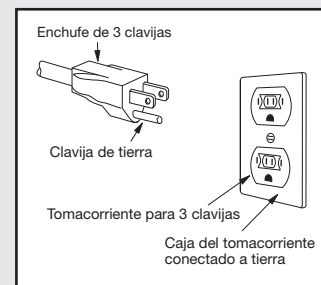
⚠ ADVERTENCIA

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

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.



NOTAS:

- 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.
- Viking Range, LLC y el distribuidor no aceptan ninguna responsabilidad por los daños al horno o las lesiones personales causadas por no seguir los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

Interferencia en la radio o televisión

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

Sobre Su Microondas Para Empotrado

Este manual de uso y cuidado es muy útil: léalo cuidadosamente y siempre consérvelo como referencia.

Un buen libro de cocina para microondas es muy útil. Consúltelo sobre principios, técnicas, sugerencias y recetas de cocina en microondas.

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 microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no producirán tanta condensación como los no cubiertos. Las ranuras de ventilación en la parte trasera del horno microondas no deben ser bloqueadas.

Después de usar la cocción por convección, cocción mixta automática o al asar a la parrilla, escuchará el sonido del ventilador de enfriamiento. El ventilador puede continuar funcionando hasta por cinco minutos dependiendo de la temperatura del horno.

Tenga en cuenta que a diferencia de los hornos microondas convencionales, los hornos por convección tienden a calentarse durante la cocción por convección, cocción mixta automática o al asar a la parrilla.

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 potencia de 850 vatios según el Procedimiento de prueba de la norma IEC. Al usar las instrucciones de las recetas o empaques, revise los alimentos en el tiempo mínimo y agregue el tiempo necesario.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

Seguridad con los utensilios

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

Utensilios y envolturas	Sólo Microondas	Convec broil (asar por convec), slow cook (cocción lenta)	High Mix (mixta alta)/ Roast (asar) Low Mix (mixta baja)/ Bake (hornear)
Papel aluminio	Sí. Pedazos planos pequeños de papel aluminio colocados ligeramente sobre los alimentos pueden ser útiles para proteger áreas que se estén descongelando o cocinando demasiado rápido. Mantenga el papel aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes del horno.	Sí. Para cubrir	Sí. Para cubrir
Recipientes de aluminio	Sí. Puede usarlo si lo llena hasta $\frac{3}{4}$ partes con alimentos. Mantenga por lo menos a 1 pulgada de las paredes del horno y no lo cubra con papel aluminio.	Sí. Asar a la parrilla - sin cubrir	Sí. Puede usarlo si lo llena hasta $\frac{3}{4}$ partes con alimentos. Mantenga por lo menos a 1 pulgada de las paredes del horno y no lo cubra con papel aluminio.
Fuente doradora	Sí. No exceda el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.	NO	NO
Vitrocera mica (Pyroceram®)	Sí. Excelente	Sí. Excelente	Sí. Excelente
Vidrio resistente al calor	Sí. Excelente.	Sí. Excelente.	Sí. Excelente.
Vidrio no resistente al calor	NO	NO	NO
Tapas de vidrio	Sí	Sí. Asar - Sin cubrir	Sí
Tapas de metal	NO	Sí. Asar - Sin cubrir	NO
Utensilios de metal	NO	Sí	Sí. No use envolturas metálicas.
Metales varios: platos con bordes, filetes, bandas y asas metálicas. Sujetadores/amarres de metal	NO	NO	NO
Bolsas para cocción en hornos	Sí. Apropriadadas para piezas grandes de carne que necesitan ablandarse. NO use sujetadores/amarres de alambre.	Sí. Asar - Sin cubrir	Sí. NO use sujetadores/ amarres de alambre.
Platos de papel	Sí. Para recalentar.	NO	NO
Toallas de papel	Sí. Para cubrir para recalentar y cocinar. No use toallas de papel reciclado que pueden contener partículas metálicas.	NO	NO
Papel resistente al calor	Sí	Sí. Para temperaturas hasta los 400°F. No use para asar a la parrilla.	Sí. Para temperaturas hasta los 400°F.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

Utensilios y envolturas	Sólo Microondas	Convec broil (asar por convec), slow cook (cocción lenta)	High Mix (mixta alta)/ Roast (asar) Low Mix (mixta baja)/ Bake (hornear)
Recipientes plásticos seguros para microondas	Sí. Use para recalentar y descongelar. Algunos plásticos seguros para microondas no son adecuados para la cocción de alimentos con alto contenido de grasa y azúcar. Siga las instrucciones del fabricante.	NO	NO
Plástico, Thermoset®	Sí	Sí. Resisten temperaturas de hasta 425°F. No use para asar a la parrilla.	Sí
Película plástica	Sí. Use marcas especialmente indicadas para uso en microondas. NO deje que la película plástica toque los alimentos. Haga agujeros para que el vapor pueda salir.	NO	NO
Cerámica, cerámica de gres y porcelana	Sí. Consulte las recomendaciones del fabricante sobre su seguridad para uso en microondas.	Sí	Sí. Debe ser seguro para microondas Y resistente al calor.
Styrofoam	Sí. Para recalentar.	NO	NO
Papel encerado	Sí. Envoltura apropiada para cocinar y recalentar.	NO	NO
Mimbre, madera, paja	Sí. Puede ser usado por cortos períodos de tiempo. No use con alimentos con alto contenido de grasa o azúcar. Se puede carbonizar.	NO	NO

PROBAR EL PLATO Si desea verificar si un plato es seguro para uso en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas y hágalo funcionar durante 30 segundos en HIGH. Si el plato se calienta demasiado, NO lo use para la cocción en microondas.

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. Viking Range, LLC no es responsable de ningún daño al horno causado por los accesorios.

Seguridad para los niños

- Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas bajo la supervisión cercana de un adulto. En caso de los niños entre 7 y 12 años la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación.
- El niño debe alcanzar el horno de manera cómoda; en caso contrario, debe usar un banco firme.
- No debe permitir que nadie se apoye o se cuelgue de la puerta del horno.
- Los niños deben conocer todas las precauciones de seguridad: usar agarraderas, retirar las cubiertas con cuidado, prestar mucha atención a los paquetes de bocadillos crujientes, ya que podrían estar muy calientes.
- No asuma que un niño puede cocinar de todo sólo porque aprendió a cocinar un alimento.
- Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Vea la página 29 para consultar la función de Bloqueo a prueba de niños.

Seguridad con los alimentos

- 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 como sea necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden quemarse o encenderse.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

- Cubra los alimentos durante su cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: Toallas de papel, papel encerado, película plástica para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan derrames y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra las áreas delgadas de la 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.
- Revuelva los alimentos desde afuera hacia adentro 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.
- Deje un tiempo de espera. Retire los alimentos del Microondas Para Emmpotrado y revuélvalos, si es posible. Cubra durante el tiempo de espera, lo cual permite que los alimentos se terminen de cocinar sin recocerlos.
- 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 emana vapor, no sólo en los bordes.
 - Temperatura muy caliente de la base central del plato al tacto.
 - Fácil movimiento de las uniones de los muslos del ave.
 - La carne y la carne de ave no presentan un color rosáceo.
 - El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

Alimento	Lo que debe hacer	Lo que no debe hacer
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	<ul style="list-style-type: none"> • Perfore las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión". • Haga pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar los huevos con cáscara. • Recalentar los huevos enteros. • Deshidratar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> • Use palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para horno microondas. • Escuche mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para palomitas de maíz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.
Alimentos para bebés	<ul style="list-style-type: none"> • Transfiera los alimentos del bebé a un plato pequeño y caliéntelos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verifique la temperatura antes de servir. • Coloque las tetinas en las botellas después de calentarlas y sacúdalas bien. Verifique la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar botellas desechables. • Calentar las botellas con las tetinas puestas. • Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.
General	<ul style="list-style-type: none"> • Corte los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. • Revuelva bien los líquidos antes, durante y después de calentar para evitar "erupciones". • Use un tazón profundo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. • Preparar conservas o mermeladas en el microondas ya que las bacterias dañinas podrían no ser destruidas. • Freír en aceite. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

Seguridad al cocinar

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

Temperatura	Alimento
145°F (63°C)	Pez
160°F (71°C)	Carne de cerdo, carne molida de vacuno / cordero, platos de huevo
165°F (74°C)	Para sobras, comida refrigerada lista para recalentar y platos preparados y comida "lista" para llevar. El total, los pedazos y molió pavo/pollo/pato.
170°F (77°C)	carne blanca de aves de corral
180°F (82°C)	carne oscura de aves de corral

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.

En caso de incendio

Apague el artefacto y la campana de ventilación para evitar que el fuego se expanda. Apague el fuego y después encienda la campana para eliminar el humo y los olores.

- Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta del microondas. **NO** use agua en fuego causado por productos grasos. Use bicarbonato de sodio, un extintor tipo espuma o de polvo químico seco para sofocar el fuego o las llamas.
- GRASA - La grasa es inflamable y debe ser manipulada con cuidado. Permita que la grasa se enfríe antes de intentar manipularla. **NO** permita que la grasa se acumule alrededor del horno o sus ranuras de ventilación. Limpie los derrames de inmediato.

Ajuste del reloj

Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.

CUMPLA los pasos siguientes antes de utilizar cualquier función. Antes de utilizar el Microondas con campana:

1. Conecte el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará WELCOME.
2. Presione el botón Stop/Clear. : aparecerá.
3. Programe el reloj.

Para configurar el reloj

1. Presione el botón Clock (Reloj).
2. Ingrese la hora correcta del día presionando los números en secuencia. Presione nuevamente el botón Clock.

Este es un reloj de 12 horas. Si intenta ingresar una hora incorrecta en el reloj, la pantalla mostrará el mensaje ERROR. Presione el botón Stop/Clear (Parar/Borrar) e ingrese nuevamente la hora.

- Si se interrumpe el suministro de energía eléctrica hacia el horno microondas, la pantalla mostrará intermitentemente WELCOME después de restaurarse la energía. Si esto ocurre durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Simplemente Pulsar Stop/Clear y reajustar el reloj según la hora del día.

NOTA:

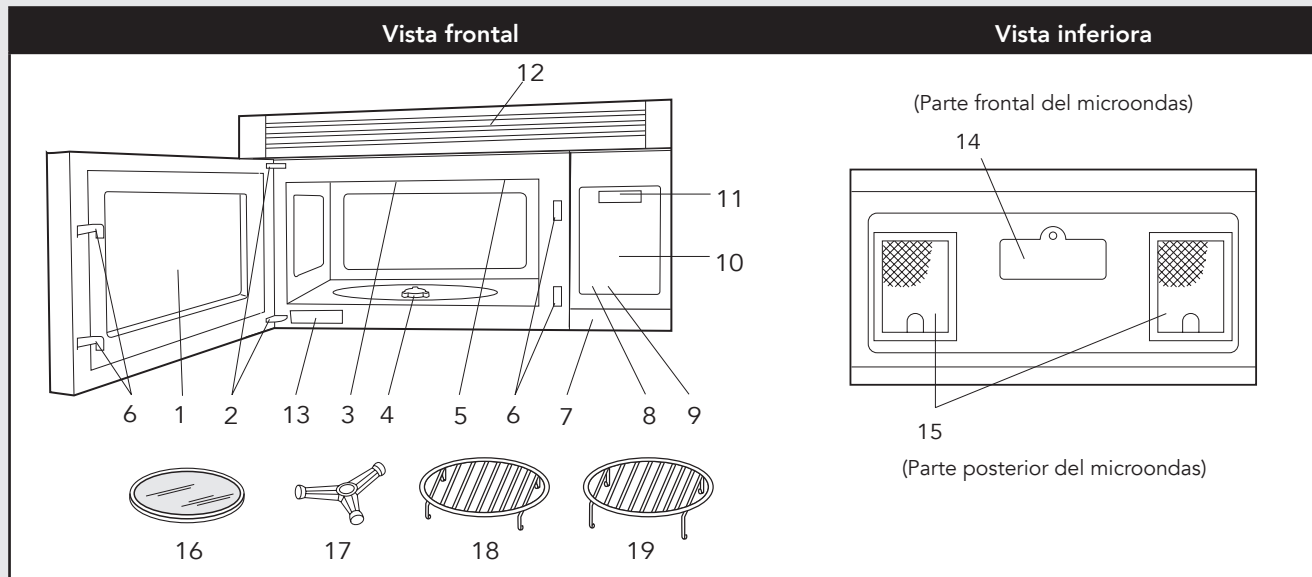
Puede programar su horno con la puerta abierta, excepto para Start/Touch On (Inicio/Restablecer), Add-A-Minute (Agregue-un-minuto), Reheat (Recalentar) y Popcorn (Palomitas de maíz).

Stop/Clear (Parar/Borrar)

Presione el botón Stop/Clear (Parar/Borrar) para:

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

Características



1. Puerta del microondas con ventana transparente
2. Bisagras de puerta.
3. Cubierta de la guía de onda
NO LA RETIRE.
4. Eje del motor del plato giratorio
5. Luz del horno
Se encenderá cuando el horno esté en operación o al abrir la puerta del horno.
6. Pestillos de seguridad de la puerta
El horno no funcionará si la puerta no está bien cerrada.
7. Botón de un solo toque para abrir la puerta.
Presione para abrir la puerta
8. Botón Fan Hi / Lo (Ventilador alto/bajo)
Presione para alto/bajo/apagado.
9. Botón para la luz.
Presione para encender/apagar.
10. Panel de control para toque automático.
11. Pantalla de tiempo: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
12. Ranuras de ventilación.
13. Placa con número de serie
14. Cubierta de las bombillas.
15. Filtros para grasa
16. Plato giratorio desmontable de cerámica. El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario. Retírelo únicamente para limpiarlo.
17. Soporte del plato giratorio desmontable. Coloque el soporte del plato giratorio desmontable en la base de la cavidad del horno y el plato giratorio sobre el soporte.
18. Rejilla inferior desmontable para asar a la parrilla y para asar carne y carne de ave.
19. Rejilla superior desmontable para hornear en dos niveles.

Accesorios

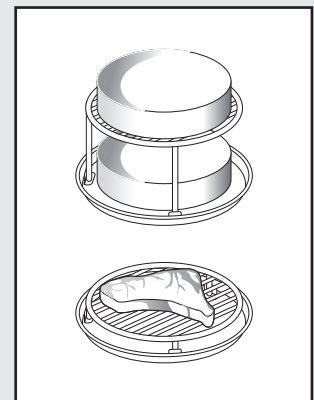
Los siguientes accesorios están diseñados especialmente para uso con este horno para cocción por convección, mixta o para asar a la parrilla. **NO LOS USE PARA COCCIÓN EXCLUSIVA CON MICROONDAS.** No sustituya con rejillas de tipo similar a las rejillas diseñadas especialmente.

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

- Esta rejilla está ubicada en el plato giratorio para cocción en dos niveles, tales como masa para bizcochos, panecillos, etc..

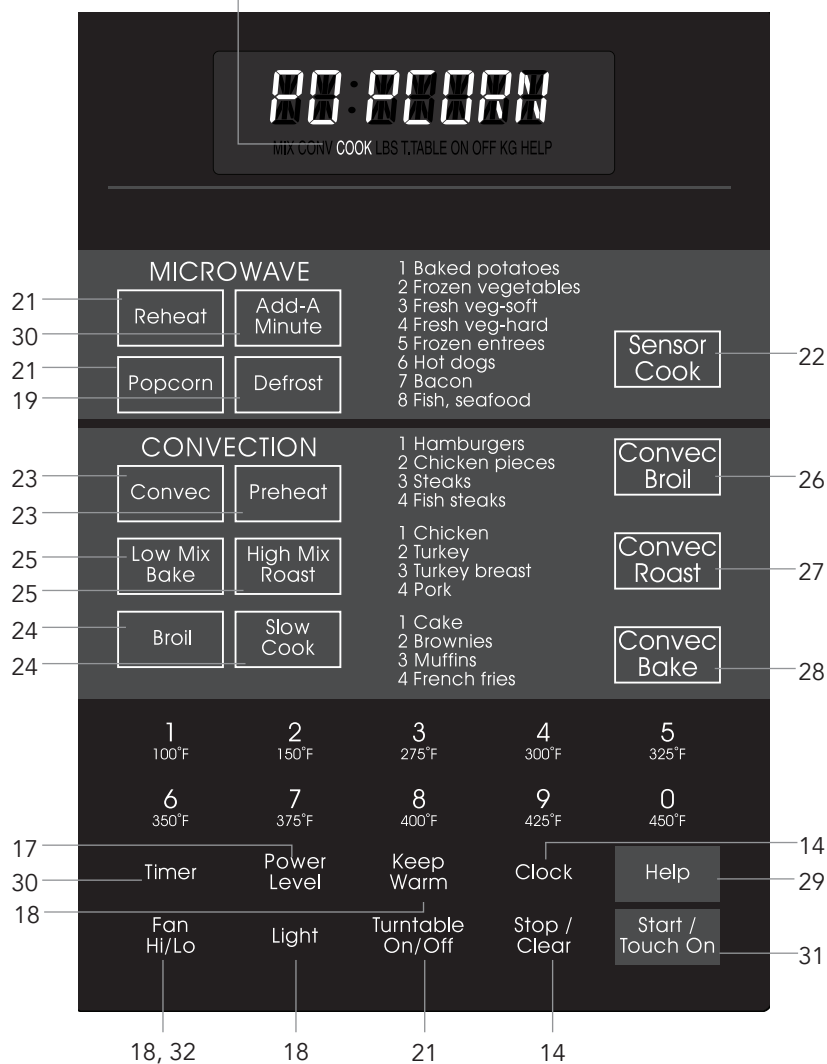
Rejilla inferior (rejilla para asar a la parrilla) – para convección, asar a la parrilla o mixta alta.

- Coloque en el plato giratorio y use para asar o asar a la parrilla y permitir que los jugos se escurran de los alimentos.



Pantalla electrónica / Características

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



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

Panel de control

Operación manual del microondas

Tiempo de cocción

El horno microondas puede ser programado para 99 minutos 99 segundos (99.99). Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aun si ambos son 0.

- **Cocinar durante 5 minutos en 100%**

1. Ingrese el tiempo de cocción **5|0|0**.
2. Presione el botón Start/Touch On.

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 la cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de recetas o las recetas para recomendaciones específicas.

- **Descongelar durante 5 minutos a 30%**

1. Ingrese el tiempo de descongelamiento **5|0|0**.
2. Presione el botón Power Level (Nivel de potencia) y el número **3**.
3. Presione Start/Touch On.

Presione el botón de nivel de potencia una vez, luego presione	Porcentaje aproximado de potencia	Palabras comunes Para los niveles De potencia
Power Level	100%	Alto
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medio-alto
6	60%	
5	50%	Medio
4	40%	
3	30%	Medio bajo/descongelar
2	20%	
1	10%	Bajo
0	0%	

Operación manual del microondas

Keep Warm (Conservar Caliente)

Keep Warm sólo puede ser programado con la cocción manual o como un programa separado.

- Suponga que quiere cocinar una papa al horno por 4 minutos al 100% de potencia y quiere conservarla caliente después de la cocción por 30 minutos.
1. Presione los botones de números para el tiempo de cocción deseado para una papa al horno. Ej.: **4 0 0** para 4 minutos.
 2. Presione el botón Keep Warm.
 3. Presione el botón Start/Touch On.

Al finalizar el tiempo de cocción, aparece el mensaje Keep Warm conservando caliente la comida hasta que se cumplan los 30 minutos.

Para usar Keep Warm como un programa separado, presione el botón Keep Warm en el minuto siguiente a la finalización de la cocción, cerrando la puerta o presionando el botón Stop/Clear.

Luz de la campana / Ventilador de la campana

Su horno microondas está equipado con una luz de la campana y un ventilador de la campana que puede ser usado con la puerta abierta o cerrada.

Para encender la luz de la campana, presione una vez el botón Light (Luz). Para apagar la luz de la campana, presione nuevamente el botón Light.

Para encender el ventilador de la campana, presione una vez el botón Fan Hi/Lo para elegir la velocidad alta. Presione dos veces el botón para cambiar la velocidad del ventilador de la campana a velocidad baja y presione tres veces para apagar el ventilador. Cuando el ventilador se activa manualmente en "H" se mostrará en la pantalla. Cuando el ventilador está apagado, "H" desaparecerá de la pantalla.

Turtable On/Off (Plato giratorio Activo/Inactivo)

Para la mayoría de tipos de cocción debe usar activar el plato giratorio; sin embargo, puede desactivar el plato giratorio para que no gire al usar platos grandes como la popular cacerola de vidrio de 13"x9"x2". Deberá colocar la cacerola sobre el plato giratorio para que esté nivelada.

- Suponga que quiere cocinar lasaña en una cacerola de 13"x9"x2" por 45 minutos con la potencia al 40%.
1. Presione el botón Turtable On/Off y verá el mensaje TURNTABLE OFF (PLATO GIRATORIO INACTIVO) en la pantalla.
 2. Ingrese el tiempo de cocción presionando **4 5 0 0** con los botones de números.
 3. Presione el botón Power Level (Nivel de potencia) y el número **4** para la potencia al 40%.
 4. Presione el botón Start/Touch On (Inicio/Restablecer).

NOTA:

Puede abrir la puerta para revisar la cocción de los alimentos y el plato giratorio permanecerá en la posición apagada. Después de la revisión, cierre la puerta y presione Start/Touch On.

El plato giratorio permanecerá desactivado por un minuto después de abrir la puerta; luego aparecerá la hora del día en la pantalla. Es posible reprogramar el horno durante ese minuto sin presionar el botón Turtable On/Off. La pantalla siempre indica si el plato giratorio está activo o inactivo.

EL PLATO GIRATORIO SIEMPRE DEBE ESTAR ACTIVO AL USAR LAS FUNCIONES ESPECIALES. La función On/Off puede ser usada con los modos de cocción manual y de recalentamiento. La condición de plato giratorio inactivo cambiará automáticamente a activo al seleccionar auto cooking (cocción automática), excepto con Reheat (recalentamiento) y Convec Bake (Hornear por convección).

Al usar grandes cantidades de alimentos que no se puedan revolver, es mejor utilizar un nivel de potencia al 40% ó 50%. Puede acelerar la cocción de grandes cantidades programando de 5 a 10 minutos al 100% de potencia (HIGH) -ALTO- seguido por el tiempo deseado en un nivel de potencia bajo. Vea la página 30 para programar secuencias múltiples. Si desea cambiar la ubicación de una cacerola grande, una vez, durante la cocción, simplemente abra la puerta y reubique la cacerola; luego, cierre la puerta y presione Start/Touch On.

Características del microondas

Defrost (Descongelar)

Defrost descongela automáticamente los alimentos como carne molida, bistecs y piezas de pollo.

- Descongelar un bistec de 2.0 libras.
 1. Presione el botón Defrost una vez.
 2. Seleccione el alimento deseado presionando Defrost hasta que la pantalla muestre el nombre del alimento.
Ej.: Presione dos veces para bistec.
 3. Ingrese el peso presionando **2|0** con los botones de números.
 4. Presione el botón Start/Touch On.
El horno se detendrá y las instrucciones aparecerán en la pantalla. Siga el mensaje indicado.
 5. Después de la primera etapa, abra la puerta. Dé vuelta al bistec y cubra las porciones calientes. Cierre la puerta. Presione el botón Start/Touch On.
 6. Después de la segunda etapa, abra la puerta. Cubra todas las partes calientes. Cierre la puerta. Presione el botón Start/Touch On.
 7. Al terminar el ciclo de descongelamiento, cubra y deje reposar como se indica en la Tabla Defrost.

NOTA:

- Puede ingresar el peso en incrementos de 0.1 lb. Si intenta ingresar una cantidad mayor o menor a la permitida, aparecerá el mensaje ERROR WEIGHT TOO SMALL OR TOO LARGE (ERROR MUY POCO O DEMASIADO PESO) en la pantalla.
- Puede programar el descongelamiento con un ajuste de mayor o menor tiempo. Vea la página 30.
- Para descongelar otros alimentos o alimentos por encima o debajo de los pesos permitidos en la tabla Defrost, use el botón time (tiempo) y una potencia de 30%. Vea el Descongelamiento Manual.

Tabla de Defrost

Presione El Botón Defrost*	Alimento	Cantidad	Procedimiento
Una vez	Carne molida	0.5 - 3.0 lb	Retire todas las piezas descongeladas después de cada etapa. Deje reposar cubierto de 5 a 10 minutos.
Dos veces	Bistecs (Chuletas, pescado)	0.5 - 4.0 lb	Después de cada etapa del ciclo de descongelamiento, reacomode y si hay porciones tibias o descongeladas, protéjalas con piezas pequeñas y planas de papel aluminio. Retire las porciones de carne o pescado que estén casi descongeladas. Deje reposar cubierto de 10 a 20 minutos.
3 veces	Piezas de pollo	0.5 - 3.0 lb	Si hay porciones tibias o descongeladas después de cada etapa del ciclo de descongelamiento, reacomode o retire. Deje reposar cubierto de 10 a 20 minutos.

* Número de presiones DESPUÉS de la presión inicial para acceder a la función Defrost.

NOTA:

Revise los alimentos a la señal del horno. Después de la etapa final, todavía puede haber pequeñas partes con hielo. Deje reposar para que continúe el descongelamiento. No descongele hasta que se derritan todos los cristales de hielo. Cubrir los alimentos ayuda a prevenir que se realice la cocción antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use pequeñas tiras de papel aluminio para cubrir los bordes y las secciones más delgadas del alimento.

Descongelamiento Manual

Si el alimento que quiere descongelar no aparece en la Tabla Defrost o si está por encima o debajo de los límites en la columna Cantidad, deberá descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento crudo o precocido usando el Nivel de potencia 3. Siga exactamente el procedimiento de 3 pasos de la sección Tiempo de cocción en microondas en la página 17. Calcule el tiempo de descongelamiento y presione 3 para 30% al seleccionar el nivel de potencia.

Para alimentos crudos o congelados precocidos la regla general indica aproximadamente 5 minutos por libra. Por ejem-

Características del microondas

plo, descongele durante 5 minutos para una libra de salsa para espaguetis congelada.

Siempre detenga el horno microondas periódicamente para retirar o separar las porciones que están descongeladas. Si al final del tiempo estimado de descongelamiento los alimentos no están descongelados, programe el horno en incrementos de 1 minuto, en un nivel de potencia 3 hasta que se descongelen totalmente.

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

Cocción por sensor

El sensor es un dispositivo semi-conductor que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos mientras se calientan. El sensor ajusta los tiempos de cocción y el nivel de potencia para diversos alimentos y cantidades.

Esto nos da una idea sobre la cocción por microondas.

Uso de los ajustes del sensor:

1. La temperatura de la habitación no debe exceder los 95°F.
2. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno microondas estén secos. Remueva cualquier rastro de humedad con un paño seco o toalla de papel.
3. Durante la primera parte de la cocción por sensor, en la pantalla aparecerá el nombre de los alimentos. No abra la puerta del horno microondas ni presione el botón Stop/Clear durante esta parte del ciclo. La medida del vapor será interrumpida. Si esto ocurre, aparecerá en pantalla un mensaje de error y se interrumpirá la cocción por sensor. Para continuar cocinando, presione el botón Stop/Clear y elija el tiempo de cocción y la potencia. Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción restante. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.
4. Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción con un tiempo y potencia variable.
5. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente, el mensaje ERROR aparecerá en la pantalla y el horno microondas se apagará.
6. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón Help cuando se encienda el indicador HELP en la pantalla.
7. Al final de cada ciclo, abra la puerta o presione el botón Stop/Clear. La hora reaparecerá en la pantalla.

Seleccionando los alimentos:

1. El sensor funciona con alimentos a una temperatura de almacenamiento normal. Por ejemplo, los alimentos de un plato para la cena que se van a recalentar estarán a la temperatura del refrigerador y las palomitas de maíz a temperatura ambiente.
2. Una cantidad mayor o menor que la cantidad indicada en las tablas debe ser cocinada por tiempo y potencia variable.

Envoltura de alimentos:

La cocción de ciertos alimentos es mejor cuando están cubiertos. Use la envoltura recomendada en la tabla para estos 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 ½ pulgada sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.
3. **Toalla de papel:** Use toallas de papel para absorber el exceso de grasa y humedad al cocinar tocino y papas. Forre el plato giratorio al hornear papas.
4. **Papel encerado:** Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para asegurarlo. Si el plato es más ancho que el papel, sobreponga dos pedazos de papel por lo menos una pulgada para cubrir.

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

Características del microondas

Reheat (Recalentar)

Turntable On (Plato giratorio encendido):

Puede recalentar muchos alimentos con sólo presionar un botón. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia. Para recalentar alimentos con el plato giratorio encendido, simplemente presione el botón Reheat.

- Suponga que quiere calentar un preparado con chile.

Presione el botón Reheat.

Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá en la pantalla un recordatorio del tiempo de recalentamiento restante. Después de la cocción siga las instrucciones en la pantalla.

Turntable Off (Plato giratorio apagado):

Puede recalentar usando una cacerola de 11" x 8" x 2" o 13" x 9" x 2" con el plato giratorio apagado. Primero presione Turntable On/Off (Plato giratorio encendido/apagado) y observe el indicador. Después presione Reheat (Recalentar). La pantalla presentará el mensaje turntable off (plato giratorio apagado) y el horno microondas empezará a funcionar automáticamente. Después de la cocción siga las instrucciones en la pantalla.

Popcorn (Palomitas de maíz)

- Suponga que quiere preparar un paquete de palomitas de maíz de 3.5 oz.

Presione el botón Popcorn una vez.

Esta función del sensor funciona bien con la mayoría de las marcas de palomitas de maíz para microondas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Sólo prepare un paquete a la vez. Desdoble el paquete y colóquelo en el horno de acuerdo con las instrucciones.

Tabla de Sensor

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Sobrantes como arroz, papas, vegetales, cacerolas.	4 - 32 oz	Coloque en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad a recalentar. Aplane, si es posible. Recubra con una tapa, película plástica o papel encerado. Use envolturas como películas plásticas o tapas para grandes cantidades de alimentos con mayor densidad como estofados.
Sopa	1 - 4 tazas	Después de recalentar, mezcle bien, de ser posible. Los alimentos deben estar muy calientes. Si no es así, continúe el recalentamiento con una potencia y tiempo variables. Después de mezclar, vuelva a cubrir y deje reposar por 2 ó 3 minutos.
Entradas y vegetales enlatados	4 - 16 oz	Use el ajuste de menos tiempo presionando dos veces el botón de nivel de potencia para cantidades pequeñas de vegetales enlatados.
Plato para la cena 1 plato	3 - 6 oz de carne más vegetales y/o papa/arroz	Use este botón para recalentar alimentos precocidos directamente del refrigerador. Coloque porciones gruesas y voluminosas de vegetales en la parte externa del plato. Corte los alimentos grandes como las papas al horno en porciones más pequeñas. Aplane los alimentos como el puré de papas y otros alimentos con mayor densidad. Cubra con papel encerado o una película plástica. SÓLO UN PLATO. Después de la cocción, revise que el alimento esté totalmente caliente y que la parte central de la base del plato también esté muy caliente. De lo contrario, continúe calentando usando el botón de tiempo y nivel de potencia. Deje reposar, cubierto de 2 a 3 minutos.

Características del microondas

Tabla de Sensor

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Palomitas de maíz	Sólo un paquete a la vez	Use únicamente palomitas de maíz para cocción en horno microondas. Pruebe con varias marcas para elegir la que prefiera. No intente cocinar los granos que no reventaron completamente. Puede usar el ajuste de mayor/menor tiempo de cocción para elegir el ajuste necesario para maíz maduro o de acuerdo a las preferencias individuales.
	Bolsa de 3.0 - 3.5 oz (Tamaño regular)	Presione el botón Popcorn una vez. Esta función es útil con la mayoría de las bolsas de palomitas de maíz para microondas de 3.0-3.5 oz.
	Bolsa de 1.5 - 1.75 oz (Tamaño individual)	Presione dos veces el botón Popcorn para las bolsas de tamaño individual.

Sensor Cook (Sensor de Cocción)

- Imagine que desea cocinar una papa al horno.
- Presione el botón Sensor Cook (Sensor de cocción).
 - Elija el ajuste de sensor de su preferencia. Ej.: Presione el botón número **1** para cocinar papas al horno.
 - Presione el botón Start/Touch On. Cuando el sensor detecte el vapor emitido por los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción restante.

Abra la puerta del horno microondas o presione el botón Stop/Clear. La hora del día aparecerá en la pantalla.

Tabla de Sensor Cook

Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Papas al horno	1 - 6 medianas	Haga pequeños agujeros. Colóquelas sobre el plato giratorio forrado con papel toalla. Después de la cocción, retire del horno microondas, envuelva en papel aluminio y deje reposar de 5 a 10 minutos.
2. Vegetales congelados	1 - 6 tazas	Cubra con una tapa o envoltura plástica. Después de la cocción, mezcle y deje reposar 3 minutos, cubierto.
3. Vegetales frescos, blandos		Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Cubra con una tapa para vegetales tiernos Use película plástica para vegetales tiernos y crocantes. Si es posible, revuelva antes de dejar reposar. Después de la cocción, déjelo reposar cubierto de 2 a 5 minutos.
Brócoli	0.25 - 2.0 lb	
Coles de Bruselas	0.25 - 2.0 lb	
Repollo	0.25 - 2.0 lb	
Coliflor (flores pequeñas)	0.25 - 2.0 lb	
Coliflor (entera)	1 mediana	
Espinaca	0.25 - 1.0 lb	
Calabacín	0.25 - 2.0 lb	
Manzanas al horno	2 - 4 medianas	
4. Vegetales frescos, duros		Coloque en una cacerola. Agregue de 1 a 4 cucharadas de agua. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos y crocantes. Si es posible, revuelva antes de dejar reposar. Después de la cocción, déjelo reposar cubierto de 2 a 5 minutos.
Zanahorias picadas	0.25 - 1.5 lb	
Maíz	2 - 4 unidades	
Frijol verde Calabaza cortada:	0.25 - 1.5 lb	
en cubos	0.25 - 1.5 lb	
en mitades	1 - 2	

Características del microondas

Tabla de Sensor Cook

Alimento	Cantidad	Procedimiento
5. Platos de entrada congelados	6 - 17 oz	Use para comida de preparación rápida. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, déjelos cubiertos de 1 a 3 minutos.
6. Hot dogs	1 - 4 porciones	Coloque el hot dog en un panecillo y envuelva en toalla de papel o servilleta de papel.
7. Tocino	2 - 6 tajadas	Coloque el tocino en un plato de papel, forrado con toalla de papel. El tocino no debe extenderse sobre el borde del plato. Cubra con toalla de papel.
8. Pescado, mariscos	0.25 - 2.0 lb	Coloque formando un anillo sobre un plato de vidrio poco profundo (enrolle el filete con los bordes hacia abajo). Cubra con una película plástica con agujeros de ventilación. Después de la cocción, deje reposar cubierto por 3 minutos.

Cocción mixta manual por convección y automática

Esta sección del manual de uso y cuidado le brinda instrucciones y procedimientos específicos para la cocción. Consulte su libro de cocina del horno microondas con convección para encontrar valiosos consejos para la cocción por convección y cocción mixta.

El horno microondas no debe ser usado sin colocar el plato giratorio y jamás debe bloquearlo para que no gire. Puede retirar el plato giratorio al precalentar el horno microondas y al preparar alimentos que van a ser preparados directamente sobre el plato giratorio.

! PRECAUCIÓN



El gabinete, cavidad, puerta, plato giratorio, soporte del plato giratorio rejillas y platos pueden estar muy calientes. Para EVITAR QUEMADURAS, use guantes gruesos al retirar los alimentos o el plato giratorio del horno microondas.

Cocción por convección

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

Cocinar por convección



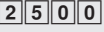
- Suponga que quiere cocinar a 350°F por 20 minutos.
- 1. Presione el botón Convec.
- 2. Seleccione la temperatura presionando el botón del número 6_{350 F}.
- 3. Ingrese el tiempo de cocción presionando 2000 con los botones de números.
- 4. Presione el botón Start/Touch On.

Precalentar y cocinar por convección

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

Cocción mixta manual por convección y automática

- Suponga que quiere precalentar a 350°F y después cocinar por convección durante 25 minutos a 375°F:

1. Presione el botón Preheat (Precalentar).
2. Seleccione la temperatura presionando el botón del número  .
3. Presione el botón Convec (Convección).
4. Seleccione la temperatura presionando el botón del número  .
5. Ingrese el tiempo de cocción presionando  con los botones de números.
6. Presione el botón Start/Touch On (Inicio/Restablecer).

Cuando el horno microondas alcance la temperatura programada, mantendrá automáticamente la temperatura de precalentamiento por 30 minutos y después la pantalla mostrará la hora del día. Cada vez que presione el botón Stop/Clear durante este período de 30 minutos, la pantalla mostrará el mensaje PRESS CONVEC o PRESS MIX para que ingrese el modo y tiempo de cocción.

NOTA:

Para precalentar y cocinar con la misma temperatura, ingrese la misma temperatura en los pasos 2 y 4.

Broil (Asar a la parrilla)

El precalentamiento es automático al usar la función Broil. Sólo ingrese el tiempo de cocción real; el horno emitirá una señal cuando alcance la temperatura de precalentamiento a 450°F. No puede cambiar la temperatura del horno. Use la función Broil para bistecs, chuletas, piezas de pollo y muchos otros alimentos. Vea la tabla para Asar a la parrilla por convección en el libro de cocina.

- Suponga que quiere asar un jamón por 15 minutos.
1. Presione el botón Broil.
 2. Ingrese el tiempo de cocción presionando 1500 con los botones de números.
 3. Presione el botón Start/Touch On. Sin alimentos en el horno.

El horno microondas emitirá una señal cuando alcance la temperatura programada*.

4. Abra la puerta. Coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta. Presione el botón Start/Touch On.


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

NOTA:

- *El precalentamiento para asar a la parrilla demora entre 7 y 10 minutos dependiendo de la temperatura ambiente y el suministro eléctrico.*
- *Aunque por lo general, se configura para el tiempo máximo para asar a la parrilla, siempre revise los alimentos en el menor tiempo recomendado en la tabla del libro de cocina. Así evitará tener reprogramar completamente el horno microondas si necesita un tiempo de cocción adicional. Sólo cierre la puerta del horno microondas y presione el botón Start/Touch On para continuar.*

Slow Cook (Cocción lenta)

Slow Cook está configurado a 300°F para 4 horas. Puede cambiar la temperatura a menos de 300°F. No puede cambiar el tiempo de cocción. Puede usar esta función para alimentos como frijoles verdes horneados o bistec de paleta marinado.

- Suponga que quiere cambiar la temperatura de 300°F a 275°F.
1. Presione el botón Slow Cook (cocción lenta).
 2. Presione el botón Slow Cook una vez más si quiere cambiar la temperatura de 300°F.
 3. Presione el botón Temperature (Temperatura)  .
 4. Presione el botón Start/Touch On (Inicio/Restablecer).

NOTA:

Si no cambia la temperatura, omite los pasos 2 y 3.

Cocción mixta manual por convección y automática

Cocción Mixta Automática

Este horno microondas tiene dos ajustes preprogramados que facilitan la cocción automática tanto por convección y microondas.

	Temperatura del horno microondas	Potencia del microondas
High Mix/Roast (Mixto alto/Asar)	325°F	30%
Low Mix/Bake (Mixto Bajo/Hornear)	325°F	10%

Con excepción de los alimentos que se cuecen mejor únicamente por calor de convección, la mayoría de los alimentos se adaptan bien a la cocción mixta usando Low Mix/ Bake o High Mix/Roast.

La combinación de estos dos métodos de cocción produce carnes jugosas, bizcochos húmedos y suaves y panes de fina textura, dorados y crujientes en el punto exacto.

Puede cambiar las temperaturas, sin embargo, no puede cambiar la potencia del microondas.

La temperatura del horno microondas puede cambiarse de 100°F a 450°F. Para cambiar la temperatura, primero presione High Mix o Low Mix y luego nuevamente el mismo botón. Cuando la pantalla indique SELECT TEMP (SELECCIONE TEMPERATURA), presione el botón correspondiente a la temperatura deseada. Ej: Para High Mix presione High Mix, **7**. La temperatura mixta cambiará automáticamente a 375°F.

Cocinar con función mixta automática

- Suponga que quiere hornear un bizcocho por 25 minutos en Low Mix/Bake.
 1. Presione el botón Low Mix/Bake.
 2. Ingrese el tiempo de cocción presionando **2|5|0|0** con los botones de números.
 3. Presione el botón Start/Touch On.

Precalentar/Cocinar con función mixta automática

Su microondas puede ser programado para combinar el precalentamiento y las operaciones de cocción mixta automática. Usted puede precalentar a la misma temperatura para combinar el precalentamiento y las operaciones de cocción mixta automática.

- Suponga que quiere precalentar a 350°F y después cocinar por 25 minutos a 325°F Low Mix/Bake.
 1. Presione el botón Preheat.
 2. Presione el botón Temperatura **6**_{350°F}.
 3. Presione el botón Low Mix.
 4. Ingrese el tiempo de cocción presionando **2|5|0|0** con los botones de números.
 5. Presione el botón Start/Touch On.

El horno microondas emitirá una señal cuando alcance la temperatura programada. El horno se detendrá y las instrucciones aparecerán en la pantalla. Siga el mensaje indicado.

6. Abra la puerta. Coloque los alimentos en el horno microondas. Cierre la puerta. Presione el botón Start/Touch On.

Operación automática por convección

Esta sección del manual de uso y cuidado ofrece instrucciones para la preparación de 12 alimentos populares usando las funciones Convec Broil, Convec Roast y Convec Bake.

Después de seleccionar la función deseada, siga las instrucciones indicadas en la pantalla. Obtenga valiosos consejos presionando HELP (AYUDA) en cualquier momento que aparezca el mensaje HELP en la pantalla.

Convec Broil (Asar a la parrilla por convección)

Convec Broil asa automáticamente hamburguesas, piezas de pollo, bistecs y filetes de pescado.

- Sponga que quiere asar a la parrilla 2 hamburguesas.

1. Presione el botón Convec Broil.
2. Seleccione el ajuste deseado. Ej: Para hamburguesas, presione el botón del número **1**.
3. Presione el botón del número **2** para la cantidad y siga la información en la pantalla sobre información acerca de la cocción.

Para hamburguesas bien cocidas o semi-cruadas, presione el botón Power Level para seleccionar Mayor para bien cocida o Menor para semi-cruada. Vea Ajuste de mayor/menor tiempo en la página 30.

4. Presione el botón Start/Touch On.

Después de terminar el ciclo de precalentamiento escuchará 4 señales largas. PREHEAT OVER PLACE FOOD IN OVEN aparecerá en la pantalla repetidamente. Abra la puerta y coloque las hamburguesas dentro del microondas. Cierre la puerta.

5. Presione el botón Start/Touch On.

Cuando termine el ciclo de asado a la parrilla, escuchará una señal larga y el mensaje END aparecerá en la pantalla.

NOTA:

- Convec Broil puede ser programado con ajuste de mayor/menor tiempo. Vea la página 30.
- Si intenta ingresar mayor o menor cantidad que la indicada en la tabla a continuación, la pantalla mostrará un mensaje de error.
- Para asar a la parrilla otros alimentos o alimentos que estén por encima o debajo del peso o número permitido en la tabla Convec Broil, siga las instrucciones del libro de cocina el horno microondas por convección. Vea la tabla para Asar a la parrilla por convección.

Tabla de Convec Broil

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Hamburguesas	1 - 8 unidades 0.25 lb cada una	Use este ajuste para asar a la parrilla hamburguesas individuales. Coloque en la rejilla inferior.
2. Piezas de pollo	0.5 - 3.0 lb	Coloque las piezas en la rejilla inferior. Después de la cocción deje reposar de 3 a 5 minutos. La carne oscura debe estar a 180°F mientras que la carne blanca debe estar a 170°F.
3. Bistec	0.5 - 2.0 lb	Utilice este ajuste para asar bistec de 3/4" a 1" de espesor. Individuales bistecs deshuesados ase en forma pareja. Coloque el bistec en la parrilla baja. Para bien hecho, toque Power Level una vez; por raro, toque Power Level en dos ocasiones.
4. Filetes de pescado	0.5 - 2.0 lb	Utilice este ajuste para asar carne de pescado, que es 3/4 "a 1" de espesor. Colocar en el estante bajo.

Operación automática por convección

Convec Roast (Asar por convección)

Convec Roast asa automáticamente pollo, pavo, pechuga de pavo o cerdo.

- Suponga que quiere asar un pollo de 2.5 libras.
1. Presione el botón Convec Roast.
 2. Seleccione el ajuste deseado. Ej: Para pollo, presione el botón del número **1**.
 3. Presione los botones de número para ingresar el peso. Ej: **2****5** lb.
 4. Presione el botón Start/Touch On.

Al terminar el ciclo Convec Roast escuchará una señal larga. Siga el mensaje indicado.

NOTA:

- Convec Roast puede ser programado con ajuste de mayor/menor tiempo. Vea la página 30.
- Si intenta ingresar mayor o menor peso que el indicado en la tabla a continuación, la pantalla mostrará un mensaje de error.
- Para asar otros alimentos o alimentos por encima o debajo del peso permitido en la tabla Convec Roast (Asar por convección), consulte la tabla de asado combinado en el libro de cocina del horno microondas con convección

Tabla de Convec Roast

Ajuste/Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Pollo	2.5 - 7.0 lb	Coloque en la rejilla inferior. Al terminar el ciclo, cubra con papel aluminio y deje reposar de 5 a 10 minutos.
2. Pavo	6.5 - 9.0 lb	Sazone a su gusto. Coloque en la rejilla inferior. Al terminar el ciclo, cubra con papel aluminio y deje reposar 10 minutos. La temperatura interna de la carne blanca debe ser de 170°F y la de la carne oscura debe ser de 180°F.
3. Pechuga de pavo	3.0 - 6.0 lb	Sazone a su gusto. Coloque en la rejilla inferior. Al terminar el ciclo, cubra con papel aluminio y deje reposar 10 minutos. La temperatura interna de la carne blanca debe ser de 170°F.
4. Cerdo	2.0 - 3.5 lb	Se recomienda lomo de cerdo sin hueso porque se cocina de forma pareja. Coloque en la rejilla inferior. Después de la cocción, retire del horno, cubra con papel aluminio y deje reposar de 5 a 10 minutos. La temperatura interna debe ser de 160°F.

Operación automática por convección

Convec Bake (Hornear por convección)

Convec Broil hornea automáticamente bizcochos, brownies, panecillos y papas fritas.

- Suponga que quiere hornear un bizcocho de 13"x 9"x 2".
 1. Presione el botón Convec Bake.
 2. Seleccione el ajuste deseado. Ej: Para bizcocho, presione el botón del número **1**.
 3. Presione el botón Start/Touch On.

Al terminar el ciclo de precalentamiento Convec Bake escuchará 4 señales largas. PREHEAT OVER PLACE FOOD IN OVEN aparecerá en la pantalla repetidamente. Abra la puerta del horno y coloque el recipiente dentro del horno microondas. Cierre la puerta.

4. Presione el botón Start/Touch On.

Al terminar el ciclo Convec Bake escuchará 1 señal larga y la pantalla mostrará el mensaje END.

NOTA:

- Convec Bake con un ajuste de mayor o menor tiempo. Vea la página 30.
- Para hornear otros alimentos, consulte la sección horneado en el libro de cocina del horno microondas con convección.

Tabla de Convec Bake

Ajuste/ Alimento	Tamaño de la bandeja/Cant.	Procedimiento
1. Bizcocho	13"x9"x2"	Ideal para mezcla instantánea para bizcochos o su propia receta. Prepare de acuerdo con las instrucciones del paquete o receta y coloque en una bandeja engrasada y enharinada de 13"x9"x2". Después de precalentar, coloque la bandeja en el horno microondas centrado en la rejilla inferior. Enfríe antes de aplicar el glaseado y sirva.
2. Brownies	13"x9"x2"	Ideal para mezcla instantánea para brownies o su propia receta para una bandeja de 13"x9"x2". Prepare de acuerdo con las instrucciones del paquete o receta y coloque en una bandeja engrasada y enharinada de 13"x9"x2". Después de precalentar, coloque la bandeja en el horno microondas centrado en la rejilla inferior. Enfríe antes de cortar en porciones.
3. Panecillos	Bandeja para 12 panecillos	Ideal para mezcla instantánea para panecillos o su propia receta para 12 panecillos medianos. Prepare de acuerdo con las instrucciones del paquete o su propia receta para una bandeja para 12 panecillos. Después de precalentar, coloque la bandeja en el horno microondas centrado en la rejilla inferior.
4. Papas fritas	Placa para galletas de 3 - 24 oz	Use papas fritas congeladas. No requiere precalentar para el procedimiento de horneado de papas fritas. Coloque las papas fritas en la placa para galletas en la rejilla inferior. Para papas al hilo, presione dos veces el botón Power Level para ingresar menos tiempo antes de presionar el botón Start/Touch On.

Panel de control y ajustes

Help (Ayuda)

Help le ofrece 5 funciones que facilitan el uso de su horno microondas ya que la pantalla interactiva le brinda instrucciones específicas.

1. Child Lock (Traba para niños)

La función Child Lock (Traba para niños) evita la operación no deseada del horno por parte de niños pequeños. El horno microondas puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee. Para ajustar, presione los botones Help, el número **1** y Start/Touch On (Inicio/Restablecer). Si presiona un botón, el mensaje LOCK aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, presione los botones Help y Stop/Clear .

2. Eliminación de la señal audible

Si usted desea operar su horno microondas sin señales audibles, presione los botones Help, el número **2** y Stop/Clear.

Para cancelar y establecer la señal audible, presione Help, el número **2** y los botones Start/Touch On.

3. Inicio Automático

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

- Suponga que quiere iniciar la cocción de un estofado al 50% por 20 minutos a las 4:30. Antes de hacer el ajuste, compruebe que el reloj esté indicando la hora correcta del día.
1. Presione el botón Help.
 2. Presione el botón **3** para seleccionar Inicio Automático.
 3. Para ingresar la hora de inicio a las 4:30, presione los números **4****3****0**.
 4. Presione el botón Clock.
 5. Para ingresar el programa de cocción, presione Power Level el número **5** para una potencia al 50% y luego presione **2****0****0****0** con los botones de números para establecer el tiempo de cocción.
 6. Presione el botón Start/Touch On.

NOTA:

- Puede usar Inicio automático para las funciones manual cooking, Convec Broil, Convec Roast, Convec Bake si ha configurado el reloj.
- Si abre la puerta del horno microondas después de programar Inicio automático, es necesario presionar el botón Start/Touch On para que la hora de Inicio automático aparezca en la pantalla de lectura, con el fin de que el horno microondas empiece automáticamente la cocción programada a la hora elegida de Inicio automático.
- Asegúrese de elegir alimentos que puedan dejarse en el horno microondas con seguridad hasta que se cumpla la hora programada para Inicio automático. Las papas al horno son a menudo una buena elección.

4. Selección del idioma

El microondas viene configurado para inglés. Para cambiar, presione los botones Help y el número **4**. Continúe presionando el botón número **4** hasta seleccionar la opción que prefiera. Luego, presione el botón Start/Touch On.

Presione una vez el número **4** para inglés.

Presione dos veces el número **4** para español.

Presione tres veces el número **4** para francés.

5. Peso y selección de temperaturas

El horno microondas cuenta con ajustes para las unidades-libras acostumbradas en los Estados Unidos. Para cambiar, presione Help y el número **5**. Siga presionando el número **5** hasta seleccionar la opción que prefiera. Luego, presione el botón Start/Touch On.

Presione una vez el número **5** para LB / °F.

Presione dos veces el número **5** para KG / °C.

Panel de control y ajustes

Help (Ayuda - Indicador de pantalla)

Cada ajuste de Defrost, Convec Broil, Convec Roast, Convec Bake, Sensor Cook y Sensor cuentan con una sugerencia de cocción. Si desea verificarlo, presione el botón HELP (AYUDA) cuando éste se encienda en la pantalla interactiva para acceder a estas sugerencias.

Cocción en secuencias múltiples

El horno microondas puede ser programado hasta para 4 secuencias de cocción automática en el modo microondas y 2 secuencias de cocción automática con precalentamiento para el modo convección/mixto, cambiando automáticamente de un ajuste de nivel de potencia a otro.

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

- Imagine que desea cocinar un bife asado por 5 minutos al 90% y luego continuar la cocción por 30 minutos al 50%.
 1. Presione Power Level (Nivel de potencia) una vez y el botón del número **9** para la potencia al 90%.
 2. Ingrese el primer tiempo de cocción presionando **5|0|0** con los botones de números.
 3. Presione Power Level (Nivel de potencia) nuevamente y el botón del número **5** para la potencia al 50%.
 4. Luego ingrese el segundo tiempo de cocción presionando **3|0|0|0** con los botones de números.
 5. Presione el botón Start/Touch On (Inicio/Restablecer).

NOTA:

- Si presiona dos veces el botón Power Level (Nivel de potencia), aparecerá el mensaje HIGH (ALTO) en la pantalla.
- Si desea saber el nivel de potencia, simplemente presione el botón Power Level. Siempre que presione el botón Power Level, el nivel de potencia aparecerá en pantalla.

Timer (Temporizador)

- Suponga que desea cronometrar una llamada telefónica de larga distancia de 3 minutos.
 1. Presione el botón Timer
 2. Ingrese el tiempo presionando **3|0|0** con los botones de números.
 3. Presione el botón Start/Touch On.

Mayor o menor ajuste de tiempo

MAYOR: Si prefiere alguno de los ajustes de Sensor, Sensor Cook, Defrost, Convec Broil, Convec Roast o Convec Bake ligeramente más cocidos, presione el botón Power Level (Nivel de Potencia) una vez después de presionar los botones de su elección.

MENOR: Si prefiere alguno de los ajustes de Sensor, Sensor Cook, Defrost, Convec Broil, Convec Roast o Convec Bake ligeramente menos cocidos, presione el botón Power Level (Nivel de Potencia) una vez después de presionar los botones de su elección.

Add-A-Minute (Agregue-Un-Minuto)

Add-A-Minute (Agregue-Un-Minuto) le permite cocinar por un minuto al 100% simplemente presionando el botón Add-A-Minute. También puede extender el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto presionando repetidamente el botón Add-A-Minute durante la cocción manual.

- Imagine que usted desea calentar una taza de sopa por un minuto. Presione el botón Add-A-Minute.

NOTA:

- Para utilizar Add-A-Minute, presione el botón dentro de 1 minuto después de la cocción, de cerrar la puerta, de presionar el botón Stop/Clear o durante la cocción.
- Add-A-Minute no puede ser usado con Sensor, Sensor Cook, Defrost, Convec Broil, Convec Roast o Convec Bake.

Panel de control y ajustes

Touch On (Restablecer)

Touch On le permite cocinar a una potencia al 100% presionando continuamente el botón Start/Touch On. Touch On es ideal para derretir queso y calentar la leche por debajo de su punto de ebullición, etc.

El tiempo de cocción máximo es de 3 minutos.

- Suponga que desea fundir queso en un pedazo de tostada.
1. Presione continuamente el botón Start/Touch On. El tiempo de cocción empezará el conteo progresivo.
 2. Cuando el queso esté fundido al grado deseado, retire su dedo del botón Start/Touch On. El horno microondas se detiene inmediatamente.

NOTA:

- Anote el tiempo que toma para alimentos usados frecuentemente y programe ese tiempo en el futuro.
- Para usar Touch On, presione el botón dentro del primer minuto posterior a la cocción, abriendo y cerrando la puerta o presionando el botón Stop/Clear.
- Sólo se puede usar Restablecer 3 veces seguidas. Si necesita más veces, abra y cierre la puerta o presione Stop/Clear.

Modo de demostración

Como demostración, presione Clock, el número **0** y luego el botón Start/Touch On por 3 segundos. **DEMO ON DURING DEMO NO OPEN POWER** y **DEMO** aparecerán en la pantalla. Ahora puede demostrar las operaciones de cocción y las funciones especiales específicas sin potencia en el horno microondas. Por ejemplo, presione el botón Add-A-Minute y la pantalla mostrará 1.00 e irá en cuenta regresiva rápidamente hasta **END**.

Para cancelar, presione Clock, después el número **0** y el botón Stop/Clear. Si le resulta más fácil, desconecte el horno microondas del tomacorriente eléctrico y vuelva a conectarlo.

Limpieza y mantenimiento

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

Exterior

La superficie externa está pintada. Limpie el exterior con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No use ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

Puerta

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

Panel de control táctil

El panel de control táctil debe limpiarse con cuidado. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente solo con agua. Seque con un paño suave. No restriegue ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y presione el botón Stop/Clear.

Parte interna - después de la cocción por microondas

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies internas; por lo tanto, las salpicaduras o derrames no se hornean ni endurecen. Para limpiar las superficies internas, limpie con un paño suave y húmedo con agua tibia. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ÁSPEROS O ESPONJILLAS DE FREGAR. Para una suciedad más intensa, utilice bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague cuidadosamente con agua caliente. NUNCA ROCÍE DIRECTAMENTE LIMPIADORES PARA HORNO SOBRE NINGUNA PARTE DEL HORNO MICROONDAS.

Parte interna - después de la cocción por convección, mixta o asar

Pueden ocurrir derrames debido a la humedad o la grasa. Lave inmediatamente después de usarlo con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Puede tener dificultad para eliminar derrames si no limpia cuidadosamente el horno microondas o si el tiempo de cocción es prolongado o la temperatura es muy alta. En ese caso, puede comprar una esponja limpiadora para horno que viene impregnada con líquido limpiador – no es la esponja de acero impregnada con jabón – para uso en superficies de acero o porcelana. Siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante y tenga especial cuidado de no derramar el líquido limpiador en los agujeros de la pared o techo ni en ninguna de las superficies de la puerta. Enjuague cuidadosamente y seque.

Cubierta de la guía de onda

La cubierta de la guía de onda está hecha de mica por lo que requiere cuidado especial. Conserve limpia la cubierta de la guía de onda para asegurar un buen rendimiento del horno microondas. Limpie cuidadosamente con un paño humedecido cualquier salpicadura de alimento de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que haya ocurrido. Las salpicaduras acumuladas pueden provocar sobrecalentamiento y ocasionar humo o posiblemente incendiarse. No retire la cubierta de la guía de onda.

Eliminación de olores

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

Plato giratorio/soporte del plato giratorio

El plato giratorio cerámico y el soporte del plato giratorio pueden ser retirados para una limpieza fácil. Lávelos en agua jabonosa suave; para manchas persistentes utilice un limpiador suave y una esponja de fregar como se describe anteriormente. También son aptos para el lavaplatos usando una rejilla.

Limpieza y mantenimiento

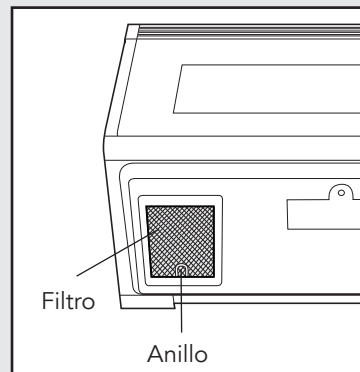
Rejillas del horno microondas

Las rejillas alta y baja para hornear pueden ser retiradas para una limpieza fácil y almacenadas fuera del horno microondas cuando no sean necesarias. Después de cada uso, lávelas en agua jabonosa suave. Para manchas persistentes utilice un limpiador suave y una esponja de fregar como se describe anteriormente. Son aptos para lavadora de platos.

Filtros para grasa

Los filtros deberán limpiarse por lo menos una vez al mes. Nunca opere el ventilador o el horno microondas sin haber colocado los filtros.

1. Tire del anillo hacia el frente del horno microondas, bajando ligeramente y retire el filtro. Repita para el otro filtro.
2. Remoje los filtros en un lavatorio o recipiente lleno de agua caliente y detergente. NO use amoníaco o ninguna sustancia alcalina; éstas reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.
3. Agite y restriegue con una escobilla para retirar la suciedad incrustada.
4. Enjuague cuidadosamente y sacuda para secar.
5. Reemplace colocando el filtro nuevamente en la abertura.



Ventilador

El ventilador se activará automáticamente cuando aumente el calor de la superficie de la estufa y al utilizar las funciones de convección, mixta alta, mixta baja o para asar a la parrilla. Esto protege al horno microondas del aumento excesivo de temperatura. El ventilador permanecerá encendido hasta que la temperatura disminuya. No se puede apagar manualmente durante este tiempo.

Para otros usos, elija la velocidad alta o baja.

PRECAUCIONES PARA USO ADECUADO:


1. NO deje la superficie de cocción sin atención al usar altas temperaturas. Puede empezar a funcionar el ventilador automático y generar aire en exceso para las unidades de la superficie. Esto puede causar derrames o reboses.
2. Evite quemar los alimentos.
3. Mantenga limpios los filtros para grasa.

Luz

1. Para reemplazar las bombillas, primero desconecte la alimentación eléctrica del horno microondas en el panel del interruptor de circuito o desconéctelo.
2. Para retirar la tapa, retire el tornillo de la tapa de las bombillas. (Vea la ilustración.)
3. Reemplace las bombillas sólo con bombillas de 20 y 40 vatios. Están disponibles en la mayoría de ferreterías o tiendas de productos de iluminación. La unidad incluye una bombilla de 20 vatios y una de 40 vatios. NO UTILICE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 40 VATIOS
4. Cierre la cubierta de la bombilla y asegúrela con el tornillo retirado en el paso 2.



! PRECAUCIÓN



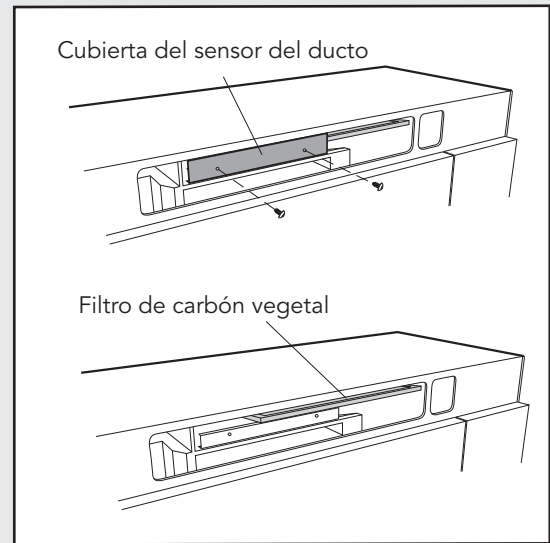
La cubierta de la bombilla puede calentarse bastante. No toque el vidrio cuando la luz esté encendida.

Limpeza y mantenimiento

Filtro de carbón vegetal

El filtro de carbón vegetal es usado para instalación sin ventilación, recirculada. El filtro de carbón vegetal debe ser reemplazado cada 6 a 12 meses, según el uso.

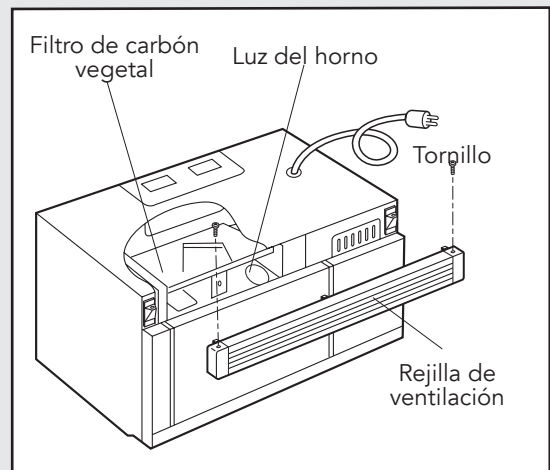
1. Desconecte la energía del horno en el panel del interruptor de circuito o desenchúfelo.
2. Retire los 2 tornillos que aseguran la rejilla.
3. Retire la rejilla moviéndola ligeramente y tirando de la unidad.
4. Retire los 2 tornillos que aseguran la cubierta del sensor del ducto.
5. Retire la cubierta del sensor del ducto.
6. Retire el filtro de carbón vegetal usado (si hay uno instalado).
7. Deslice el nuevo filtro de carbón vegetal en su lugar y asegure con 2 tornillos.
8. Reinstale la cubierta del sensor del ducto y asegure con 2 tornillos.
9. Coloque nuevamente la rejilla y reinstale los 2 tornillos para asegurarla.



Luz del horno microondas

Retire la rejilla de acuerdo con las instrucciones 1-3 en la sección FILTRO DE CARBÓN VEGETAL (página 41) y el filtro de carbón vegetal, si es necesario.

4. Deslice la cubierta de la luz hacia adelante y levante.
5. Retire la bombilla vieja y reemplace sólo con una bombilla de 20 vatios disponible en la mayoría de ferreterías o tiendas de productos de iluminación. **NO UTILICE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 30 VATIOS.**
6. Reinstale la cubierta de la luz del microondas y del filtro de carbón vegetal, si es necesario; presione la rejilla para colocarla en su lugar y reinstale los tornillos de montaje de la rejilla.



Revisión para solicitud de servicio

Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio:

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

Opere el horno microondas por un minuto en HIGH 100%.

- | | | |
|--|----------|----------|
| A. ¿Se enciende la luz del horno microondas? | SÍ _____ | NO _____ |
| B. ¿Funciona el ventilador de enfriamiento?
(Coloque su mano en la ranura de ventilación posterior). | SÍ _____ | NO _____ |
| C. ¿El plato giratorio gira?
(Es normal que el plato giratorio gire en cualquier dirección) | SÍ _____ | NO _____ |
| D. ¿El agua que está en el horno microondas está caliente? | SÍ _____ | NO _____ |
| E. ¿Aparece "H" en la pantalla cuando el ventilador se activa manualmente en? | SÍ _____ | NO _____ |

2. Retire el agua del horno y hágalo funcionar por 5 minutos en Convección a 450°F.

Opere el horno microondas por un minuto en HIGH 100%.

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

Si respondió "NO" a cualquiera de las preguntas anteriores, por favor revise el tomacorriente eléctrico, la caja de fusibles y/o el interruptor del circuito. Si están funcionando correctamente, COMUNÍQUESE CON EL PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO VIKING RANGE, LLC MÁS CERCANO.

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

NOTA:

- Si el tiempo que aparece en la pantalla está haciendo cuenta regresiva rápidamente, verifique el Modo de demostración en la página 31 y cancele.

Especificaciones

Voltaje en línea de CA:	Capacidad UL - 120V monofásico, 60Hz, sólo CA Capacidad CSA - 116V monofásico, 60Hz, sólo CA
Energía de CA requerida:	Capacidad UL - Microondas 1.60 kW , 13.2 amps. Capacidad UL - Convección 1.60 kW, 13.2 amps. Capacidad CSA - Microondas 1.5 kW, 13.0 amps. Capacidad CSA - Convección 1.5 kW, 13.0 amps.
Potencia de salida Microondas: Calentador por convección:	850 vatios* 1400 vatios
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones externas:	29 ¹⁵ / ₁₆ " (Ancho) x 16 ¹¹ / ₃₂ " (Alto) x 15 ⁹ / ₃₂ " (Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	17 ¹ / ₈ " (Ancho) x 8 ¹ / ₁₆ " (Alto) x 13 ¹³ / ₁₆ " (Prof.)
Capacidad del horno microondas:**	1.1 pies cúbicos
Uniformidad de cocción:	Plato giratorio y ventilador del agitador
Peso:	Aprox. 71 libras

* Método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para la medición de la potencia en vatios de salida. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, la profundidad y la altura máxima. La capacidad real para los alimentos es menor.

Cumple con las normas establecidas por:

FCC – Autorizada por la Comisión Federal de Comunicaciones.

DHHS – Cumple con la norma del Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS), CFR, Título 21, capítulo I, subcapítulo J.



– Este símbolo en la placa de identificación determina que el producto tiene la certificación de Underwriters Laboratories, Inc. para uso en EE.UU. o Canadá.

NHW – Departamento de salud y bienestar nacional del Canadá.

Este horno microondas está aprobado por Canadian Standard Association según está certificado.

Información de servicio

Si se necesita servicio:

1. Llame a su distribuidor o agencia de servicio autorizada. Puede obtener el nombre de la agencia de servicio autorizada llamando a su distribuidor local.
2. Debe tener disponible la siguiente información:
 - a. Número de modelo
 - b. Número de serie
 - c. Fecha de compra
 - d. Nombre del distribuidor al que le realizó la compra
3. Describa claramente el problema que tiene.

Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada o si continúa teniendo un problema de servicio, comuníquese con Viking Range, LLC al 1-888-845-4641 o escriba a:

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.

Coloque la información que se indica a continuación. Será necesaria si alguna vez requiere del servicio. El número de modelo y de serie de su horno microondas se encuentra en la etiqueta de identificación al lado izquierdo de la cavidad del horno.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio requiere de instalación de partes, use sólo las partes autorizadas para garantizar la protección bajo la garantía.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA
(662) 455-1200

Para obtener información sobre el producto
llame al 1-888-845-4641
o visite nuestro sitio web en
vikingrange.com