

Horno microondas

Manual de instrucciones

Modelo: FMIU330X

Lea las instrucciones cuidadosamente y guárdelas para referencia futura



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 acumule restos de limpiadores o suciedad en las superficies de sellado.
- (c) No opere el microondas si tiene daños. Es muy importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no hayan daños en:
 - (1) puerta (doblada)
 - (2) bisagras y pestillos (dañados o sueltos)
 - (3) sellos de la puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno sólo debe ser ajustado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.

TABLA DE CONTENIDO

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS	2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
INSTALLATION INSTRUCTIONS	5
DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO MICROONDAS	5
ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN PARA SU HORNO MICROONDAS EN EL MOSTRADOR	5
ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN PARA SU HORNO MICROONDAS EMPOTRADO	5
INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA	6
REQUISITOS ELÉCTRICOS	6
CABLE DE EXTENSIÓN.....	6
INTERFERENCIA DE RADIO O TELEVISIÓN	6
INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER	7
SOBRE SU HORNO MICROONDAS.....	7
SOBRE LOS UTENSILIOS Y ENVOLTURAS.....	7
ACERCA DE LA COCCIÓN POR MICROONDAS... ..	8
SOBRE LOS NIÑOS Y EL HORNO MICROONDAS	8
ACERCA DE LA SEGURIDAD	8
SOBRE LOS ALIMENTOS	9
NOMBRE DE LAS PARTES	10
PARTES DEL HORNO MICROONDAS	10
PANEL DE CONTROL.....	10
ANTES DE OPERAR	11
ANTES DE OPERAR	11
PARA FIJAR LA HORA.....	11
STOP/CLEAR (PARAR/BORRAR).....	11
TIEMPO DE COCCIÓN.....	11
PARA FIJAR EL NIVEL DE POTENCIA	11
SENSOR COOKING (COCINA SENSOR)	12
USO DE LOS AJUSTES DEL SENSOR	12
ENVOLTURA DE ALIMENTOS	12
TABLA DE SENSOR COOKING	13
TABLA DE SENSOR COOKING (CONTINUADA)	14
MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)	15
BREAKFAST (DESAYUNO) Y LUNCH (ALMUERZO).....	15
TABLA DE BREAKFAST.....	15
TABLA DE LUNCH	16
15 MINUTE RECIPES (RECETAS DE 15 MINUTOS) Y FROM THE PANTRY (DE LA DESPENSA).....	17
15 MINUTE RECIPES.....	17
FROM THE PANTRY RECIPES.....	18
DEFROST (DESCONGELAR)	20
SUPER DEFROST (SUPER DESCONGELAMIENTO).....	20
TABLA DE SUPER DEFROST	20
AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)	21
TABLA AUTO DEFROST.....	21
DESCONGELAMIENTO MANUAL.....	22
BEVERAGES (BEBIDAS)	22
TABLA BEVERAGES	22
OTRAS CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES	23
KEEP WARM (CALENTAR/MANTENER)	23
HELP (AYUDA).....	23
MAYOR O MENOR AJUSTE DE TIEMPO	23
COCCIÓN EN SECUENCIAS MÚLTIPLES	23
SETUP/HELP (CONFIGURACIÓN/AYUDA).....	24
START (COMIENZO)	24
TIMER (TEMPORIZADOR).....	25
MODO DE DEMOSTRACIÓN.....	25
EASY MINUTE (MINUTO FÁCIL)	25
LIMPIEZA Y CUIDADO	26
EXTERIOR.....	26
PUERTA	26
PANEL DE CONTROL TÁCTIL	26
INTERIOR	26
CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDA.....	26
ELIMINACIÓN DE OLORES	26
PLATO GIRATORIO/ SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO.....	26
ESPECIFICACIONES	27
REVISIÓN PARA SOLICITUD DE SERVICIO	28

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
2. Lea y siga la sección específica "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS" en la página 2.
3. Este electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Conéctela únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Vea "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA 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 microondas.
6. Use este artefacto sólo para el uso destinado como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este artefacto. Este tipo de horno microonda está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como cualquier artefacto, una supervisión adecuada es necesaria 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 más cercano para una evaluación, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna ranura u orificio 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, en un sótano húmedo, 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 deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 26.
16. Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno microondas:
 - a) No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando se coloquen papeles, plástico o cualquier material combustible dentro del horno microondas para facilitar la cocción.
 - b) Retire los lazos de alambre de las bolsas de papel o plásticas antes de colocarlas en el horno.
 - c) **Si los materiales dentro del horno microondas empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.**
 - d) No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
17. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

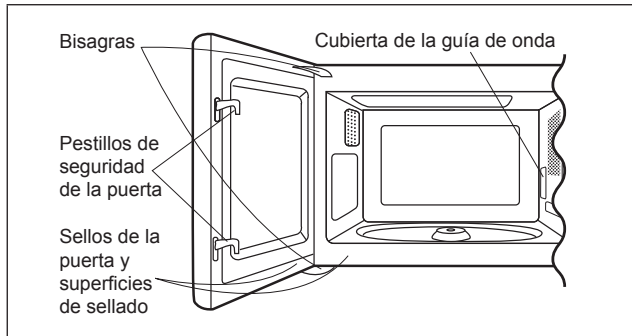
 - a) No sobrecaliente el líquido.
 - b) Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
 - c) No use un recipiente de paredes rectas y boca angosta. Use un recipiente de boca ancha.
 - d) Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
 - e) Use extremo cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio en el recipiente
18. Si el horno microondas va a ser empotrado, siga las siguientes instrucciones:
 - a) No debe montarse sobre un fregadero.
 - b) No almacene nada directamente encima de la superficie del artefacto cuando el artefacto se encuentre en operación.
19. Si la luz del horno microondas no funciona, consulte al PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION INSTRUCTIONS

DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO MICROONDAS

Retire los materiales de empaque que están dentro de la cavidad del horno microondas; sin embargo, **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDA** que se encuentra en la pared derecha de la cavidad. Lea los anexos y **GUARDE** el Manual de instalación / uso y cuidado.



Revise que el horno no tenga daños como puertas torcidas o mal alineadas, sellos de puerta y superficies de sellado 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.

ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN PARA SU HORNO MICROONDAS EN EL MOSTRADOR

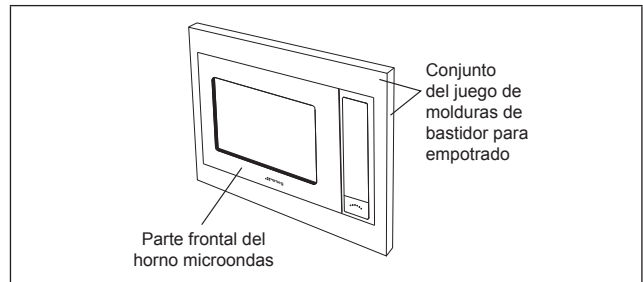
Ya que usted usará el horno microondas con frecuencia debe elegir su ubicación para un fácil uso. Es prudente contar con un espacio en el mostrador al menos a uno de los lados del horno microondas. Mantenga al menos 2 pulgadas a los lados, parte superior y posterior del horno microondas para permitir la circulación de aire.

ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN PARA SU HORNO MICROONDAS EMPOTRADO

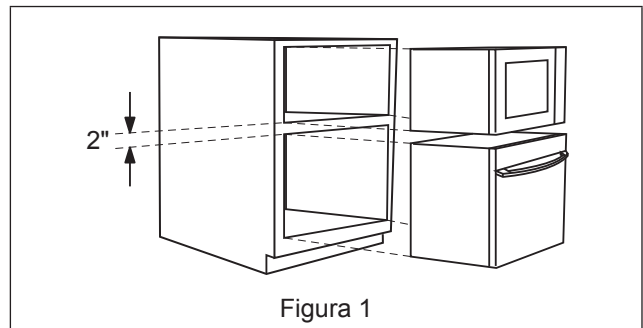
Su horno de microondas puede integrarse en un gabinete o pared usando un kit incorporado SMEG.

Su horno microondas puede integrarse en un gabinete o pared por sí mismo o encima de cualquier horno eléctrico de pared o cajón calentador utilizando el kit incorporado SMK MTK330X.

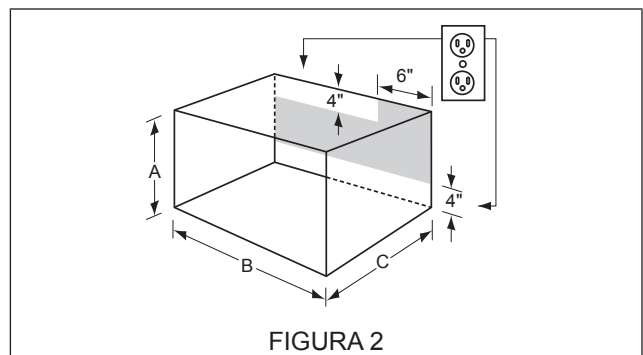
Su horno de microondas no puede integrarse sobre ningún horno de pared de gas.



Consulte la Figura 1 para conocer la ubicación adecuada cuando se construye encima de un horno eléctrico de pared. Siga cuidadosamente las instrucciones de instalación del horno de pared y las instrucciones del kit incorporado de SMEG. Asegúrese de que el espacio libre del piso entre el horno de pared y el horno de microondas sea mínimo de 2 pulgadas (5 cm).



La abertura en la pared o gabinete debe estar dentro de las siguientes dimensiones:



A ALTURA : 16³/₄" a 17" (42.5 cm a 43.2 cm)

B ANCHO : 24 ³/₈" a 24¹¹/₁₆" (61.9 cm a 62.7 cm)

C PROFUNDIDAD : mínimo 20" (50.8 cm)

La salida **NO** debe estar en el área sombreada como se indica en la Figura 2. Si la dimensión de PROFUNDIDAD (C) es más de 21" (53.3 cm), la ubicación de la salida puede ser cualquier área en la pared posterior.

El piso de la abertura debe estar construido de madera contrachapada lo suficientemente fuerte como para soportar el peso del horno y la carga del piso (aproximadamente 100 libras / 45 kg). El piso debe estar nivelado

INSTALLATION INSTRUCTIONS

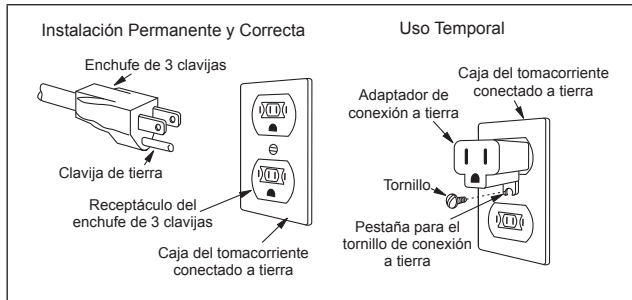
para que el horno funcione correctamente. Asegúrese de verificar el código de construcción local, ya que puede requerir que la abertura esté cerrada con lados, techo y partición trasera. El buen funcionamiento del horno no requiere la carcasa.

El kit incluye todas las piezas necesarias e instrucciones fáciles de seguir para la instalación, así como la ubicación de la fuente de alimentación.

La facilidad de montaje de estos kits permitirá la instalación en una abertura de pared existente en menos de una hora si la toma de corriente ya está ubicada correctamente. Todo lo que necesitas son cuatro pasos y un destornillador Phillips.

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable que tiene un alambre de tierra 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 conexión a tierra puede causar una descarga eléctrica.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Los requisitos eléctricos son 120 voltios, 60 Hz, sólo CA, 15 amperios o más de suministro protegido de electricidad. Se recomienda un circuito por separado que sea sólo para este electrodoméstico.

El horno microondas está equipado con un enchufe con toma a tierra de tres clavijas. Éste se debe enchufar en un receptáculo de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente. Si sólo tiene un tomacorriente de 2 clavijas, un electricista calificado debe realizar la instalación de un receptáculo de pared apropiado.

Puede adquirir un adaptador de 3 clavijas y usarlo temporalmente si los códigos locales lo permiten. Siga las instrucciones del empaque.

Un cable corto de suministro de energía viene incluido para prevenir enredarse o tropezar con un cable más largo.

CABLE DE EXTENSIÓN

Si fuese necesario usar un cable de extensión, use sólo un cable de extensión de 3 alambres que tenga un enchufe con toma a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 muescas que se adapte al enchufe del horno microondas. La capacidad indicada del cable de extensión debe de ser de 115-120 voltios CA, 15 amperios o más.

Debe tener cuidado de no colocar el cable sobre el mostrador o mesa de donde los niños podrían jalarlo o tropezarse con éste accidentalmente.

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

INTERFERENCIA DE RADIO O TELEVISIÓN

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

INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER

SOBRE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de instalación / uso y cuidado es valioso: léalo detalladamente y guárdelo para futura referencia.

NUNCA use el horno microondas 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 microondas durante su operación para que absorban la energía del microondas.

Al usar el horno microondas 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 microondas 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.

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 1,100 vatios clasificados con el 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 LOS UTENSILIOS Y ENVOLTURAS

No es necesario comprar utensilios nuevos. Usted puede usar la mayoría de artículos de su cocina en su nuevo horno microondas. 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 para microondas, cerámica de gres y porcelana
- fuentes para dorar (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 poco contenido de grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO UTILICE

- sartenes de metal y fuentes para hornear
- 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 almacenar alimentos
- sujetadores/amarres de metal

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 debe ser usado.

Las siguientes cubiertas son ideales:

- Las toallas de papeles son ideales para cubrir 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 marcada 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 mantienen el calor de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocción en hornos microondas son apropiadas para piezas grandes de carne o alimentos que necesitan ablandarse. NO use sujetadores/amarres de alambre. Recuerde perforar la bolsa para que pueda salir el vapor.

Cómo usar papel aluminio en el horno microondas:

- 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.
- El papel aluminio no debe estar a menos de una pulgada de cualquier 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

INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER

termómetro para horno microondas le ayudará a determinar la cocción correcta y verificará que sus alimentos se hayan cocido a temperaturas seguras. SMEG no es responsable de ningún daño al horno microondas causado por el uso de los accesorios.

ACERCA DE 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 como sea 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 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 horno microondas 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.

SOBRE LOS NIÑOS Y EL HORNO MICROONDAS

Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas bajo la supervisión cercana de un adulto. En el 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 microondas de manera cómoda; en caso contrario, debe usar un banco firme.

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

Los niños deben conocer todas las precauciones de seguridad: usar agarraderas, retirar las cubiertas con cuidado, prestar mucha atención a los paquetes que aprietan los alimentos, ya que podrían estar muy calientes.

No asuma que un niño/niña puede cocinar de todo sólo porque aprendió una técnica de cocción.

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

ACERCA DE LA SEGURIDAD

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

Para verificar 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 horno microondas.

TEMP	ALIMENTO
160°F (71°C)	Para platos con cerdo fresco, carne molida, carne blanca de ave deshuesada, pescado, mariscos, huevos y alimentos preparados congelados.
165°F (74°C)	Para sobrantes, alimento refrigerado listo para recalentar y platos preparados y comida "lista" para llevar.
170°F (77°C)	Carne blanca de ave.
180°F (82°C)	Carne oscura de ave.

- 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.

INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER

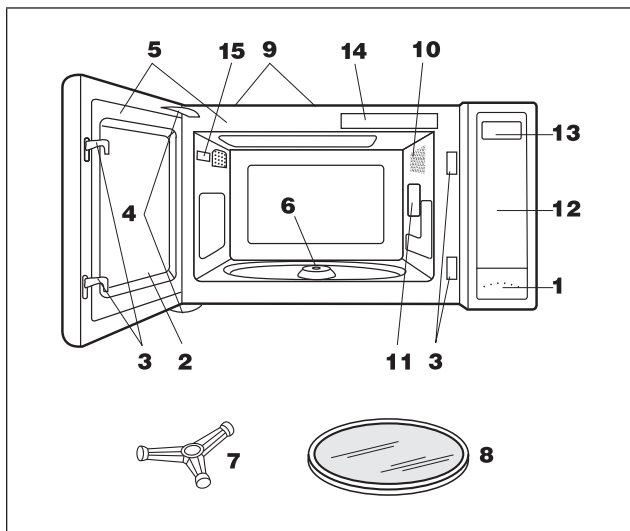
- Evite las quemaduras causadas por el vapor dirigiéndolo lejos de su rostro y manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y las bolsas especiales para cocinar en horno microondas apartándolas de su rostro.
- Permanezca cerca del horno microondas durante su 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 alimentos pueden producir arcos eléctricos o incendios.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del horno microondas 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 2.5 cm. (1 pulgada) de las paredes, techo y puerta del horno microondas.

SOBRE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	<ul style="list-style-type: none"> • 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 cocinarlas en el 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 en su muñeca 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.

NOMBRE DE LAS PARTES

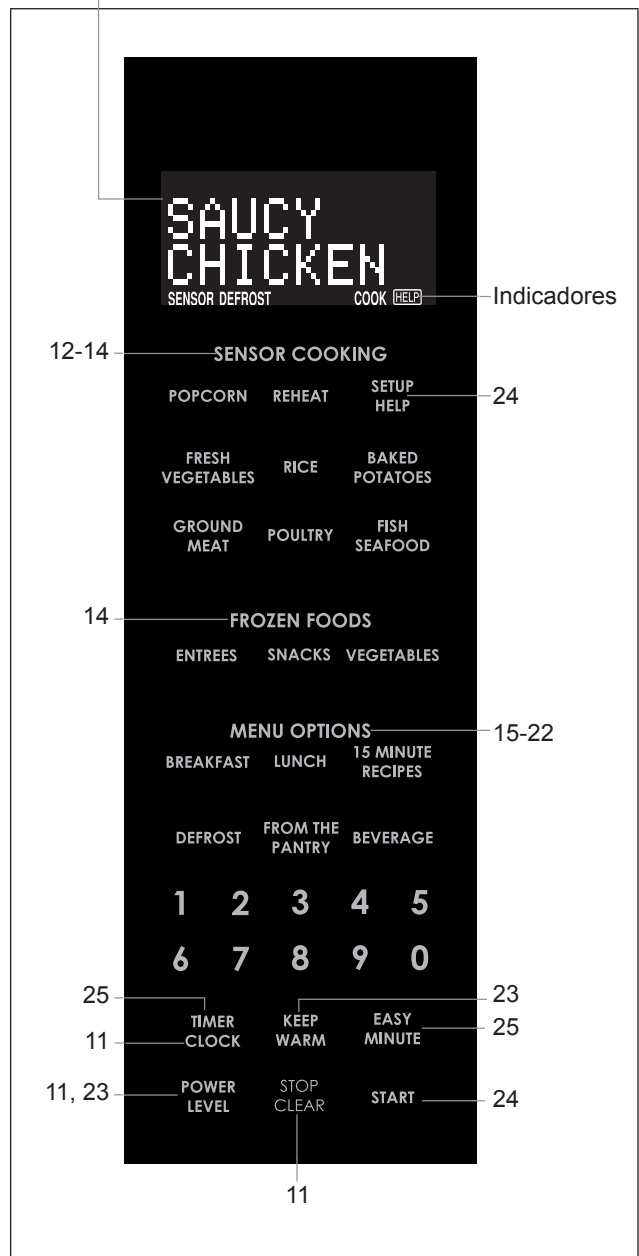
PARTES DEL HORNO MICROONDAS



- 1 Botón de un solo toque para abrir la puerta
Presione para abrir la puerta
- 2 Puerta del horno microondas con ventana transparente
- 3 Pestillos de seguridad de la puerta
El horno microondas no funcionará si la puerta no está bien cerrada.
- 4 Bisagras de puerta
- 5 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 6 Eje del motor del plato giratorio
- 7 Soporte del plato giratorio desmontable
Coloque con cuidado el soporte del plato giratorio en el centro del piso del horno microondas.
- 8 Plato giratorio desmontable. Coloque firmemente el plato giratorio en el soporte del plato giratorio.
El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario. Retírelo únicamente para limpiarlo.
- 9 Ranuras de ventilación (parte posterior)
- 10 Luz del horno microondas. Se encenderá cuando el horno microondas esté en operación o al abrir la puerta del horno.
- 11 Cubierta de la guía de onda: NO LA RETIRE.
- 12 Panel de control táctil automático
- 13 Pantalla interactiva: 99 minutos, 99 segundos
- 14 Etiqueta del menú de COCCIÓN
- 15 Etiqueta de potencia de uso

PANEL DE CONTROL

La Pantalla interactiva de dos líneas especifica los pasos de operación y muestra los consejos para la cocción. Cuando se encienda el mensaje HELP (AYUDA) en la pantalla, presione el botón SET UP/HELP para visualizar un consejo específico que pueda ayudarle.



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

ANTES DE OPERAR

ANTES DE OPERAR

Antes de poner en funcionamiento su nuevo horno microondas, asegúrese de haber leído y entendido completamente este Manual de Instalación/uso y cuidado.

Antes de que se pueda usar el horno microondas, siga estos procedimientos:

Conecte el horno microondas. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK (BIENVENIDO PRESIONE BORRAR Y PRESIONE RELOJ).

1. Presione el botón STOP/CLEAR. Aparecerá el símbolo .
2. Programe el reloj.

PARA FIJAR LA HORA

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 e ingrese nuevamente la hora.

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M o P.M.)
1. Presione el botón TIMER/CLOCK y el botón número **2**.
 2. Ingrese la hora correcta del día presionando los números en secuencia **1 2 3 0**.
 3. Presione nuevamente el botón Timer/Clock.
- Si se interrumpe el suministro de energía eléctrica del horno microondas, el mensaje WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK destellará en la pantalla luego de restablecer la energía. Si esto ocurre durante la cocción, se borrará el programa. También se borrará la hora del día. Sólo presione el botón STOP/CLEAR y restablezca el reloj para ingresar la hora correcta.

STOP/CLEAR (PARAR/BORRAR)

Presione el botón STOP/CLEAR para:

- Borrar si comete un error durante la programación.
- Cancelar el temporizador.
- Detener el horno microondas temporalmente durante la cocción.
- Reingresar la hora del día en la pantalla.
- Cancelar un programa durante la cocción, presionando dos veces.

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.

- Suponga que desea cocción durante 5 minutos al 100%.
1. Ingrese el tiempo de cocción.
 2. Presione el botón START.

PARA FIJAR EL NIVEL DE POTENCIA

Existen once niveles de potencia predeterminados.

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

PRESIONE EL BOTÓN POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA) EL NÚMERO DE VECES INDICADO HASTA LLEGAR A LA POTENCIA DESEADA	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES PARA LOS NIVELES 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%	

- Suponga que desea descongelar durante 5 minutos al 30%.
1. Ingrese el tiempo de descongelamiento **5 0 0**.
 2. Presione el botón POWER LEVEL ocho veces o mantenga presionado hasta que aparezca la potencia deseada.
 3. Presione el botón START.

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

SENSOR COOKING (COCINA SENSOR)

El sensor es un dispositivo semiconductor 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.

USO DE LOS AJUSTES DEL SENSOR:

1. Después de conectar el horno microondas, espere 2 minutos antes de usar las SENSOR COOKING.
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. El horno microondas funciona con alimentos a una temperatura de almacenamiento normal. Por ejemplo, las palomitas de maíz pueden estar a temperatura ambiente.
4. Cualquier selección de SENSOR COOKING puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 23.
5. Si la cantidad de alimentos es mayor o menor a la que indica la tabla, debe ser cocinada siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
6. Durante la primera parte de las SENSOR COOKING, 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 sucede, en la pantalla aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, presione el botón STOP/CLEAR y cocine manualmente.

Cuando el sensor detecte el vapor emitido por los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción restante. Puede abrir la puerta cuando aparezca en la pantalla el tiempo restante de cocción. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.
7. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar palomitas de maíz, el horno microondas se apagará y aparecerá en la pantalla la hora correcta del día.

Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, el mensaje ERROR aparecerá en la pantalla y el horno se apagará.
8. Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
9. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón SET UP/HELP cuando se encienda el indicador HELP en la pantalla.

ENVOLTURA DE ALIMENTOS:

La cocción de ciertos alimentos es mejor cuando están cubiertos. Use la envoltura recomendada en la tabla de SENSOR COOKING 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 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 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.

Ejemplo:

Usted puede cocinar diversos alimentos con sólo seleccionar el tipo de alimento y presionar START. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Sponga que desea recalentar chiles enlatados.
1. Presione el botón REHEAT.
 2. Presione el botón START.

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

NOTA:

Los ajustes para FRESH VEGETABLES y POULTRY ofrecen 2 opciones. Siga las instrucciones en la Pantalla interactiva para elegir la opción deseada.

SENSOR COOKING (COCINA SENSOR)

TABLA DE SENSOR COOKING

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO															
Popcorn	1 paquete Bolsa de 1.5 - 3.5 onzas	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. Presione el botón POPCORN y luego presione START.															
Sensor Reheat	4 - 36 onzas (115 - 900 g)	Coloque en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que va 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. Después de recalentar, revuelva bien, si es posible. Los alimentos deben estar muy calientes. Si no es así, continúe el calentamiento con una potencia y tiempo variables. Después de revolver, recubra y deje que permanezca de 2 a 3 minutos.															
Baked Potatoes	1 - 8 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.															
Fresh Vegetables: suaves Brócoli Coles de Bruselas Repollo Coliflor (flores pequeñas) Coliflor (entera) Espinaca Calabacín Manzanas al horno	0.25 - 2.0 libras (115 - 900 g) 0.25 - 2.0 libras (115 - 900 g) 0.25 - 2.0 libras (115 - 900 g) 0.25 - 2.0 libras (115 - 900 g) 1 mediana 0.25 - 1.0 libras (115 - 450 g) 0.25 - 2.0 libras (115 - 900 g) 2 - 4 medianas	Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos y crocantes. Presione FRESH VEGETABLES, el número [1] y START. Después de cocinar, revuelva, si es posible. Deje reposar, cubierto, durante 2 a 5 minutos.															
Fresh Vegetables: duros Zanahorias en tajadas Maíz en mazorca Judías verdes Calabaza: en mitades picada	0.25 - 1.5 libras (115 - 675 g) 2 - 4 0.25 - 1.5 libras (115 - 675 g) 0.25 - 1.5 libras (115 - 675 g) 1 - 2	Coloque en una cacerola. Agregue 1-4 cucharadas de agua. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos y crocantes. Presione FRESH VEGETABLES, el número [2] y START. Después de cocinar, revuelva, si es posible. Deje reposar, cubierto, durante 2 a 5 minutos.															
Rice	0.5 - 2.0 tazas (95 - 380 g)	Coloque el arroz en una cacerola honda y agregue el doble de cantidad de agua. Cubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que absorba todo el líquido. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Arroz</th> <th>Agua</th> <th>Tamaño de la cacerola</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>.5 t (95 g)</td> <td>1 t (240 ml)</td> <td>1.5 cuartos (1.5 L)</td> </tr> <tr> <td>1 t (190 g)</td> <td>2 t (480 ml)</td> <td>2 cuartos (2 L)</td> </tr> <tr> <td>1.5 t (285 g)</td> <td>3 t (720 ml)</td> <td>2.5 o 3 cuartos (2.5 o 3 L)</td> </tr> <tr> <td>2 t (380 g)</td> <td>4 t (1 L)</td> <td>3 cuartos (3 L) o más</td> </tr> </tbody> </table>	Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola	.5 t (95 g)	1 t (240 ml)	1.5 cuartos (1.5 L)	1 t (190 g)	2 t (480 ml)	2 cuartos (2 L)	1.5 t (285 g)	3 t (720 ml)	2.5 o 3 cuartos (2.5 o 3 L)	2 t (380 g)	4 t (1 L)	3 cuartos (3 L) o más
Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola															
.5 t (95 g)	1 t (240 ml)	1.5 cuartos (1.5 L)															
1 t (190 g)	2 t (480 ml)	2 cuartos (2 L)															
1.5 t (285 g)	3 t (720 ml)	2.5 o 3 cuartos (2.5 o 3 L)															
2 t (380 g)	4 t (1 L)	3 cuartos (3 L) o más															

SENSOR COOKING (COCINA SENSOR)

TABLA DE SENSOR COOKING (CONTINUADA)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Ground Meat	0.25 - 2.0 libras (115 - 900 g)	Use este ajuste para cocinar carne de res o de pavo molida como hamburguesas o en cacerolas para ser agregadas a otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en una rejilla para microondas y recubra con papel encerado. Coloque la carne molida en una cacerola y cúbrala con papel encerado o una película plástica. Cuando el horno microondas se detenga, voltee las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Cubra nuevamente y presione START. Luego de la cocción, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.
Poultry: Boneless	0.5 - 2.0 libras (225 - 900 g)	Use pechuga de pollo o de pavo deshuesada. Cubra con una envoltura plástica con agujeros de ventilación. Presione los botones POULTRY, el número 1 y START. Cuando el horno microondas se detenga, reacomode. Recubra y presione el botón START. Luego de la cocción, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos. La carne de ave debe estar a 160°F.
Poultry: Bone-In	0.5 - 3.0 libras (225 - 1,4 kg)	Acomode las piezas con las partes más gruesas hacia la parte externa del plato de vidrio o de la rejilla del microondas. Cubra con una película plástica con agujeros de ventilación. Presione los botones POULTRY, el número 2 y START. Luego de la cocción, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos. La carne oscura debe estar a 180°F mientras que la carne blanca debe estar a 170°F.
Fish/Seafood	0.25 - 2.0 libras (115 - 900 g)	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, déjelo reposar cubierto durante 3 minutos.
Frozen Entrees	6 - 17 onzas (175 - 480 g)	Use este botón para comida de preparación rápida. Usted obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar 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.
Frozen Snacks	3 - 8 onzas (85 - 225 g)	Use para papas fritas congeladas, palitos de queso, aperitivos, etc. Retire el empaque exterior. Siga las instrucciones del empaque para envolver o cubrir. Tenga cuidado al retirar del horno microondas ya que los bocaditos pueden estar muy calientes.
Frozen Vegetables	0.25 - 1.5 libras (115 - 675 g)	No agregue agua. Cubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva y déjelos reposar cubiertos durante 3 minutos.

MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)

Su horno tiene 6 almohadillas convenientes para ayudarlo con la preparación de la comida. Hay algunos alimentos en el BREAKFAST, LUNCH y 15 MINUTE RECIPES que usan el sensor. Consulte la información de cocción del sensor en la página 12. Para alimentos que no usan el sensor, siga las instrucciones en la pantalla interactiva para ingresar la cantidad.

BREAKFAST (DESAYUNO) Y LUNCH (ALMUERZO)

Las opciones BREAKFAST y LUNCH se usan para la preparación y el calentamiento de alimentos comunes que toman poco tiempo.

- Suponga que desea usar la opción BREAKFAST para preparar 2 porciones de cereal caliente (Hot Cereal).
1. Presione el botón BREAKFAST.
 2. Seleccione el ajuste en BREAKFAST que desee presionando el número deseado. Por ej.: Presione el número **3** para seleccionar hot cereal. Ingrese la cantidad. Por ej.: Presione el número **2** para las porciones.
 3. Presione el botón START. Después de la cocción, siga las instrucciones en la pantalla.

NOTA:

- El ajuste para calentar rosquillas/panecillos ofrece 2 opciones. Siga las instrucciones en la pantalla interactiva para elegir la opción que desee.
- La opción Breakfast puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón POWER LEVEL una o dos veces antes de presionar el botón START. Vea la página 23.
- Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón SETUP/HELP cuando se encienda el indicador HELP en la pantalla.
- En caso de que trate de ingresar una cantidad mayor o menor a la permitida, aparecerá en la pantalla un mensaje de error.
Una cantidad mayor o menor a la indicada en la tabla debe cocinarse siguiendo las pautas de cualquier libro para microondas.
- El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad, envoltura). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.

TABLA DE BREAKFAST

* No es necesario ingresar el monto.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Huevos revueltos	1 - 9 huevos	Por cada huevo, use 1 cucharadita de mantequilla o margarina y una cucharada de leche. Coloque la mantequilla o la margarina en un plato, taza de medir o cacerola que sean lo suficientemente grandes para que los huevos se expandan. Mezcle los huevos con la leche. Vierta sobre la mantequilla o margarina en el plato. Coloque en el horno microondas y programe. Cuando escuche las señales audibles, revuelva la mezcla de huevos moviendo la parte cocida hacia el centro del plato y la parte no cocida hacia afuera. Después de la cocción, revuelva y deje reposar, cúbralo y espere hasta que esté listo. Observe que los huevos no estarán totalmente cocidos cuando los retire del horno.
2. Tocino	2 a 6 rebanadas	Por cada huevo, use 1 cucharadita de mantequilla o margarina y una cucharada de leche. Coloque la mantequilla o la margarina en un plato, taza de medir o cacerola que sean lo suficientemente grandes para que los huevos se expandan. Mezcle los huevos con la leche. Vierta sobre la mantequilla o margarina en el plato. Coloque en el horno microondas y programe. Cuando escuche las señales audibles, revuelva la mezcla de huevos moviendo la parte cocida hacia el centro del plato y la parte no cocida hacia afuera. Después de la cocción, revuelva y deje reposar, cúbralo y espere hasta que esté listo. Observe que los huevos no estarán totalmente cocidos cuando los retire del horno. Coloque el tocino en un plato de papel, cubierto con papel toalla. El tocino no debe extenderse sobre el borde del plato. Cubra con otro papel toalla. Permita que el tocino repose unos pocos minutos después de retirarlo del horno microondas para completar la cocción.

MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)

TABLA DE BREAKFAST (CONTINUADA)

* No es necesario ingresar el monto.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
3. Cereal caliente	1 a 6 porciones	<p>Utilice cereal en empaques individuales o a granel en la variedad que prefiera: avena, oat brand, cream of wheat, harina o wheatena.</p> <p>Siga las instrucciones del empaque para la cantidad correcta de agua o leche. Para evitar derrames, es muy importante elegir un recipiente grande porque la cocción del cereal en microondas causa una ebullición alta.</p> <p>Si el horno microondas se detiene, revuelva y presione START. Después de la cocción, revuelva y deje reposar, cubriéndolo por 2 minutos.</p>
4. Rosquillas y Panecillos		
Frescos	1 a 10 piezas	<p>Use este botón para calentar rosquillas, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Colóquelos en un plato y cubra con papel toalla.</p> <p>Para calentar rosquillas y panecillos frescos, presione BREAKFAST, botón número [4], y presione el botón número [1]. Después ingrese la cantidad deseada y presione el botón START. Para bollos o panecillos refrigerados, puede ser necesario duplicar la cantidad ingresada para asegurar la temperatura adecuada para servir. Por ejemplo, ingrese una cantidad de 2 para un panecillo refrigerado.</p>
Congelados	1 a 10 piezas	<p>Para bollos y panecillos congelados, presione el botón BREAKFAST y presione el botón número [4], luego el botón número [2]. Después ingrese la cantidad deseada y presione el botón START.</p>
5. Alimentos para el desayuno congelados*	1 (3 a 6 oz.) (90 - 180 g)	<p>Este ajuste funciona bien para alimentos de entrada para el desayuno congelados, como panqueques, waffle, burritos etc. Siga las instrucciones del fabricante sobre cómo preparar para cocción en microondas. Deje reposar por 1 ó 2 minutos después de la cocción.</p>

TABLA DE LUNCH

* No es necesario ingresar el monto.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Comidas en una Taza*	1 taza (6 - 8 oz.)	<p>Este ajuste es ideal para las porciones individuales de comida enlatada y empaquetada en un envase pequeño para microondas generalmente de 6 a 8 onzas. Retire la cubierta interna de metal y vuelva a colocar la cubierta externa para microondas. Después de cocinar, revuelva los alimentos y deje reposar 1 ó 2 minutos.</p>
2. Hot Dogs en panecillos*	1 - 4 piezas	<p>Coloque el hot dog en el panecillo. Envuelva cada uno con papel toalla o servilleta de papel.</p>
3. Sopa*	1 - 8 tazas	<p>Coloque en un recipiente o cacerola. Cubra con una tapa o película plástica. Al final, revuelva, vuelva a cubrir y deje reposar de 1 a 3 minutos.</p>
4. Pizza para microondas*	1 (6 - 8 oz.)	<p>Use para pizza congelada para microondas. Retire del empaque y desenvuelva. Siga las instrucciones del empaque para usar el empaque y/o el disco plateado para envolver.</p>
5. Emparedado congelado*	1 (3 - 6 oz.)	<p>Use para emparedados congelados para microondas. Retire del empaque y siga las instrucciones para colocarlo en el horno microondas.</p>

MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)

15 MINUTE RECIPES (RECETAS DE 15 MINUTOS) Y FROM THE PANTRY (DE LA DESPENSA)

15 MINUTE RECIPES y FROM THE PANTRY cada una ofrece cinco comidas fáciles de preparar pero de gran sabor. Siga las instrucciones específicas en la Tarjeta de recetas y en la Pantalla interactiva.

- Suponga que quiere usar 15 Minutes Dinner para cocinar Saucy Chicken (Pollo con salsa).

1. Presione el botón 15 MINUTE RECIPES. Seleccione el ajuste de 15 MINUTE RECIPES deseado, presionando el botón del número deseado. (Ej: Presione el botón número **1** para seleccionar Saucy Chicken.) Siga la tarjeta de receta para los ingredientes y las instrucciones.

2. Presione el botón START.

3. Cuando el horno microondas se detenga, la pantalla mostrará el número de ubicación de las instrucciones en la tarjeta de receta.

Siga las instrucciones en la tarjeta de receta. Presione el botón START.

Al finalizar, la pantalla mostrará el número de instrucción en la tarjeta de receta. Siga las instrucciones en la tarjeta de receta.

15 MINUTE RECIPES (RECETAS PARA 6 PERSONAS)

1. POLLO CON SALSAS

1. Coloque en una cacerola de tres cuartos:

- 1 cucharada de aceite
- ½ libra de champiñones en rodajas
- 1 cebolla picada
- 1 cucharada de ajo molido

2. Revuelva bien y cubra. Presione el botón número **1** de 15 MINUTE RECIPES para seleccionar SAUCY CHICKEN y luego presione START.

Mezcle juntos:

- 8 onzas de queso crema ablandado bajo en grasa
- ¼ de taza de leche

Agregue y revuelva en la mezcla del queso crema:

- 1 Un paquete de 10 onzas de arvejas congeladas
- 2 tazas de pechuga de pollo cocida finamente rebanada
- Sal y pimienta al gusto

Cuando se detenga, escurra el líquido de los champiñones etc. Añada la mezcla de queso crema/arvejas/pollo y revuelva. Vuelva a cubrir. Presione el botón START.

3. Al final, agregue y revuelva una taza de queso rallado Monterrey Jack.

Sirva sobre papas al horno o pasta cocida.

2. CERDO A LA HAWAIANA

1. Coloque en una cacerola de tres cuartos:

- 1 cucharada de aceite
- 1 libra de lomo de cerdo deshuesado cortado en tiras de 1 pulgada y sazonado con sal y pimienta

Revuelva bien y cubra. Presione el botón número **2** de 15 MINUTE RECIPES para seleccionar HAWAIIAN PORK (CERDO A LA HAWAIANA) y luego presione START.

2. Mezcle bien en un recipiente:

- 1 taza de duraznos o albaricoques enlatados
- ¼ de taza de salsa barbacoa
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de maicena
- 1 taza de cebolla picada en trozos grandes

Cuando se detenga, agregue la mezcla de los enlatados y la salsa barbacoa y revuelva bien en forma simultánea. Vuelva a cubrir. Presione el botón START.

3. Cuando se detenga agregue:

- 1 lata de 8 onzas de castañas de agua escurridas
- 1 pimiento verde despepitado y cortado en tiras delgadas de 2 pulgadas
- 1 pimiento rojo despepitado y cortado en tiras delgadas de 2 pulgadas
- 1 lata de 20 onzas de piña en trozos escurridos

Revuelva para mezclar. Vuelva a cubrir. Presione el botón START.

4. Al final, revuelva nuevamente.

Sirva sobre arroz cocido.

3. FIESTA CHILI

1. Coloque en una cacerola de tres cuartos:

- 1¼ libras de carne de pavo molida
- ½ taza de cebolla picada en cuadrillos
- ½ taza de pimiento rojo picado en cuadrillos

Disperse la carne de pavo y revuelva junto con las cebollas y el pimiento rojo. Cubra. Presione el botón número **3** de 15 MINUTE RECIPES para seleccionar FIESTA CHILI y luego presione START.

2. Cuando se detenga, escurra y agregue a la cacerola:

- 8 onzas de salsa chunky
- 1 lata de 11 onzas de maíz mexicano escurrido
- 1 lata de 15 onzas de chili con frijoles
- 1-3 cucharaditas de chili en polvo

Revuelva en forma conjunta. Vuelva a cubrir. Presione el botón START.

3. Al final, revuelva nuevamente.

Sirva sobre arroz cocido o chips de nachos. Cubra con 2 tazas de queso rayado Monterrey Jack o Cheddar.

MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)

15 MINUTE RECIPES

(RECETAS PARA 6 PERSONAS)

4. SALMÓN GLASEADO

1. Combine:

- 1/4 taza de jugo de naranja concentrado
- 2 cucharadas de aliño de miel y mostaza
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado o 2 cucharadas de jengibre molido

Coloque en una cacerola de vidrio de 7" x 11":

1 1/2 libras de filete de salmón

Rocíe 1/2 de la mezcla de naranja sobre la superficie del salmón.

Cubra con una película plástica. Presione el botón número **4** de 15 MINUTE RECIPES para seleccionar GLAZED SALMON (SALMON GLASEADO) y luego presione START.

2. Cuando se detenga, coloque alrededor del borde del salmón:

- 3 tazas de flores de brócoli
- 1 pimienta roja cortada en finas rebanadas

Rocíe la mezcla de naranja restante sobre los vegetales. Cubra todo con dos cucharadas de semillas de ajonjolí tostadas. Vuelva a cubrir. Presione el botón START.

3. Al final, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos.

Sirva con arroz a la mantequilla, pasta o papas adornadas con perejil.

5. FRITTATA SALUDABLE

1. Engrase un plato para pastel de 9". Coloque en él:

- 1/2 libra de champiñones en rodajas
- 3/4 de taza de cebolla picada
- 1 cucharada de ajo molido
- 1/4 de libra de salchicha ahumada, baja en grasa, picada

Cubra con una película plástica. Presione el botón número **5** de 15 MINUTE RECIPES para seleccionar HEALTHY FRITTATA (FRITTATA SALUDABLE) y luego presione START.

2. Cuando se detenga, escurra y coloque a un lado.

En un recipiente mediano, combine y revuelva bien en forma conjunta:

- 3 huevos grandes
- 1/2 taza de crema agria sin grasa
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta

Agregue y revuelva en forma conjunta:

- 1/2 paquete de 10 onzas de espinacas congeladas y picadas, descongeladas y exprimidas
- 1 taza de queso suizo rallado

Vierta la mezcla del recipiente sobre la mezcla de champiñones/cebollas/salchicha. Mezcle en forma conjunta.

No cubrir. Presione START.

3. Cuando termine, retire del horno microondas y deje reposar de 3 a 5 minutos.

Sirva con una ensalada mixta y tomates en rodajas para un desayuno de media mañana.

FROM THE PANTRY RECIPES

(RECETAS PARA 6 PERSONAS)

1. ENVUELTOS DE CARNE

1. Coloque en una cacerola de tres cuartos:

1 libra de carne molida

Desmenuzar y cubrir. Presione el botón número **1** de FROM THE PANTRY para seleccionar BEEF WRAPS (ENVUELTOS DE CARNE) y luego presione START.

2. Cuando se detenga, escurra la grasa y divida la carne molida en pequeñas porciones. Agregue a la cacerola:

- 1 paquete de 10 onzas de espinacas congeladas y picadas, descongeladas y exprimidas
- 1 1/2 tazas de salsa
- 1-3 cucharaditas de chili en polvo

Revuelva en forma conjunta. Vuelva a cubrir. Presione el botón START.

3. Cuando termine, revuelva y coloque en 8 tortillas de maíz calientes. Cubra con 1 taza de queso Cheddar rallado.

2. POLLO MEXICANO

1. Coloque en capas dentro de una cacerola de tres cuartos:

- 2 tazas de arroz instantáneo
- 1 taza de salsa para fajitas preparada mezclada con 1/2 taza de caldo de pollo o de carne.
- 2 paquetes de 10 onzas de vegetales congelados surtidos (cebolla, pimientos, perejil y apio)
- 1 libra de pechuga de pollo deshuesada, cortada en tiras delgadas de 1 pulgada.

Cubra. Presione el botón número **2** de FROM THE PANTRY para seleccionar MEXICAN CHICKEN (POLLO MEXICANO) y luego presione START.

2. Cuando se detenga, mezcle en forma conjunta, asegurándose de que las tiras de pollo estén separadas y mezcladas con el arroz y salsa. Vuelva a cubrir. Presione START.

3. Al final, revuelva nuevamente.

Sirva con judías verdes con mantequilla y tortillas tostadas.

MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)

3. ENSALADA ITALIANA

1. Para cocinar pasta: Coloque en una cacerola de 3 cuartos:
 - 6 tazas de agua de grifo bien calienteCubra. Presione el botón número **3** de FROM THE PANTRY para seleccionar ITALIAN SALAD (ENSALADA ITALIANA) y luego presione START.
2. Cuando se detenga agregue:
 - 8 onzas de pasta rotini o fusilli tricolor
 - 1 cucharadita de aceite para ensaladaNo cubrir. Presione el botón START.
3. Al terminar, escurra la pasta y colóquela a un lado.
Para cocinar el pollo: Coloque en un plato para pastel de 9":
 - 1 libra de pechuga de pollo deshuesada, cortada en tiras delgadas de 1 pulgada.Cubra. Presione START.
4. Cuando se detenga, reacomode las piezas menos cocidas en el borde del plato para pastel. Vuelva a cubrir. Presione START.
5. Escurra y coloque a un lado.
6. Para preparar la ensalada:
Coloque en un recipiente grande para ensaladas:
 - Rotini o fusilli cocidos
 - Pechuga de pollo cocida
 - 2 tomates, cortado en ocho piezas
 - 1/2 taza de aceitunas negras cortadas en rodajas
 - 1 taza de queso mozzarella rallado
 - 1/4 taza de cebolla roja picada.
 - 3/4-1 taza de aliño de vinagre y aceite con salsa pestoRevuelva para cubrir todas las piezas. Sirva inmediatamente o refrigere para servir luego.

Ideal para ser servido con panecillos calientes y crujientes.

4. MACARONI CON ATÚN

1. Para cocinar macarrones:
Coloque en una cacerola de 3 cuartos:
 - 6 tazas de agua de grifo bien calienteCubra. Presione el botón número **4** de FROM THE PANTRY para seleccionar TUNA MACARONI (MACARRÓN CON ATÚN) y luego presione START.
2. Cuando se detenga agregue:
 - 2 tazas de macarrones de codo
 - 1 cucharadita de aceite para ensaladaNo cubrir. Presione el botón START.
3. Cuando termine, escurra los macarrones y coloque a un lado en la cacerola.
Combine en un recipiente:
 - 1 lata de sopa de crema de apio
 - 1/2 taza de leche
 - 1/2 taza de crema agria sin grasaAgregue a los macarrones en la cacerola.
La mezcla de la sopa/leche/crema agria
 - 1 lata de 6 1/2 onzas de atún sólido en agua, escurrido y desmenuzado
 - 1 taza de arvejas congeladas
 - 1 taza de queso Cheddar rallado
 - Sal y pimienta al gustoRevuelva en forma conjunta hasta que esté bien mezclado
Cubra. Presione el botón START.
4. Al final, revuelva nuevamente.
Sirva con palitos de zanahoria fresca, ensalada mixta y panecillos.

5. MEZCLA DEL JARDÍN

1. Coloque en una cacerola de 2 cuartos y 1/2:
 - 1 libra de papas peladas para hornear, cortadas en ocho y en rodajas finas
 - 1 lata de 14 onzas y 1/2 de tomates en cuadritos
 - 2 cucharaditas de ajo molido
 - 1 cucharadita de hojas de tomilloCubra. Presione el botón número **5** de FROM THE PANTRY para seleccionar GARDEN MEDLEY (MEZCLA DEL JARDÍN) y luego presione START.
2. Cuando se detenga, revuelva bien y agregue:
 - 1 paquete de 16 onzas de vegetales surtidos salteados y congelados.
 - 2 tazas de calabacines finamente cortadosVuelva a cubrir. Presione el botón START.
3. Cuando termine, rocíe la superficie superior con 4 onzas de queso Cheddar rallado.
Sirva con ensalada de espinaca y melón refrigerado.

MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)

DEFROST (DESCONGELAR)

DEFROST descongela automáticamente todos los alimentos que se encuentran en los SUPER DEFROST y AUTO DEFROST. Los números 1-3 son para SUPER DEFROST que descongela alimentos y pesos específicos muy rápidamente. Para estas elecciones, no es necesario ingresar peso.

SUPER DEFROST (SUPER DESCONGELAMIENTO)

SUPER DEFROST descongela rápidamente alimentos y pesos específicos que se encuentran en la tabla de SUPER DEFROST a continuación.

- Sponga que quiere descongelar 1.0 libra de carne de aves deshuesada.
1. Presione el botón DEFROST.
 2. Presione el botón número **2** para seleccionar carne de aves deshuesada. Presione el botón START.

3. El horno microondas se detendrá para que pueda controlar la comida. La pantalla mostrará:
Presione el botón START.

Luego de que el ciclo de descongelamiento termine, siga las instrucciones.

NOTA:

- Para descongelar otros alimentos por encima o debajo de los pesos permitidos en las tablas SUPER DEFROST y AUTO DEFROST, utilice el tiempo y una potencia de 30%. Vea el descongelamiento manual en la página 22.
- Cualquier ajuste en el descongelamiento puede ser programado con ajustes de más o menos tiempo. Presione el botón POWER LEVEL una o dos veces antes de presionar el botón START.
- Presione el botón SETUP/HELP cuando el indicador de HELP se encuentre encendido en la pantalla para recibir una sugerencia útil.
- Si intenta ingresar mayor o menor cantidad que la indicada en la tabla, la pantalla mostrará un mensaje de error.

TABLA DE SUPER DEFROST

* No es necesario ingresar el monto.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Carne molida*	1.0 libra (450 g)	Cuando se detenga, dé vuelta, retire las piezas descongeladas y separe las piezas restantes. Cuando finalice, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos.
2. Pollo deshuesado*	1.0 libra (450 g)	Cuando se detenga, dé vuelta y separe por piezas. Cuando finalice, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Piezas de pollo con hueso*	2.0 libra (900 g)	Cuando se detenga, dé vuelta y separe por piezas. Cuando finalice, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos.

NOTA PARA SUPER DESCONGELAMIENTO:

SUPER DEFROST proporciona un descongelamiento adecuado para que los alimentos puedan ser usados en recetas o para su cocción. Quedarán algunos cristales de hielo.

MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)

AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

- Sponga que quiere descongelar un bistec de 2.0 libras, usando Auto Defrost (Descongelamiento Automático).
1. Presione el botón DEFROST.
 2. Seleccione el ajuste de DEFROST que desee presionando el botón del número deseado. Ej: Presione el botón **5** para seleccionar bistec.

3. Ingrese el peso. Ej: Presione los botones número **2** y **0** para 2.0 lb.) Presione el botón START.

El horno microondas se detendrá para que pueda controlar la comida. La pantalla mostrará: TURN FOOD OVER COVER EDGES.

4. Después de la primera etapa, abra la puerta. Dé vuelta al bistec y cubra las porciones calientes. Cierre la puerta. Presione el botón START.

5. Después de la segunda etapa, abra la puerta. Cubra todas las partes calientes Cierre la puerta. Presione el botón START.

Luego de que el ciclo de descongelamiento termine, siga las instrucciones.

TABLA AUTO DEFROST

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
4. Carne molida	.5 - 3.0 libras (225 g - 1.4 kg)	Retire las piezas descongeladas después de cada etapa. Cubra y deje reposar de 5 a 10 minutos.
5. Bistecs, chuletas o pescado	.5 - 4.0 libras (225 g - 1.8 kg)	Después de cada etapa, reacomode y si hubiera alguna porción tibia o descongelada, protéjala con piezas pequeñas y planas de papel aluminio. Retire las porciones de carne o pescado que estén casi descongeladas. Cubra y deje reposar de 10 a 20 minutos.
6. Pollo	.5 - 3.0 libras (225 g - 1.4 kg)	Después de cada etapa, reacomode las piezas y retire las porciones que se encuentren calientes o descongeladas. Cubra y deje reposar de 10 a 20 minutos.
7. Carne asada	2.0 - 4.0 libras (1 - 1.8 kg)	Inicie el descongelamiento colocando el lado con grasa hacia abajo. Después de cada etapa, volteo el asado y cubra las porciones calientes con papel de aluminio. Cubra y deje reposar de 30 a 60 minutos
8. Cazuela o sopa	1 - 8 tazas (240 ml - 2 L)	Después de escuchar la señal audible, revuelva si es posible Al final, revuelva bien, cubra y deje reposar de 5 a 10 minutos.

NOTA PARA DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO:

Controle los alimentos cuando el horno microondas lo indique. 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 partes más delgadas del alimento.

MENU OPTIONS (OPCIONES DE MENÚ)

DESCONGELAMIENTO MANUAL

Si los alimentos que desea descongelar no están incluidos en las tablas SUPER DEFROST y AUTO DEFROST o se encuentran por encima o debajo de los límites en la columna “Cantidad” de las mismas (vea las páginas 20-21), usted debe descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento crudo o precocido usando el POWER LEVEL 3. Siga exactamente el procedimiento de 3 pasos que se encuentra en la sección Para establecer el nivel de potencia. Calcule el tiempo de descongelamiento y presione POWER LEVEL ocho veces para una potencia del 30%.

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

Siempre detenga el horno 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 microondas en incrementos de 1 minuto al 30% 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.

BEVERAGES (BEBIDAS)

BEVERAGES (Bebidas) le permite recalentar el café o té a una temperatura más adecuada para su bebida, o hacer café o té instantáneo.

- Suponga que quiere recalentar 2 tazas de café.
1. Presione el botón BEVERAGES.
 2. Seleccione el ajuste de BEVERAGES deseado, presionando el botón del número que desee. Ej.: Presione el botón número **2** para recalentar el café.
Ingrese la cantidad presionando el número **2** repetidamente. Ej.: Presione el botón número **2** cuatro veces.
 3. Presione el botón START.

NOTA:

- La opción BEVERAGES puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón de POWER LEVEL (Nivel de Potencia) una o dos veces, luego de seleccionar la cantidad. Vea la página 23.
- Presione el botón SETUP/HELP cuando el indicador de HELP se encuentre encendido en la pantalla para recibir una sugerencia útil.
- Una cantidad mayor o menor a la indicada en la tabla debe cocinarse siguiendo las pautas de cualquier libro para microondas.

TABLA BEVERAGES

ALIMENTOS	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Para hacer café o té	1 a 4 tazas (240 ml - 1 L)	Use este ajuste para calentar AGUA DE GRIFO FRÍA a una temperatura un tanto debajo del punto de ebullición para hacer café o té instantáneo. Presione el botón número 1 para aumentar una taza por cada vez que lo presione. Revuelva bien los líquidos antes y después de calentar para evitar “erupciones”.
2. Para recalentar una bebida	.5 a 2.0 libras (120 - 480 ml)	Este ajuste es adecuado para calentar una bebida fría a una mejor temperatura para beber. Presione el botón número 2 para un aumento de ½ taza por toque. Revuelva después de calentar.

OTRAS CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

KEEP WARM (CALENTAR/MANTENER)

KEEP WARM le permite conservar caliente los alimentos hasta 30 minutos. Para usarlo, simplemente presione el botón KEEP WARM e ingrese el tiempo adecuado (hasta 30 minutos). Usted también puede programar KEEP WARM con cocción manual para conservar continuamente caliente los alimentos después de la cocción.

USO DIRECTO

- Imagine que desea conservar caliente una taza de sopa por 15 minutos.
1. Presione el botón KEEP WARM.
 2. Presione el botón START.

El horno microondas iniciará automáticamente. La pantalla mostrará 15.00 e irá en cuenta regresiva. KEEP WARM aparecerá en la pantalla cada 10 segundos.

CON COCCIÓN MANUAL

- Suponga que quiere cocinar una taza de sopa por 2 minutos al 70% y conservar la sopa caliente por 15 minutos.
1. Ingrese el tiempo de cocción.
 2. Presione el botón POWER LEVEL 4 veces para una potencia al 70%.
 3. Presione el botón KEEP WARM. Ingrese el tiempo deseado.
 4. Presione el botón START.

El horno empezará a funcionar. Al completar el tiempo de cocción, escuchará un tono largo y empezará la función KEEP WARM. KEEP WARM aparecerá en la pantalla cada 15 segundos.

NOTA:

- Para usar KEEP WARM después de que la cocción anterior haya finalizado, toque KEEP WARM el botón dentro de los 3 minutos posteriores a la cocción, cierre la puerta o toque el botón STOP/CLEAR.
- KEEP WARM no se puede programar con CARACTERÍSTICAS ESPECIALES.

HELP (AYUDA)

Cada ajuste de SENSOR COOKING le brinda una sugerencia de cocción. Si desea verificarlo, presione el botón SETUP/HELP cuando éste se encienda en la pantalla interactiva para acceder a estas sugerencias.

MAYOR O MENOR AJUSTE DE TIEMPO

Si descubre que prefiere alguno de los ajustes de SENSOR COOKING o MENU OPTIONS (excepto 15 MINUTE RECIPES y FROM THE PANTRY) ligeramente más cocidos, presione el botón POWER LEVEL una vez antes de presionar el botón START. La pantalla mostrará MORE (MÁS).

Si descubre que prefiere alguno de los ajustes de SENSOR COOKING o MENU OPTIONS (excepto 15 MINUTE RECIPES y FROM THE PANTRY) ligeramente menos cocidos, presione el botón POWER LEVEL dos veces antes de presionar el botón START. La pantalla mostrará LESS (MENOS).

COCCIÓN EN SECUENCIAS MÚLTIPLES

Su horno microondas puede ser programado para 4 secuencias de cocción automática, cambiando automáticamente de un ajuste de nivel de potencia a otro.

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

- Imagine que desea cocinar un bife asado por 5 minutos al 100% y luego continuar la cocción por 30 minutos al 50%.
1. Primero ingrese el tiempo de cocción. Luego presione el botón POWER LEVEL para una potencia al 100%.
 2. Luego ingrese el segundo tiempo de cocción. Presione el botón POWER LEVEL 6 veces para una potencia al 50%.
 3. Presione el botón START.

NOTA:

1. Si selecciona 100% como secuencia final, no es necesario presionar el botón POWER LEVEL.
2. 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.
3. Se puede programar continuamente la función KEEP WARM incluso si se ha ajustado 4 secuencias de cocción.

OTRAS CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

SETUP/HELP (CONFIGURACIÓN/AYUDA)

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

1. 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 SETUP/HELP, el número **[1]** y START. Si presiona un botón, CHILD LOCK aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, presione los botones SETUP/HELP, y STOP/CLEAR.

2. ELIMINACIÓN DE LA SEÑAL AUDIBLE

Si usted desea operar su horno microondas sin señales audibles, presione los botones SETUP/HELP, el número **[2]** y STOP/CLEAR.

Para cancelar y restaurar la señal audible, presione los botones SETUP/HELP, el número **[2]** y START.

3. INICIO AUTOMÁTICO

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

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

1. Presione el botón SETUP/HELP.
2. Presione el número **[3]**. Para ingresar la hora de inicio a las 4:30, presione los números **[4]**, **[3]** y **[0]**.
3. Presione el botón TIMER/CLOCK. Ingrese al programa de cocción (tiempo seguido por nivel de potencia).
6. Presione el botón START.

NOTA:

- Auto Start puede utilizarse para cocción manual si se ha programado el reloj.
- Si abre la puerta del horno microondas después de programar Auto Start, es necesario presionar el botón START para que la hora de Auto Start aparezca en la pantalla de lectura, con el fin de que el horno microondas empiece automáticamente la cocción programada a la hora elegida de Auto Start.
- Asegúrese de elegir alimentos que puedan dejarse en el horno microondas con seguridad hasta que se cumpla la hora programada para Auto Start. La bellota o calabaza moscada son por lo general una buena elección.

- Si desea saber la hora del día, presione simplemente el botón CLOCK. Siempre que presione el botón CLOCK, la hora del día aparecerá en la pantalla.

4. SELECCIÓN DEL IDIOMA/PESO

El horno microondas cuenta con ajustes en inglés y en las unidades-libras acostumbradas en los Estados Unidos. Para cambiar, presione los botones SETUP/HELP y el número **[4]**. Continúe presionando el número **[4]** hasta seleccionar su elección de la tabla de abajo. Luego, presione el botón START.

Presione el número **[4]** para el idioma y estándar de peso.

[4]	IDIOMA	ESTÁNDAR DE PESO	PANTALLA	
Una vez	English	LBS	ENGLISH	LB
Dos veces	English	KG	ENGLISH	KG
3 veces	Español	LBS	ESPAÑOL	LB
4 veces	Español	KG	ESPAÑOL	KG
5 veces	Francés	LBS	FRANCAIS	LB
6 veces	Francés	KG	FRANCAIS	KG

5. RELOJ ENCENDIDO/APAGADO

Si desea apagar el reloj de su pantalla, presione los botones Help, el número **[5]** y STOP/CLEAR.

Para cancelar y restaurar el reloj, presione los botones Help, el número **[5]** y START.

START (COMIENZO)

START le permite cocinar a una potencia al 100% presionando continuamente el botón START. START es ideal para fundir queso, calentar la leche por debajo de su punto de ebullición, etc. El tiempo máximo de cocción es 3 minutos.

- Imagine que desea fundir queso en un pedazo de tostada.

1. Presione continuamente el botón START. El tiempo de cocción empezará el conteo progresivo.
2. Cuando el queso esté fundido al grado deseado, retire su dedo del botón START. El horno microondas se detiene inmediatamente.

NOTA:

- Anote el tiempo que toma para alimentos usados frecuentemente y programe ese tiempo en el futuro.
- Presione el botón START dentro de los 3 minutos posteriores a la cocción, abriendo y cerrando la puerta o presionando el botón STOP/CLEAR.
- Sólo se puede usar Tocar conectar 3 veces seguidas. Si se necesita más veces, abra y cierre la puerta o presione el botón STOP/CLEAR.

OTRAS CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

TIMER (TEMPORIZADOR)

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

1. Presione el botón TIMER/CLOCK.
2. Presione el botón número **1**.
3. Ingrese el tiempo. Presione el botón TIMER/CLOCK. El temporizador irá en cuenta regresiva.

Después de que el ciclo del temporizador termine, la pantalla indicará el siguiente mensaje.

NOTA:

Para cancelar la función Timer durante la programación, presione el botón STOP/CLEAR.

MODO DE DEMOSTRACIÓN

Para realizar una demostración, presione TIMER/CLOCK, el número **0** y luego presione el botón START y mantenga por 3 segundos. DEMO ON DURING DEMO NO OVEN POWER (DEMOSTRACIÓN CONECTADA HORNO SIN POTENCIA DURANTE DEMOSTRACIÓN) aparecerá 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 (FIN).

Para cancelar, presione los botones TIMER/CLOCK, luego el número **0** y STOP/CLEAR. Si le resulta más fácil, desconecte el horno microondas del tomacorriente eléctrico y vuelva a conectarlo.

EASY MINUTE (MINUTO FÁCIL)

EASY MINUTE le permite cocinar por un minuto al 100% simplemente presionando el botón EASY MINUTE. También puede extender el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto presionando repetidamente el botón EASY MINUTE durante la cocción manual.

- Imagine que usted desea calentar una taza de sopa por un minuto.

Presione el botón EASY MINUTE.

NOTA:

- Para utilizar EASY 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.
- EASY MINUTE no puede utilizarse con SENSOR COOKING, MENU OPTIONS o KEEP WARM.

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

PUERTA

Limpie la ventana en ambos lados con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian con frecuencia con un paño húmedo.

Los limpiadores que están marcados específicamente para su uso con acero inoxidable pueden usarse para el modelo de acero inoxidable.

Siga las instrucciones del paquete exactamente. Evite el uso de limpiadores fuertes o que no estén marcados para acero inoxidable, ya que pueden manchar, rayar o 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.

INTERIOR

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

CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDA

La cubierta de la guía de onda está hecha de mica de modo 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 retirarlo, mezcle 1 taza de agua, el jugo de un limón y su cáscara rallada y varios clavos enteros en una taza de medida de vidrio con capacidad para dos tazas. Hierva por varios minutos utilizando la potencia al 100%. Deje reposar en el horno microondas hasta que enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

PLATO GIRATORIO/SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

El plato giratorio 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 no abrasiva. También son aptos para el lavaplatos. Utilice la rejilla superior del lavaplatos. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, de modo que el agua en exceso o derrames deben ser limpiados inmediatamente.

ESPECIFICACIONES

Voltaje en línea de CA:	120V monofásico, 60Hz, sólo CA
Energía de CA requerida:	1,500 vatios, 13.0 amperios.
Potencia de salida:*	1,100 vatios
Frecuencia:	2,450 MHz
Dimensiones externas:	24" (ancho) x 13 ³ / ₈ " (alto) x 19 ¹ / ₄ " (profundidad)
Dimensiones de la cavidad:	17 ³ / ₈ " (ancho) x 10 ¹ / ₂ " (alto) x 18 ⁵ / ₈ " (profundidad)
Capacidad del horno microondas:**	2.0 pies cúbicos (57 Litros)
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio, diámetro 16"
Peso:	Aprox. 46 lb (20,9 kg)

* La International Electrotechnical Commission estandarizó el método para medir el vatiaje (watts) de salida. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximas. La capacidad real para contener 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.

REVISIÓN PARA SOLICITUD DE SERVICIO

Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio:

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%.

SÍ _____ NO _____ ¿Se enciende la luz del horno microondas?

SÍ _____ NO _____ ¿Funciona el ventilador de enfriamiento?
(Coloque su mano en la ranura de ventilación posterior.)

SÍ _____ NO _____ ¿El plato giratorio gira?
(Es normal que el plato giratorio gire en cualquier dirección.)

SÍ _____ NO _____ ¿El agua que está en el horno microondas está caliente?

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 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 25 y cancele.



Smeg Spa, Guastalla (RE), Italy