Whirlpool®

g²microven™

HORNO DE MICROONDAS SPEEDCOOK

Manual de Uso y Cuidado

Para preguntas acerca de características, operación, desempeño, accesorios y servicio, llamar al:

01-800-83-004-00

o visite nuestra página de Internet

www.whirlpool.com.mx

Este Manual contiene información útil, léalo detenidamente antes de poner a funcionar el horno eléctrico de convección integrado.

Índice 2

Este manual de uso y manejo aplica para los siguientes modelos:

GH7208XRS-1
GH7208XRS-0
GH7208XRS-2
GH7208XRY-0
GH7208XRY-1
GH7208XRY-2
GH7208XRB-0
GH7208XRY-3

Capacidad : 2,0 pies cúbicos

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS.....3
Requisitos Eléctricos 5
PARTES Y CARACTERÍSTICAS.....6
Acabado de la Cavidad del Horno.....6
Sistema de Microondas – Tecnología ACCUWAVE®.....6
Elemento de Asado.....6
Plato Giratorio 7
Parrilla de Cocinado.....7
Sartén y Mango 7
Parrilla de Asado.....7
CONTROL DEL HORNO.....9
Pantalla Interactiva Sensible al Toque.....8
Barra de Progreso.....9
Iniciar.....10
Característica de Minuto Fácil.....10
Cancelar.....10
Reloj 10
Tonos.....10
Temporizador.....10
Abanico de Extracción.....10
Iluminación de Cubierta.....10
Ajustes e Información 11
Seguro Contra Niños.....11
Iluminación Nocturna.....11
Luminosidad y Contraste de Pantalla.....11
Modo de Aprendizaje 11
Modo de Demostración.....12
USO DEL HORNO.....12
Características de los Alimentos.....12
Guías de Cocción.....12
Recipientes y Vasijas 13
Papel de Aluminio 13
Nivel de Potencia de Cocción.....13
Cocinado.....14
Acabado.....14
Preparar 14
Cocinado Preestablecido.....14
Palomitas de Maíz.....15
Cocinado por Etapas.....15
Recalentar 15
Descongelar 16
Piezas Horneadas.....16
Asar.....17
Cocido Lento.....18
Característica de Sartén 19
Suavizar y Derretir.....20
Menú Infantil.....20
Mantener Caliente.....20
CUIDADO DEL HORNO.....21
Limpieza General.....21
Reemplazo de Filtros.....22
Reemplazo de la Luz de la Cubierta.....22
Reemplazo de la Luz del Horno.....22
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....23
ASISTENCIA O SERVICIO.....24
Partes de Reemplazo.....24
GARANTÍA 25

Importado por:
Whirlpool México S.A. de C.V.
Antigua Carretera a Roma km 9 Col. El Milagro
Apodaca N.L. México C.P. 66634
Tel. (81) 83 292200

SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.
Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.
Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, o exposición excesiva a energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas
- Lea y siga las instrucciones de la sección "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS.
- El horno de microondas debe estar aterrizado. Conéctelo sólo en un tomacorriente aterrizado de manera adecuada. Vea la sección "INSTRUCCIONES PARA EL ATERRIZADO" suministradas en este manual y en la guía de instalación.
- Instale o localice el horno de microondas únicamente como lo indican las instrucciones de instalación suministradas con el producto
- Algunos artículos como huevos en su cáscara y recipientes sellados – por ejemplo tarros de vidrio – son propensos a explotar por lo que no deben ser calentados dentro del horno de microondas.
- Utilice el horno de microondas solo para el propósito para el que fue fabricado según se describe en este manual. No lo utilice con químicos o vapores corrosivos. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar, o deshidratar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como cualquier otro electrodoméstico, se requiere supervisión cercana cuando se utilizado por niños.
- No opere el horno de microondas si tiene la clavija o el cordón de alimentación dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si está dañado o golpeado.
- El servicio al horno de microondas debe ser suministrado por personal calificado. Llame a nuestro centro de servicio para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
- Vea as instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección "Cuidado del Horno de Microondas"
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

– No sobrecaliente los alimentos. Cuidadosamente vigile el horno de microondas cuando materiales combustibles como papel, plástico, u otros materiales sean colocados dentro del horno para facilitar el cocinado.

– Retire las tiras de cierre de los papeles o las bolsas de plástico antes de colocarles dentro del horno.

– Si los materiales dentro del horno llegaran a prenderse, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno, desconéctelo de la alimentación eléctrica o corte la energía desde el panel de fusibles.

– No utilice la cavidad del horno para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina, o comida dentro de la cavidad cuando no esté utilizando el horno de microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Líquidos como agua, café, o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin que esto se perciba. El burbujeo o la ebullición no siempre están visiblemente presentes. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS EXTREMADAMENTE CALIENTES QUE REACCIONEN CUANDO SE MUEVA SU RECIPIENTE O UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SEA INSERTADO EN EL LÍQUIDO.

  Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

  – No sobrecaliente los líquidos.

  – Agite con una cuchara el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentado.

  – No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.

  – Después del calentado, deje el recipiente en el horno de microondas por unos momentos antes de retirarlo.

  – Utilice extreme cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- Adecuado para su uso sobre estufas a gas y/o eléctricas.
- Fabricado para su uso sobre estufas con un ancho máximo de 91,44 cm (36”)
- Limpie la campana de extracción frecuentemente – No debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
- Los alimentos o utensilios de cocina extremadamente grandes no se deben introducir en el horno de microondas ya que eso pudiera generar un incendio o riesgo de choque eléctrico.
- No limpie el horno con fibras metálicas. Los fragmentos pueden dañar el panel y tocar partes eléctricas generando riesgo de choque eléctrico.
- No utilice productos de papel cuando el electrodoméstico esté operando en el modo “PAN BROWN” (en modelos con esa característica)
- No almacene ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, dentro del horno cuando no esté en uso.
- No almacene nada directamente sobre el horno de microondas cuando lo esté operando.
- Cuando se prenda la comida debajo del horno de microondas, active la campana extractora.
- Sea cuidadoso cuando limpie el filtro de la campana de extracción. Los agentes corrosivos de limpieza, como los hechos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
- No tape o bloquee ninguna abertura del horno de microondas.
- No guarde este horno de microondas a la intemperie. No utilice el horno de microondas cerca de una fuente de agua – por ejemplo cerca de un fregadero, una pila de agua, o cerca de una alberca o lugares similares.
- No sumerja el cordón de alimentación en agua.
- Mantenga el cordón de alimentación alejado de fuentes de calor.
- No permita que el cordón de alimentación cuelgue sobre alguna orilla de mesa o de alguna cubierta.
- No lo monte sobre un fregadero.
- No cubra las parrillas o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto pudiera generar sobrecalentamiento del horno.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que su funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en peligrosa exposición a energía de microondas. Es importante no vencer o intentar forzar los candados de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta o permitir que se acumulen residuos grasos o de limpieza en las superficies de sellado.

(c) No opere el horno si estuviera dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no tenga daños en:

(1) Puerta (torcida)

(2) Bisagras y cerrojos (rotas o aflojadas),

(3) Empaques en la puerta y superficies de sellado

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie excepto por personal de servicio calificado.

Requisitos Eléctricos

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico
Conecte en un tomacorriente mural de 3 terminales aterrizado
No corte la terminal de tierra.
No use un adaptador eléctrico.
No use una extensión eléctrica.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Cumpla con todas las normas y códigos locales

Se Requiere:

- Un circuito eléctrico de CA a 120 V~, 60 Hz, con fusibles de 15 ó 20 A ó un cortacircuitos.

Se Recomienda:

- Utilizar un fusible de retardo o una pastilla
- Un circuito eléctrico que sirva únicamente a este electrodoméstico

Especificaciones eléctricas

Tensión Nominal	**120 V~**
Potencia Nominal	**1 800 W**
Frecuencia Nominal	**60 Hz**

INSTRUCCIONES PARA EL ATERRIZADO

- **Para todos los electrodomésticos conectados a enchufe.**

El horno de microondas debe estar aterrizado. En caso de que ocurra un corto circuito, el aterrizado reduce el riesgo de choque eléctrico al proveer una salida a la corriente generada. El horno de microondas está equipado con un cable de conexión a tierra con enchufe apropiado. El enchufe debe encajar adecuadamente en un tomacorriente mural que esté adecuadamente instalado y aterrizado.

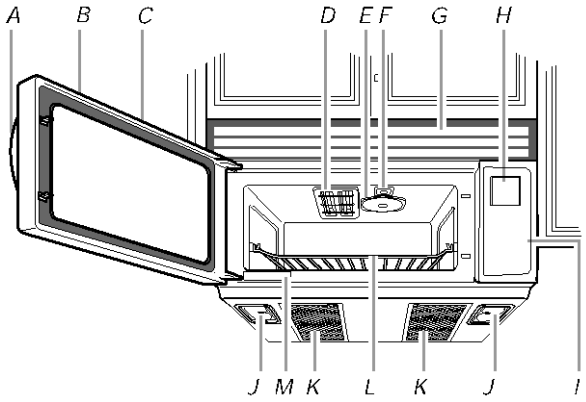
ADVERTENCIA: El uso inadecuado del conector a tierra puede resultar en riesgo de choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o su agente de servicio si es que no entiende cabalmente las instrucciones o tiene dudas sobre si el aparato está debidamente aterrizado.

No utilice una extensión eléctrica. Si el cordón eléctrico es muy corto, contacte a un electricista calificado o a su agente de servicio para instalar un tomacorriente más cerca del horno de microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARTES Y CARCATERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. El modelo que usted adquirió quizá tenga algunas o todas las características mostradas aquí. La apariencia de su modelo quizá difiera ligeramente de la ilustrada en este manual.



A. Jaladera de la puerta
B. Sistema de seguridad de la puerta
C. Ventana con protección metálica
D. Elemento de asado
E. Cubierta de la entrada de microondas
F. Luz del horno
G. Parrilla de extracción
H. Pantalla de toque interactivo
I. Botones del Panel de control
J. Iluminación de cubierta
K. Filtros de grasa y carbón
L. Parrilla de Cocinado
M. Placa de número de serie y modelo
Partes y Características No Mostradas
Plato giratorio
Parrilla de Asado
Sartén y Mango

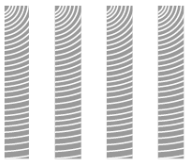
Acabado de la Cavidad del Horno

El horno tiene un acabado durable, antiadherente resistente a la suciedad que permite su fácil limpieza mejor que los hornos de microondas tradicionales. Para información sobre la limpieza, vea la sección "Limpieza General".

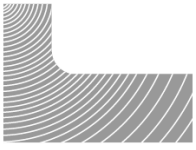
Sistema de Microondas – Tecnología ACCUWAVE®

El sistema de microondas trabaja a base de emisión de energía de microondas – de nivel real alto, medio y bajo.

Típicamente el horno de microondas opera sólo en nivel ALTO. Por ejemplo, en un horno de microondas convencional para lograr el 50% del nivel de potencia ("medio"), el horno trabaja la mitad del tiempo en nivel ALTO y la otra mitad del tiempo en APAGADO.



En contraste, el horno utilizando el sistema de microondas emite el nivel de energía seleccionado continuamente. La emisión constante de energía de microondas ayuda a minimizar el sobrecalentado y el salpicado de alimentos.



Sensor de Cocción

El sistema de microondas tiene la característica peculiar del sistema de cocción 6th SENSE™. Un sensor de humedad en la cavidad del horno detecta la humedad emitida por los alimentos mientras son calentados. El sensor ajusta los tiempos de cocción de varios tipos y cantidades de alimentos. El sensor de cocción elimina las incertidumbres en el proceso de cocción por microondas

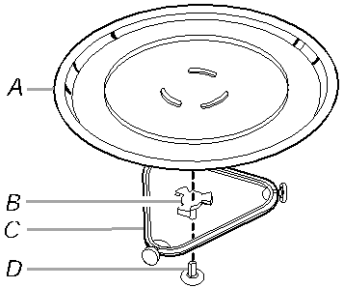
Elemento de Asado

El horno utiliza un foco de halógeno de 1,000 watts junto con un foco de cuarzo de 500 watts que sirve como el elemento de asado para varias funciones de cocción.

A. Foco de halógeno
B. Foco de cuarzo

Cuando el elemento está en uso, el foco de halógeno resplandece de modo brillante, mientras que el foco de cuarzo es raramente visible. (Vea la sección "Solución de Problemas" para la prueba del foco de cuarzo) La cavidad y puerta del horno se pondrán calientes. Se recomienda utilizar guantes para horno.

Plato Giratorio



A. Plato giratorio
B. Engrane central
C. Soporte
D. Flecha

El plato giratorio puede rotar en ambas dirección para ayudar a cocer los alimentos de manera uniforme. No opere el horno sin tener el plato giratorio en su lugar. Vea "Asistencia o Servicio" para reordenar cualquiera de las partes.

Para Instalar:

1. Retire la cinta del engrane central.

2. Coloque el soporte en el fondo de la cavidad del horno.

3. Coloque el plato giratorio en el soporte

Encaje la parte curveada al desnivel en el centro del la base del plato giratorio entre las 3 patas del engrane central. Las ruedas del soporte deberán encajar dentro del borde de la base del plato giratorio.

Apagando el Plato Giratorio

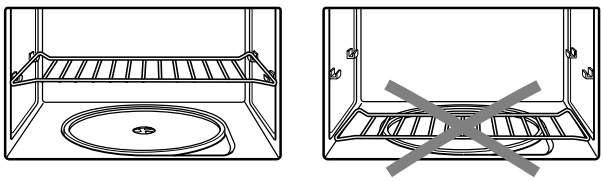
El plato giratorio se puede apagar (excepto en funciones preajustadas). Esto ayuda cuando cocine artículos que sean más largos que el plato giratorio o cuando cocine 2 platos que estén lado a lado.

Para Apagarlo:

1. Oprima TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ENCENDIDO/APAGADO). El plato giratorio se activará nuevamente de manera automática cuando el cocinado termine o cuando el botón de CANCEL se toque.

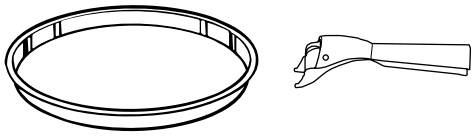
Parrilla de Cocinado

La parrilla de cocinado rectangular es ideal para cocinar en 2 niveles. Esta suministra espacio adicional en la cavidad para 2 o más recipientes al mismo tiempo. Inserte la parrilla con seguridad en los soportes que están en las paredes del horno. Vea "Asistencia o Servicio" para ordenar partes de reemplazo.



- La parrilla se pondrá caliente. Siempre utilice guantes para horno o sujetadores de ollas cuando la manipule.
- No permita que la parrilla toque las paredes de la cavidad interior del horno.
- No guarde la parrilla dentro del horno. Si alguien activara accidentalmente el horno, pudiera ocasionarle daños al horno.
- Utilice la parrilla solo cuando cocine en 2 niveles.
- No utilice recipientes, utensilios metálicos o sartenes con la parrilla.
- No permita que los recipientes de los alimentos toquen el techo o las paredes de la cavidad del horno.
- No utilice la sartén provista sobre la parrilla.
- Retire la parrilla antes de utilizar la función de asado.
- Retire la parrilla antes de utilizar la función de Palomitas de Maíz.
- No cocine alimentos puestos directamente sobre la parrilla. Siempre utilice un recipiente aprobado para uso en microondas.
- La parrilla está diseñada especialmente para este horno. No intente utilizar ninguna otra parrilla (además de las suministradas con el horno)
- Limpie los soportes de las parrillas frecuentemente (vea la sección de "Limpieza General"). Se pudieran ocasionar daños al horno debido a la acumulación de suciedad.

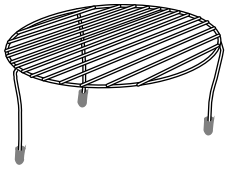
Sartén y Mango



La sartén, con superficie antiadherente y el mango ajustable, han sido diseñados especialmente para el uso en microondas, y es ideal para freír (dorar) alimentos en el horno. La sartén se puede utilizar además como bandeja de escurrimiento bajo la parrilla de asado.

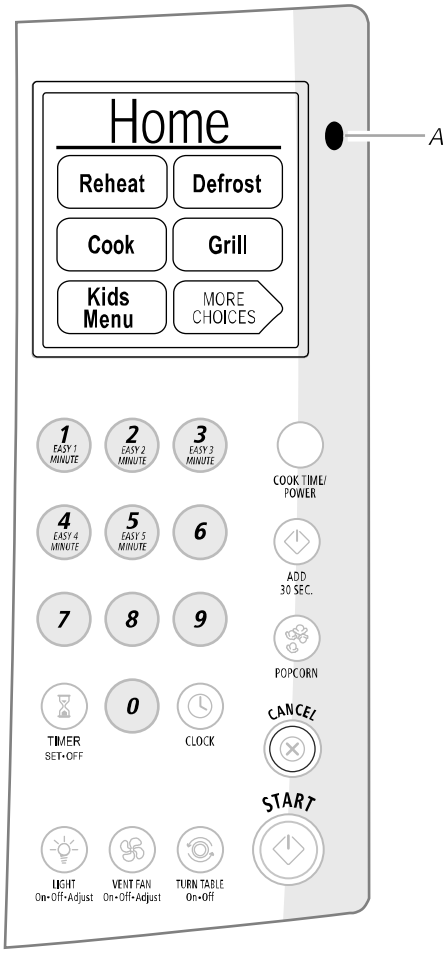
Utilice el mango para sujetar la sartén. Coloque el sujetador en el extremo de la sartén apriételo y levante la sartén. Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar partes de reemplazo. Vea la sección "Limpieza General" para instrucciones de limpieza.

Parrilla de Asado



La parrilla circular está diseñada para asar en el horno. Coloque la parrilla de asado firmemente sobre la sartén y a su vez la sartén en el plato giratorio, y ponga la comida en la parrilla. Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar partes de reemplazo. Vea la sección "Limpieza General" para instrucciones de limpieza.

CONTROL DEL HORNO



A. Sensor de luminosidad

Pantalla Interactiva Sensible al Toque

Las funciones en el área de la pantalla son tanto para mostrar como para programar por toque.

Pantalla

La pantalla muestra la hora del día y el menú principal cuando no se está utilizando el horno. Si la hora del día está oculta (vea la sección “Reloj”), la palabra “Home” (Principal) aparecerá en su lugar

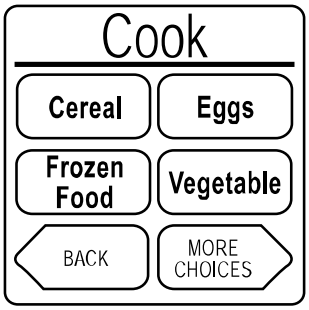
Durante la programación, la pantalla desplegará el menú de funciones, porciones y pesos, instrucciones de preparación, y los ajustes de tiempo y potencia de cocinado. Durante un ciclo de cocinado, el tiempo se cuenta en forma regresiva, y suministra instrucciones para mover o voltear la comida.

Pantalla Sensible al Toque

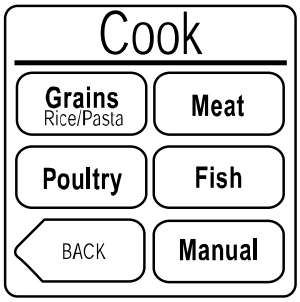
La pantalla de LCD sensible al toque se utiliza para introducir instrucciones, Un ligero a mediano toque del dedo activará el selector del menú. No obstante, la sensibilidad de la pantalla pudiera variar, y utilizando la punta o la parte trasera de las uñas pudieran suministrar más precisión cuando introduzca las instrucciones.

A continuación se ilustra cómo las selecciones de la pantalla ayudan en la selección de las instrucciones a través de sus menús. Este ejemplo muestra las pantallas y selecciones cuando cocine piezas de pollo.

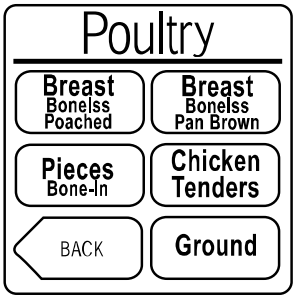
1. Desde el menú principal (“Home”), toque “Cook” (Cocinar). La pantalla mostrará:



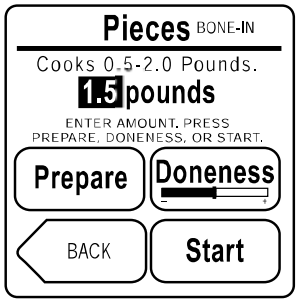
2. Toque “More Choices” (Más Opciones). La pantalla mostrará:



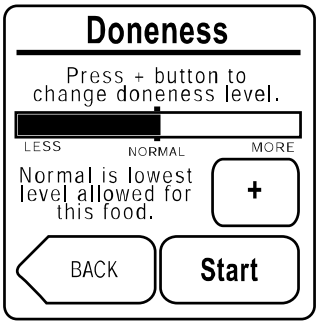
3. Toque “Poultry” (Pollo). La pantalla mostrará:



4. Toque “Pieces, Bone-In” (Piezas con hueso). Utilice los botones numéricos para introducir el peso. La pantalla mostrará:



5. Toque si lo desea “Doneness” (Acabado). (Vea “Acabado” en la sección “Uso del Horno”). La pantalla mostrará:



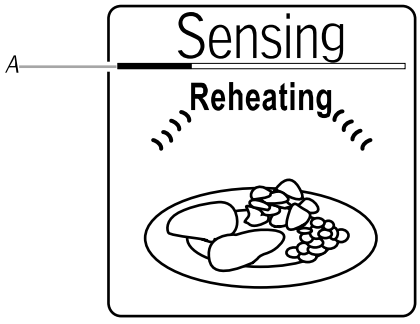
6. Toque “Start.” (Iniciar) Mientras cocina, La pantalla mostrará:

Cuando acabe de cocinar, La pantalla mostrará:

Vea la sección “Modo de Aprendizaje” para practicar como seleccionar a través de los menús de pantalla sin activar el generador de microondas.

Vea la sección “Luminosidad y Contraste de Pantalla” para ver cómo cambiar los ajustes de la pantalla.

Barra de Progreso



A. Barra de progreso

La barra de progreso es una figura visible del tiempo estimado restante del sensor de cocción. Una línea aparecerá debajo del texto “Sensing” (Sensando), y mostrará el progreso al irse oscureciendo de izquierda a derecha. Después de que el sensor haya determinado el tiempo, el tiempo de cocinado restante reemplazará el texto “Sensing” (Sensando) en la parte superior de la pantalla, pero la barra seguirá desplegada.

Iniciar

El control START (INICIAR) iniciará cualquier función.

Si se interrumpe la cocción, al tocar el control START (INICIAR) regresará al ciclo preestablecido.

Para mayor comodidad la opción de “Start” (Iniciar) está disponible también en algunas de las pantallas de ajuste, y suministra la misma función que el botón START (INICIAR).

Característica de Minuto Fácil

Los botones numéricos 1- 5 comparten la función del control de Minuto Fácil. Cuando toca alguno de esos controles (mientras no esté funcionando el horno), el horno empezará a cocinar en potencia alta por 1 a 5 minutos, dependiendo de cuál botón fue activado. Después de que el cocinado empiece, los controles de la función de Minuto Fácil regresarán a su función de marcación numérica habitual.

El control de ADD 30 SEC (AÑADIR 30 SEG) Activará el horno en potencia alta por 30 segundos, y añadirá 30 segundos de tiempo de cocción por cada vez que sea oprimido. Una vez que comience el cocinado, la potencia de cocción o el tiempo de cocción se podrán cambiar manualmente al tocar el área apropiada en la pantalla e introduciendo un nuevo ajuste.

Cancelar

El control de CANCEL (CANCELAR) detiene todas las funciones excepto las del Temporizador, el Seguro contra Niños y las del Modo de Aprendizaje.

El horno también se apagará cuando se abra la puerta. Cierre la puerta y toque START (INICIAR) o “Continue” (Continuar) en la pantalla para regresar al ciclo. Un ciclo de sensado no se continuará si se interrumpe al abrir la puerta.

Reloj

Este es un reloj estándar de 12 horas muestra a.m. y p.m. Cuando se le suministra energía por primera vez al horno, o cuando ocurre una falla en el suministro eléctrico, en la pantalla aparecerá “Home” (Principal)

Para ajustar el reloj: Toque CLOCK (RELOJ), y siga las instrucciones.

Para ocultar el reloj: Toque CLOCK (RELOJ), luego toque CANCEL. El texto “Home” (Principal) aparecerá en lugar de la hora del día en la pantalla.

Para Desplegar el reloj: Toque CLOCK (RELOJ), Luego toque START (INICIAR).

Tonos

Los Tonos son señales audibles que indican:

Un Tono

- Instrucción válida (tono corto)
- Fin del conteo del Temporizador (tono largo)

Dos Tonos

- Entre 2 fases (tonos cortos)
- Recordatorio (tonos cortos), se repite cada minuto por un lapso de 15 minutos después del aviso de fin de ciclo.

Tres Tonos

- Instrucción inválida (tonos cortos)

Cuatro Tonos

- Fin de ciclo (tonos largos)

Para Desactivar los Tonos: Apague el volumen usando el menú “Hints & Settings” (Ajustes e Información).

Temporizador

El temporizador se puede ajustar en minutos y segundos, hasta 90 minutos, y cuenta regresivamente el tiempo establecido.

NOTA: El Temporizador no Inicia ni detiene el horno.

Mientras esté en uso el Temporizador, el horno puede continuar funcionando. Durante una operación del horno, el texto “Timer” (Temporizador) aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla. La cuenta regresiva del temporizador también se puede ver al tocar “TIMER SET-OFF” (AJUSTE DE TEMPORIZADOR). Toque “Return” (Regresar) para regresar a la pantalla inicial o espere a que el temporizador termine. Si el temporizador termina mientras está una función de cocción en progreso, la señal de fin de Temporizador sonará, y el ajuste de modo de operación seguirá activo en la pantalla.

Para Ajustar el Temporizador: Toque “TIMER SET-OFF” (AJUSTE DE TEMPORIZADOR), introduzca el tiempo deseado y toque “Stara” (Iniciar). El tiempo se puede reajustar durante la cuenta regresiva tocando “TIMER SET-OFF” (AJUSTE DE TEMPORIZADOR), introduciendo un nuevo tiempo, y luego tocando “START” (INICIAR)

Para Cancelar: Toque “TIMER SET-OFF” (AJUSTE DE TEMPORIZADOR) dos veces.

Abanico de Extracción

El abanico de extracción tiene 4 velocidades que van desde Apagado hasta Alto (Off – High)

Para proteger el horno, el abanico de extracción se prenderá automáticamente en velocidad alta si la temperatura de la estufa debajo del horno se detecta como muy caliente. Ésta se mantendrá así hasta por un periodo de 1 hora para refrescar el horno. Cuando esto ocurra, el abanico de extracción no se podrá desactivar.

- Unos segundos después de tocar el botón del abanico de extracción. La pantalla regresará a su despliegue previo.
- La primera vez que se active el abanico de extracción cuando se suministre la energía al horno, éste funcionará a alta velocidad. La siguiente vez que sea activado, utilizará la velocidad ajustada la ocasión previa.

Para Operar el Abanico de Extracción: Oprima VENT FAN (ABANICO DE EXTRACCIÓN) para activarlo, luego toque “+” o “-“ en la pantalla para seleccionar la velocidad de extracción. Toque el botón de abanico de extracción 2 veces para desactivarlo (o una vez si la pantalla del abanico está activa).

Iluminación de Cubierta

La iluminación de la cubierta tiene varios ajustes de intensidad desde Apagado hasta Alto (Off – High). La iluminación se puede activar manualmente o se puede programar para que se active automáticamente cuando el sensor detecte bajo nivel de luminosidad. Vea la sección “Iluminación Nocturna”

Para Activar/Desactivar la Iluminación Manualmente: Toque el botón LIGHT (ILUMINACIÓN) para activar la luz. Toque “+” o “-“ en la pantalla para ajustar el nivel deseado de luminosidad. Toque el botón LIGHT (ILUMINACIÓN) dos veces para desactivarla (o una vez si está activa en la pantalla)

Ajustes e Información

Se pueden seleccionar funciones, y se puede cambiar la información de la pantalla al utilizar "Ajustes e Información."

OPCIÓN	AJUSTE
Seguro Contra Niños	Activarlo o Desactivarlo
Iluminación de Pantalla	Ajuste para máxima intensidad o para reducir o apagar o apagar después de 2 minutos de inactividad. Vea la sección "Luminosidad y Contraste de Pantalla"
Mantener Caliente	Ajustar tiempo si lo desea e Iniciar.
Mostrar Contraste	Ajustar de MIN a MAX
Consejos	Seleccione entre Limpieza, Alimentos, Potencia (nivel), Métodos (de cocción) o Recipientes.
Iluminación Nocturna	Activar o Desactivar, y ajustar nivel de detección de iluminación. Vea la sección de "Iluminación Nocturna"
Modo de Aprendizaje	Activar o Desactivar. Vea la sección "Modo de Aprendizaje".
Modo de Demostración	Activar. Vea la sección "Modo de Demostración.
Volumen	Ajuste entre Apagado y Máximo

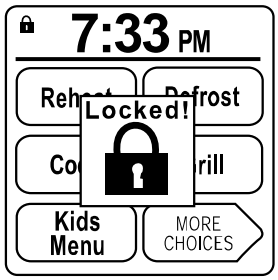
1. En el Menú Principal, toque "More Choices" (Más Opciones).
2. Toque "Settings & Info" (Ajustes e Información)
3. Toque la opción deseada (toque "More Choices" (Más Opciones) para más categorías), y seleccione los ajustes.

Seguro Contra Niños

El Seguro Contra Niños inhabilita todos los controles para prevenir el uso no intencional del horno.

El temporizador, el reloj, la iluminación de la cubierta, el abanico de extracción y algunos ajustes se pueden utilizar mientras el seguro contra niños está activado.

Se muestra con candado en la esquina superior izquierda. Seguro Contra Niños activo



Muestra cuando se intenta operar el horno.

Seguro Contra Niños activo

Para Activar el Seguro Contra Niños:

El horno debe estar apagado.
1. En menú principal, toque "More Choices" (Más Opciones)
2. Toque "Hints & Settings" (Ajustes e información)
3. Toque "Child Lock" (Ajustes e Información)
4. Toque "On/Off" (Activar/Desactivar) para establecer el seguro, luego toque "Finished" (Terminado).
"Locked!" (Asegurado) y un icono de candado aparecerá en la pantalla si se hace algún intento de activar el horno. En tanto el seguro contra niños esté activado, aparecerá un icono de candado en la esquina superior izquierda del menú principal.
Repita para desactivar el Seguro Contra Niños

Iluminación Nocturna

La Iluminación Nocturna se puede programar para activarse automáticamente activarse cuando se detecte bajo nivel de iluminación.

Para Activar el Sensor para Iluminación Nocturna:
1. En menú principal, toque "More Choices" (Más Opciones)
2. Toque "Hints & Settings" (Ajustes e información)
3. En menú principal, toque "More Choices" (Más Opciones)
4. Toque "Night Light" (Iluminación Nocturna)
5. En la pantalla de "Night Light" (Iluminación Nocturna), toque "Set/Off" (Ajustar/Apagar) para ajustar la Iluminación Nocturna, luego toque "Set Level" (Ajustar Nivel).
6. En la pantalla de "Set Level" (Ajustar Nivel), toque "+" o "-" para ajustar el nivel deseado para la Iluminación Nocturna.
La pantalla mostrará el nivel actual de iluminación del cuarto así como el ajuste del nivel de activación. El nivel de iluminación del cuarto fluctuará de acuerdo en las condiciones de iluminación vigentes.
7. Toque "Finished" (Terminado).

Luminosidad y Contraste de Pantalla

La luminosidad y el contraste de la pantalla se pueden ajustar para mejorar su visibilidad.

La luminosidad de la pantalla se pude ajustar completamente (la luz de respaldo esta encendida), reducirla (la luz de respaldo es baja y la pantalla está tenue pero aún visible) o Apagado (la pantalla está completamente oscura) después de 2 minutos de actividad.

El contraste de la pantalla se puede ajustar de MIN a MAX.

Para Ajustar la Luminosidad o el Contraste:

1. En menú principal, toque "More Choices" (Más Opciones)
2. Toque "Hints & Settings" (Ajustes e Información)
3. Toque "Display Contrast" o "Display Brightness" (Contraste de Pantalla o Luminosidad de Pantalla) y siga las instrucciones para ajustar los niveles deseados.

Modo de Aprendizaje

El Modo de Aprendizaje es ideal para aprender a utilizar el horno. Cuando se activa, las funciones se pueden programar con las pantallas reales de función pero sin activar el microondas ni ninguno de sus elementos. Mientras las funciones están operando en el Modo de Aprendizaje, la luz del horno se prenderá, el abanico se activará y el plato giratorio rotara (si está activado).

Mientras el Modo de Aprendizaje está activo, el indicador de aprendizaje estará visible en la esquina superior izquierda del área de mandos.

Para Activar el Modo de Aprendizaje:

El horno debe estar apagado

1. En menú principal, toque “More Choices” (Más Opciones)

2. Toque “Hints & Settings” (Ajustes e Información).

3. Toque “More Choices” (Más Opciones).

4. Toque “Learning Mode” (Modo de Aprendizaje).

5. Toque “On/Off” (Activar/Desactivar) para ajustar.

6. Toque “Finished” (Terminado).

Repita para desactivar el Modo de Aprendizaje.

Modo de Demostración

El Modo Demostración muestra las características y capacidades del horno en la pantalla.

Para Activar el Modo Demostración:

1. En menú principal, toque “More Choices” (Más Opciones)

2. Toque “Hints & Settings” (Ajustes e Información)

3. Toque “More Choices” (Más Opciones).

4. Toque “Demo Mode” (Modo Demostración)

5. Toque “Start” (Iniciar).

Para desactivar el Modo Demostración, toque CANCEL

USO DEL HORNO

Un magnetrón en el horno produce las microondas las cuales se reflejan a través del piso, paredes, techo y fondo, pasan a través del plato giratorio y del utensilio dentro de la cavidad y la comida. Las microondas son atraídas por y absorbidas por la grasa, azúcar y moléculas del agua en la comida, ocasionando su movimiento, produciendo fricción y calentamiento lo que cocina la comida.

- No permita que los niños se columpien de la puerta del horno.
- No opera el horno cuando esté vacío
- El plato giratorio deberá estar en su lugar boca arriba cuando el horno esté en funcionamiento. No lo utilice si estuviera roto o estrellado. Vea la sección “Asistencia o Servicio” para ordenar piezas de repuesto.
- No se deberán calentar en el horno Biberones o frascos de comida para bebé.
- No se deberán secar al horno ropa, flores, hierbas, madera, papel, incluidas bolsas de papel ni periódicos
- No utilice el horno para los enlatados, esterilizados o freídos profundos.
- No derrita cera de parafina ya que esta no absorbe las microondas.
- Utilice guantes para horno para retirar recipientes del horno.
- No sobrecaliente las papas. Al final del tiempo recomendado de cocción, las papas estarán ligeramente duras. Déjelas reposar por 5 minutos. Estas terminarán de cocinarse.
- No cocine huevos en su cáscara. El vapor generado causará que reviente. Cubra los huevos cocidos y déles tiempo para que se cocinen.

Características de los Alimentos

Cuando cocine por microondas, la cantidad, tamaño, y forma, empezando por la temperatura, composición y densidad de los alimentos afectarán los resultados de cocción.

Cantidad de Comida

Mientras más comida cocine de una sola vez, se necesitará de más tiempo de cocción.

Revise el acabado y añada pequeños incrementos de tiempo si fuera necesario.

Tamaño y Forma

Piezas pequeñas de comida se cocinarán más rápido, y piezas más uniformes se cocinarán más uniformemente que piezas de forma irregular.

Temperatura de Inicio

El alimento de temperatura ambiente se cocinará más rápido que la comida refrigerada, y la comida refrigerada se cocinará más rápido que la comida congelada.

Composición y Densidad

Los alimentos altos en grasas y azúcares alcanzarán temperaturas más altas que otros alimentos. Alimentos muy densos, como carne y papas, requerirán más tiempo que el mismo tamaño de un alimento ligero y poroso como un pastel.

Guías de Cocción

Tapados

Los alimentos tapados retienen humedad, acortan el tiempo de cocción y reducen el salpicado. Utilice la tapa suministrada con los recipientes de cocinado. Si la tapa no estuviera disponible, puede utilizar papel encerado, servilletas o plástico para envolver en microondas. El plástico para envolver deberá tener un pequeño orificio en la esquina para permitir la salida del vapor. La condensación en las superficies de la puerta y cavidad del horno son normales durante un cocinado pesado.

Mover y Distribuir

Mover y redistribuir el alimento ayuda a evitar el sobrecalentado de las orillas del alimento. Mueva de afuera hacia el centro. Si es posible voltee la comida de abajo hacia arriba.

Acomodos

Si el calentado es irregular o la comida tiene diferentes tamaños, acomode las partes más delgadas y las más pequeñas hacia el centro. Si cocina muchos artículos del mismo tamaño y forma, colóquelos en un patrón circular, dejando el centro vacío.

Picar

Antes de calendar, utilice un tenedor o cuchillo chico para picar alimentos que tengan piel o membrana como las papas, yemas de huevo, hígados de pollo y salchichas. Pique en varios lugares para permitir que se extraiga el vapor.

Empapelados

Utilice pequeñas porciones planas de papel aluminio para empapelar comida de forma irregular como alitas de pollo, piernas de pollo y colas de pescado. Vea primero la sección “Papel de Aluminio”.

Tiempo de Espera

La comida se continuará cocinando por un proceso natural de conducción de calor aún después de que el ciclo del horno haya terminado. El tiempo de espera dependerá del volumen y la densidad de la comida.

Recipientes y Vasijas

Los recipientes deben caber en el plato giratorio. Siempre utilice guantes para horno cuando manipule los recipientes debido a que cualquier vasija se calienta por la transferencia de calor de los alimentos. No utilice recipientes con platos con vistas de oro o plata. Utilice la siguiente tabla como guía, luego pruebe antes de usarla.

MATERIAL	RECOMENDACIONES
Papel de Aluminio	Ver la sección "Papel de Aluminio"
Plato de Dorado	La base deberá estar al menos 5 mm (3/16") sobre el plato giratorio. Siga las indicaciones del fabricante.
Vidrio Cerámico, Vidrio	Aceptable para usarse
Porcelana	Siga las indicaciones del fabricante.
Melanina	Siga las indicaciones del fabricante.
Papel: Toallas, Platos, Servilletas	Utilice con materiales sin reciclar y aquellos aprobados por el fabricante para su uso en horno de microondas.
Plástico: para Envolver, Bolsas, Tapas, Vasijas, Platos	Utilice aquellos aprobados por el fabricante para su uso en horno de microondas.
Alfarería y Arcilla	Siga las indicaciones del fabricante.
Styrofoam*	No utilice en el horno.
Vasijas de Paja, Mimbre o Madera	No utilice en el horno.
Papel Encerado	Aceptable para usarse.

Para Probar los Recipientes o Vasijas para Uso en Microondas:

1. Coloque la vasija o contenedor en el horno junto con una taza con agua.

2. Cocine al 100% de nivel de potencia por 1 minuto.

No utilice la vasija o el contenedor si este se pone caliente y el agua permanece fresca.

Papel de Aluminio

Siempre utilice guantes para horno cuando retire los recipientes del interior del horno.

Se pueden usar el papel de aluminio y algunos metales en el interior del horno. Si no se utilizan adecuadamente, pudieran ocasionar chispazos (destellos de luz azul) y causar daños al horno.

Bien para usarse

Las parrillas y los recipientes suministrados con el horno (en algunos modelos), El papel aluminio para envoltura, y los termómetros para carne se pueden usar con los siguientes lineamientos:

- No permita que el Papel de Aluminio o el metal toque las paredes de la cavidad interior del horno.
- Siempre utilice el plato giratorio.
- No permita el contacto con ningún objeto metálico durante la cocción con microondas.

No utilice

Recipientes de metal y otras vasijas como de oro, plata, peltre, termómetros de carnes no adecuados para uso en microondas, brochetas, alambres, grapas y objetos con vistas de oro y plata, No son adecuados para su uso el interior del horno.

Para utilizar con el elemento de asado

Cuando utilice el elemento de asado para las funciones que no requieren del mismo (sin la parrilla de asado), utilice el recipiente suministrado o vasija para hornear (vidrio o cerámico).

Nivel de Potencia de Cocción

Muchas recetas para cocinar en microondas especifican cual nivel de potencia debe utilizarse en términos de porcentaje, nombre o número. Por ejemplo 70% = 7 = Medio-Alto

Utilice la siguiente tabla como guía general para los niveles de potencia sugeridos para alimentos específicos.

PORCENTAJE / NOMBRE	No.	USO
100%, Alto (Ajuste Pre-establecido)	10	Calentado rápido de comida conveniente y comida con alto contenido de agua, como sopas, bebidas, y la mayoría de los vegetales.
90%	9	Cocinado de piezas tiernas y chicas de carne, carne molida, y piezas de pollo. Calentar sopas a base de crema
80%	8	Calentar arroz, pasta o cacerolas. Cocinado y calentado de comida que necesita un nivel de potencia menor de la más alta, como rebanadas de carne.
70%, Medio-Alto	7	Recalentado de una comida. Cocinado de filetes de pescado.
60%	6	Cocinado de cocinado de comida sensible como queso y huevos, pudín y natillas. Cocinado de platillos no agitables como lasaña.
50%, Medio	5	Cocinado de jamón, pollo entero, pescado entero, ollas de asado Guisados a cocinado lento.
40%	4	Calentar pan, rollos y masas
30%, Medio -Bajo	3	Derretir chocolate, mantequilla y dulces blandos.
20%	2	Descongelar pan, pescado, carne, pollo y comida precocida. Ablandar helado, mantequilla y queso.
10%,	1	Entibiar fruta.

Cocinando

Para Usar las Funciones de Cocinado Automático:

Cuando utilice las potencias y el tiempo de cocinado preestablecidos para comida seleccionada (Cereal, Huevos, Comida Congelada, Vegetales, Granos, Carne, Pollo y Pescado), siga el menú "Cook" (Cocinar) para seleccionar las cantidades e iniciar la función. Vea la sección "Pantalla Sensible al Toque" para ver cómo programar en ella.

Para Cocinar Manualmente:

1. Toque COOK TIME/POWER (TIEMPO DE COCINADO/POTENCIA).

2. Toque los botones numéricos para introducir el tiempo deseado de cocción.

Si utilizará una potencia diferente al 100%, toque "Power" (Potencia), luego introduzca la potencia deseada de cocción.

3. Toque START (INICIAR).

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Cuando el ciclo termine, el texto "End" (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

4. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Para Cambiar el Tiempo o la Potencia de Cocción Durante un Ciclo de Cocción:

El tiempo y/o potencia de cocción se pueden cambiar después de que haya comenzado un ciclo de cocción sin interrumpirlo.

1. Toque "Time" (Tiempo) o "Power" (Potencia).

2. Introduzca el nuevo tiempo o potencia.

3. Toque el botón START (INICIAR).

Acabado

Para muchas funciones de cocinado, la pantalla despliega una barra de "Doneness" (Acabado) que puede ser ajustada al tocar "+" o "-." Para la mayoría de la comida, el ajuste máximo y mínimo de acabado añade o sustrae del tiempo normal de cocción

Para descongelar, el porcentaje de control depende en el tipo de comida y el peso.

Cuando el acabado se ha ajustado para un alimento específico, la barra de Acabado recordará ese ajuste, y lo mantendrá en los ciclos futuros que apliquen a ese alimento hasta que sea ajustado.

El control de Acabado puede ser ajustado para el Pollo, Puerco, Pescado, Hamburguesa y Cortes no menos que el ajuste preestablecido.

Preparar

Para muchas funciones de cocinado, está disponible el menú de "Prepare" (Preparar). Toque "Prepare" (Preparar) para las instrucciones de preparación, así como información adicional sobre el alimento, recipiente, etc.

Cocinado Preestablecido

El Tiempo y Potencia de cocción han sido preestablecidos para la mayoría de alimentos comunes en microondas. Utilice la siguiente tabla como guía.

CATEGORÍA	ALIMENTO
Cereal	Instantáneos (todo tipo), Avena (Instantánea), Trigo y Salvados* (Regular e Instantáneos)
Huevos	Fritos**, Omelet**, Cocidos, Revueltos
Comida Congelada	Entremés*, Entremés* (Tamaño Familiar), Cacerola, Pizza**, Nuggets de Pollo
Vegetales	Enlatados Frescos: Papa al horno*, Maíz en mazorca*, Ejotes*, Brócoli*, Espárragos*, Zanahorias*, Coliflor*, Lechugas, Espinacas* Congelados*
Granos	Arroz: Blanco (grano largo y corto, instantáneo) Oscuro (grano largo e instantáneo) Pasta: Fresca (Tortelini, linguini, Ravioles), Seca (espagueti, Macarrones, Pluma, Fetuchini)
Carne	Tocino**, Molida, Albóndigas**, Corte de Jamón**, Rebanadas de Jamón**, Hamburguesas**, Asados**, Salchichas**
Pollo	Pechuga (deshuesada – cocida), Pechuga** (deshuesada – Dorada), Piezas (con hueso), Fajitas de Pollo**, Molido
Pescado	Filete*, Postas** , Barritas**

*Función con sensor.

**Utilice la sartén provista.

Para Usar el Cocinado Preestablecido:

1. En menú principal, toque "Cook" (Cocinar).

2. Toque la categoría deseada de alimento o "More Choices" (Más Opciones)

3. Siga las indicaciones de la pantalla para seleccionar el alimento específico y la cantidad a cocinar

El sensor determinará los tiempos de cocción para la mayoría de los Vegetales, Vegetales Congelados, Granos, Filetes de Pescado, y Comida Congelada.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando "Doneness," y luego tocando "+" o "-."

Las instrucciones de preparación de cada alimento se pueden ver tocando "Prepare" (Preparar).

4. Toque "Start" (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Cuando el ciclo termine, el texto "End" (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

5. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Palomitas de Maíz

Palomitas de Maíz es una función de sensado. El sensor determina el tiempo necesario de cocción de las bolsas comerciales de palomitas de maíz.

- Retire la parrilla rectangular antes de usar el horno.
- No utilice bolsas de papel o contenedores de vidrio para prepararlas.
- Cocine solo 1 paquete de palomitas de maíz a la vez.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando esté usando una bolsa comercial de palomitas de maíz para horno..
- Escuche cuando las palomitas de maíz dejen de hacerse a 1 cado 1 ó 2 segundos, luego detenga el ciclo. No intente cocer los granos que no florearon.
- Utilice bolsas recientes de palomitas de maíz para mejores resultados.
- Los resultados de cocción pueden variar dependiendo de la marca y contenido de grasa..

Para Usar Palomitas de Maíz: Coloque la bolsa de palomitas en el plato giratorio. Toque "POPCORN" (PALOMITAS DE MAÍZ). El horno iniciará el ciclo automáticamente.

Cocinado por Etapas

El horno se puede ajustar a deferentes niveles de potencia por varias cantidades de tiempo, hasta 4 etapas. El Cocinado por Etapas sólo puede ser programado en el ajuste de cocinado manual. El Descongelado Manual, Asado al Gusto o Freído Manual, se pueden usar como primera etapa, y luego las siguientes etapas se pueden añadir como se indican.

La cavidad del horno y la puerta se pondrán muy calientes mientras use el elemento de asado. Se recomienda el uso de guantes para horno.

Para Cocinar por Etapas:

1. Toque "COOK TIME/POWER" (TIEMPO/POTENCIA DE COCCIÓN).

2. Introduzca el tiempo de cocción en minutos y segundos para la primera etapa.

3. Toque "Power" (Potencia), luego introduzca el nivel de potencia de la Guía de Potencia de Cocción.

4. Toque "Add a Stage" (Añadir una Etapa)

5. Seleccione qué tipo de cocinado se realizará en la siguiente etapa al tocar Microwaves" (Microondas), "Grill" (Asar), "Combi" (Combinado: este usa ambos Microondas y el Elemento de Asado) o "Warm Hold" (Mantener Caliente).

6. Ajuste el tiempo y nivel de potencia.

7. Toque "Enter" (Introducir)

8. Toque "Enter" (Introducir) para añadir otra etapa

o

Toque "Add a Stage" (Añadir una Etapa) para programar otra etapa, luego repita el procedimiento desde el paso 5.

El tiempo y nivel de potencia de la etapa del ciclo, se puede cambiar sin interrumpir la cocción tocando "Adjust Stage" (Ajustar Etapa), cambiando el tiempo y/o potencia de cocción y luego tocando "Okay."

Recalentar

El tiempo y nivel de potencia ha sido preestablecido para recalentar alimento específico, además de manual.

ALIMENTO PARA RECALENTAR
Plato de Cena: 1 plato* de comida, 2-4 platos de comida
Bebidas: 1 ó 2 tazas (250 ó 500 mL)
Cacerolas: 1-4 tazas (150 mL – 1L)
Pizza: 1 a 3 Rebanadas
Bizqué: Fresco o Congelado, 1- 6 piezas
Rollo: Fresco o Congelado, 1- 6 piezas
Salchicha: Delgada o Gruesa, 1-6 tazas (250 mL-1L)
Sopa: Delgada*, Espesa* o Congelada, 1-4 tazas

* Función con sensor.

Para Usarlo:

1. En menú principal, toque "Reheat" (Recalentar).

2. Toque la categoría deseada de alimento o "More Choices" (Más Opciones)

3. Siga las indicaciones de la pantalla para seleccionar el alimento específico y la cantidad a cocinar

El sensor determinará los tiempos de recalentado para Plato de Cena, Rebanadas de Pizza, Sopas y Salchichas.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando "Doneness," y luego tocando "+" o "-."

4. Toque "Start" (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

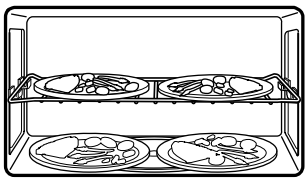
La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Cuando el ciclo termine, el texto "End" (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

5. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Dos o Más Platos

Hasta dos platos de 26 cm (10¼") se pueden calendar estando juntos en el plato giratorio, ó 1 plato grande en el plato giratorio, más 2 platos en la parrilla rectangular. Para mejores resultados, a la mitad del tiempo de calentado, cambie los platos de posición, si está usando la parrilla, los que están en la parrilla hacia abajo y viceversa. Vea la sección "Parrilla de Cocción."



El plato giratorio se deberá apagar cuando esté calentando 2 platos o un plato grande. Vea la sección "Plato Giratorio."

Descongelar

La característica de Descongelado Automático tiene 3 categorías de alimento: Carne Pollo y Pescado, No se debe usar para alimento que haya sido retirado del congelador por más de 20 minutos. El horno puede ser ajustado para congelar manualmente.

- El alimento deberá estar a -18°C (0°F) o más fría en el momento de iniciar el ciclo. La manera como esté almacenada la comida puede afectar los resultados
- Desenvuelva la comida y retire las tapas (por ejemplo de los recipientes de jugos de fruta) antes de descongelar.
- Empaque ligeros descongelarán más rápido que paquetes gruesos.
- Separe las piezas de alimento tan pronto como sea posible durante o al final del ciclo para un descongelado más uniforme.
- Utilice piezas chicas de Papel de Aluminio para envolver partes de comida como alas, piernas de pollo y colas de pescado. Vea la sección “Papel de Aluminio”.

Vea la sección “Tabla de Método de Cocción” para alimentos específicos y cantidades.

Para Usar el Descongelado Automático:

1. Coloque la comida en el plato giratorio.

2. En menú principal, toque “Defrost” (Descongelar).

3. Seleccione el tipo de alimento.

4. Toque las teclas numéricas para introducir el peso. Las Carnes y el Pollo se pueden ajustar desde 45 g a 3 kg (0.1 a 6.5 lbs). El pescado se puede ajustar desde 45 g a 2 kg (0.1 a 4.5 lbs).
Si el peso no es conocido, toque “Weight Unknown?” (¿Peso Desconocido?) y siga las instrucciones para determinar la cantidad aproximada.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando “Doneness,” y luego tocando “+” o “-.“

5. Toque “Start” (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

6. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Para Usar el Descongelado Manual:

1. En menú principal, toque “Defrost” (Descongelar).

2. Toque “Manual.”

3. Toque las teclas numéricas para ajustar el tiempo de descongelado.

4. Toque “START” (INICIAR).

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

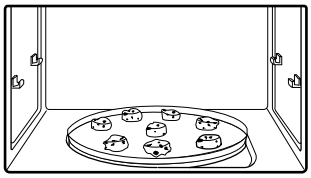
5. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

El Descongelado Manual se puede usar como primera etapa en Cocinado por Etapas. Vea la sección “Cocinado por Etapas”

Piezas Horneadas

El horno tiene una función de horneado la cual utiliza el elemento de asado en conjunto con la sartén y microondas. El tiempo y potencia de cocción han sido programados para ajustar 5 diferentes tipos de piezas horneadas.

- La cavidad del horno y la puerta se pondrán muy calientes durante el uso del elemento de asado. Se recomienda utilizar guantes para horno.
- La sartén se pondrá muy caliente. Utilice guantes para horno para retirar la sartén del horno. No coloque la sartén caliente directamente sobre superficies sensibles al acalor. Pudiera generar daños.
- Siempre utilice la sartén para cocinar piezas horneadas.
- Coloque la sartén directamente sobre el plato giratorio. Nunca coloque la sartén en la parrilla rectangular.



PIEZAS HORNEADAS
Brownies : Un paquete 567 g (20 oz.)
Galletas: 4, 6 ó 8 galletas
Panqueques: 4, 6 ó 8 Panqueques
Bizqués*: Regular (5 ó 10 bizques) o grandes (5 ó 8)
Rollos*: (4 ó 8 rollos) o grandes (5 ó 6 rollos)

* Requiere el precalentado de la sartén.

Para Usar Piezas Horneadas:

1. Coloque la comida en la sartén (a menos que requiera de precalentado), luego coloque la sartén en el plato giratorio.

2. En menú principal, toque “More Choices” (Más Opciones)

3. Toque “Baked Goods” (“Piezas Horneadas)

4. Selecciones el alimento a ser horneado.

5. Toque los botones numéricos para introducir la cantidad a hornear.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando “Doneness,” y luego tocando “+” o “-.“

Las instrucciones de preparación se pueden ver para el alimento específico tocando “Prepare” (Preparar).

6. Toque “Start” (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

Si se requiere de precalentado para el alimento, el texto “Preheat Pan” (Precalentar Recipiente) aparecerá en la pantalla. Cuando la sartén sea precalentada, 2 tonos sonarán y el texto “Place food in pan” (Colocar alimento en el recipiente) aparecerá en la pantalla. Abra la puerta, coloque el alimento en la sartén, cierre la puerta y toque “Continue” (Continuar).

Si no se requiere el precalentado, se puede iniciar la cocción.

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

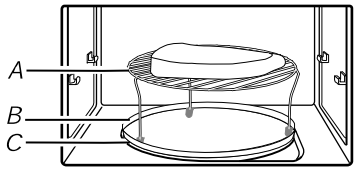
Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

7. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Asar

La función de asar utiliza un elemento de halógeno de 1,000 watts junto con un elemento de cuarzo de 500 watts que sirve como el elemento de asado para varias funciones de cocción.

- La cavidad del horno y la puerta se pondrán calientes durante los ciclos de asado. Se recomienda usar guantes para horno.
- La parrilla circular y la sartén se pondrán muy calientes. Utilice guantes para horno para retirar el recipiente del horno. No coloque la sartén caliente en superficies sensibles al calor. Podría ocasionar daños.
- Retire la parrilla rectangular. No intente utilizar esta parrilla para asar alimento.
- Utilice la parrilla circular para colocar el alimento más cerca del elemento de asado para acelerar el proceso.
- Utilice la sartén para captar los escurrimientos. No coloque la sartén sobre la parrilla de asado.
- Coloque la parrilla de asado sobre la sartén, y coloque ambos en el plato giratorio. Luego posicione el alimento directamente sobre la parrilla.
- El plato giratorio deberá estar activado cuando esté usando la parrilla de asado.
- Para mejores resultados, aplique una ligera capa de aceite comestible a la parrilla de asado.
- Cuando esté usando el elemento de asado, el abanico de enfriamiento se activará en velocidad baja hasta que haya terminado el ciclo.



A. Parrilla de Asado
B. Sartén
C. Plato Giratorio (bajo la sartén)

ALIMENTO PARA ASAR
Pollo en Piezas: 1 ó 2 piezas
Postas de Pescado: 1 ó 2 postas
Carne de Hamburguesas: 2-4 piezas
Corte: 1 corte, grueso de ½'' (13 mm)
Chuletas: 1 ó 2 chuletas
Camarones: 5-8 oz (142-227 g)
Vegetales: Champiñones (1-3 porciones); Cebollas (1 ó 2 porciones); Morrones (1 ó 2 porciones); Calabaza (1 ó 2 porciones); Tomates (2 ó 4 mitades)

Para Asar:

Antes de empezar, retire la parrilla rectangular del horno.

1. Coloque la parrilla circular sobre la sartén provista, y colóquelos en el plato giratorio. Luego ponga la comida sobre la parrilla.

2. En menú principal, toque “Grill” (Asar).

3. Seleccione el alimento a asar o toque “Custom” (Personalizar) (en la pantalla de “More Choices” [Más Opciones]) Si no hay su selección. Vea la sección “Guía de Asado Personalizado”

Quizá se active las microondas en el ciclo de asado personalizado.

4. Toque los botones numéricos para introducir la cantidad.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando “Doneness,” y luego tocando “+” o “-.“

Las instrucciones de preparación para el tipo de comida se pueden observar tocando “Prepare” (Preparar).

5. Toque “Start” (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de asado.

Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

6. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

El Asado Personalizado se puede usar como primera etapa en cocción por etapas. Vea la sección “Cocinado por Etapas.”

Después de Asar

El alimento, la parrilla, la sartén y la cavidad del horno y la puerta estarán muy calientes. Utilice guantes para horno para sujetar la sartén con seguridad y ambas manos y retírela junto con la parrilla y la comida.

Utilice el mango cuando maneje la sartén caliente. Utilice guantes para horno cuando manipule la parrilla de asado.

Guía de Asado Personalizado

Utilice la siguiente tabla como guía cuando utilice al Asado Personalizado.

FUNCIÓN	ALIMENTO
Solo Asar	Cortes de ½'' (13 mm), término medio
Asar + microondas, 10%	Cortes ½'' (13 mm), término 3/4 y chuletas deshuesadas, camarones
Asar + microondas, 20%	Vegetales, hot dogs, salchichas precocidas
Asar + microondas, 30%	Hamburguesas, salchichas crudas, pollo con hueso y chuletas
Asar + microondas, 40%	Cortes 1'' (25 mm), bien cocidos

Cocido Lento

La función de cocido lento tiene programas para cocinar arroz y pasta.

Utilice la función de cocido lento para alimentos tales como sopas, guisados y otras comidas líquidas. Cocido lento utilice función con sensor.

- Cubra el recipiente con su tapa, no plástico en rollo.
- No retire la tapa mientras el recipiente está en el horno. Si deja escapas el vapor alterará la función de sensado.

ALIMENTO A COCINAR A COCIDO LENTO
Arroz Blanco: grano largo, grano corto o Instantáneo
Arroz Oscuro: grano largo o Instantáneo
Pasta Fresca: Tortellini, Linguine o Ravioles
Pasta Seca: Espagueti, Macarrones, Rotini, Pluma o Fetuchini

Para Usar Arroz Cocido/Pasta Cocida (Simmer Rice/Simmer Pasta):

1. En menú principal, toque "More Choices" (Más Opciones)

2. Toque "Simmer Rice" (Arroz Cocido) o "Simmer Pasta" (Pasta Cocida)

3. Siga las instrucciones del menú para escoger el alimento correcto.

4. Introduzca la cantidad.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando "Doneness," y luego tocando "+ " o "-."

Las instrucciones de preparación para el tipo de comida se pueden observar tocando "Prepare" (Preparar).

5. Toque "Start" (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

El texto "Boiling Water" (Hervir Agua) aparecerá en la pantalla para la pasta, o "Cooking" (Cociendo) aparecerá para el arroz.

Si está cociendo pasta, cuando el agua empiece a hervir, se oirán 2 tonos y el texto "Add food" (añadir comida) aparecerá en la pantalla. Abra la puerta, retire el recipiente, añada la comida al agua hirviendo, coloque nuevamente el recipiente en el horno, cierre la puerta y toque "Continue" (Continuar). La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocido lento.

Si está cociendo arroz, cuando el agua empiece a hervir, la pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocido.

Cuando el ciclo termine, el texto "End" (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

6. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Para Usar el Cocido Lento:

1. En menú principal, toque "More Choices" (Más Opciones)

2. Toque "Simmer Cook" (Cocido Lento).

3. Introduzca el tiempo de cocido lento.

Vea la Guía de de Cocido Lento para las instrucciones.

4. Toque "Start" (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

El texto "Simmer Cook" (Cocido Lento) aparecerá en la pantalla, cuando el agua empiece a hervir, la pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocido lento.

Cuando el ciclo termine, el texto "End" (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

5. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Guía de Cocido Lento

Utilice la siguiente tabla como guía cuando utilice la función "Cocido Lento."

ALIMENTO	INSTRUCCIONES
Pasta	Añada una cucharada (15 mL) de aceite al agua. Coloque el recipiente con el agua en el horno. No necesita especificar el tiempo. El agua empezará a hervir y el horno se apagará. Coloque la pasta en el agua y cubra el recipiente. Repita los pasos 1 a 3 de "Para Usar el Cocido Lento," luego introduzca el tiempo de cocción.
Arroz y Vegetales	Coloque el alimento con agua en un recipiente. Utilice de ¼-½ tazas (60-125 mL) de agua con vegetales. Coloque el recipiente en el horno. Ajuste el tiempo de cocción.
Sopas y comida líquida	Coloque la comida en un plato y póngalo en el horno. Ajuste el tiempo de cocción

* Utilice un plato lo suficientemente grande para cubrir la comida con agua.

Característica de Sartén

La función de sartén utiliza tal recipiente para dorar y freír en el horno. La sartén alcanza su temperatura óptima de cocción en aproximadamente 3 minutos. Para mejores resultados, utilice la sartén tan rápido como sea posible después de que alcance tal temperatura. Mientras las microondas cocinan la comida por arriba, también calientan el recipiente tan rápido de abajo para dejar la comida crujiente y dorada.

- La cavidad del horno y la puerta se pondrán calientes durante los ciclos de asado. Se recomienda usar guantes para horno.
- La sartén se pondrá muy caliente. Utilice el mango para sujetar la sartén y retirarlo del horno. No coloque la sartén caliente en superficies sensibles al calor. Podría ocasionar daños.
- No utilice utensilios plásticos en la sartén, ya que se pondrán muy calientes y se pudieran derretir.
- No utilice utensilios metálicos en la sartén, ya que pudieran dañar el acabado.
- No utilice la sartén provista, ni ningún otro recipiente de microondas en un horno termal.
- No coloque la sartén sobre la parrilla rectangular o sobre la parrilla circular. Siempre utilice el plato giratorio como soporte de la sartén.
- Para mejores resultados, aplique una ligera capa de aceite comestible a la parrilla de asado.

Guía de Cocido en la Sartén

Utilice la siguiente tabla como guía cuando utilice la Función de Sartén.

ALIMENTO
Huevos Fritos*†: 1-4 huevos
Pan Francés*†: 1-4 piezas congeladas
Hamburguesas*†: 1-4 piezas
Papa Hash Brown†: 1-4 piezas congeladas
Nueces*†: 0.5, 1, 1.5 ó 2 Tazas (125, 250, 375 ó 500 mL)
Pizza*: 6-12" (15-30 cm)
Pechuga de Pollo*†: 1-3 piezas, 0.4 lb (180 g) cada una

* Requiere el precalentado de la sartén.
† Requiere mover o revolver la comida.

Para Usarlo:

Determine si es que la sartén necesita ser precalentada, antes de poner la comida sobre ella y colocarla en el horno. Vea la tabla de Guía de Cocido en la Sartén

1. Coloque la sartén en el plato giratorio. Si no se requiere le precalentado, coloque la comida en la sartén.

2. En menú principal, toque “More Choices” (Más Opciones)

3. Toque “Sizzle Pan” (Sartén).

4. Seleccione la comida o toque “Manual” para alimentos que no están en el menú.

5. Toque las teclas numéricas para introducir la cantidad.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando “Doneness,” y luego tocando “+” o “-.“

Las instrucciones de preparación para el tipo de comida se pueden observar tocando “Prepare” (Preparar).

6. Toque “Start” (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

Si se requiere el precalentado, el texto “Preheating Pan” (Precalentar Recipiente) aparecerá en la pantalla. Cuando se caliente la sartén se oirán 2 tonos cortos y el texto “Place food in pan” (Coloque la Comida en la Sartén) aparecerá en la pantalla. Abra la puerta, coloque la comida en la sartén, cierre la puerta y toque “Continue.”

Si no se requiere precalentado, la comida se empezará a cocer.

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Si se requiriera, cuando la comida necesite ser movida o revuelta, se oirán 2 tonos cortos, y el texto “Turn over food” (Mueva la comida) o “Stir food” (Revuelva la Comida) aparecerá en la pantalla. Abra la puerta, mueva o agite la comida y toque “Continue.”

Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

7. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Para Utilizar el Cocido Manual:

1. En menú principal, toque “More Choices” (Más Opciones)

2. Toque “Sizzle Pan” (Sartén)

3. Toque “More Choices” (Más Opciones)

4. Toque “Manual Sizzle” (Cocinado Manual)

5. Introduzca el tiempo de cocción.

6. Toque el botón START (INICIAR).

Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

7. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

La función de Cocido Manual se puede usar como primera etapa en el cocido por etapas. Vea la sección “Cocinado por Etapas”

Suavizar y Derretir

El horno utilice potencia baja para suavizar y derretir ciertos alimentos. Suaviza mantequilla y queso crema para que estén listos para poner en recipientes. El helado será suavizado para tomarlo a cuchara. Derrite artículos como mantequilla, chocolate y jarabe con mínimo salpicado. Utilice la siguiente tabla como guía

ALIMENTO A SUAVIZAR	ALIMENTO A DERRETIR
Mantequilla: 1, 2 ó 3 barritas	Mantequilla: 1, 2 ó 3 barritas
Queso crema: 3 ó 8 oz (85 ó 227 g)	Queso: 8 ó 16 oz (227 ó 454 g)
Jugo congelado: 6, 12 ó 16 oz (177, 355 ó 473 mL)	Chocolate: 4, 6, 8 ó 12 oz (113, 170, 227 ó 340 g)
Helado: 16, 32 ó 64 oz (473, 946 ó 1893 mL))	jarabe: 5 ó 10 oz (142 ó 283 g)

Para Suavizar o Derretir:

1. Coloque el recipiente con la comida en el plato giratorio.

2. En menú principal, toque “More Choices” (Más Opciones)

3. En la pantalla “More Choices” (Más Opciones), toque “Soften & Melt” (Suavizar y Derretir)

4. Selecciones ya sea “Soften” (Suavizar) o “Melt” (Derretir).

5. Seleccione el alimento a suavizar o derretir.

6. Introduzca la cantidad.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando “Doneness,” y luego tocando “+” o “-.“

Las instrucciones de preparación para el tipo de comida se pueden observar tocando “Prepare” (Preparar).

7. Toque “Start” (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de suavizado o derretido.

Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

Cuando derrita, los alimentos quizá no estén completamente derretidos al final del ciclo, pero al batir el alimento se completará el derretido.

8. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Menú Infantil

La función de menú Infantil está preestablecida con tiempos de cocción y niveles de potencia para alimentos que son típicos de los niños y se pueden hacer en microondas. Utilice la siguiente tabla como guía.

ALIMENTO INFANTIL
Pasta Enlatada*: 1-4 porciones
Chocolate Caliente: 1 ó 2 porciones, 6 oz (177 mL)
Hot Dog: 1-4 hot dogs
Pizza: Una 5'' (12.7 cm) pizza
Avena Instantánea: 1 ó 2 porciones
Pizza*: 6-12'' (15-30 cm) pizza
Burrito: 1 ó 2 piezas
Comida Infantil Congelada: 8, 10 ó 12 oz (227, 283 ó 340 g)
Nuggets de Pollo: 4-8 piezas
Bolsas de Bocadillo: 1 ó 2 porciones

* Esta función no está pensada para comida en su lata.

Para Usar el Menú Infantil:

1. Coloque la comida en el plato giratorio..

2. En menú principal, toque “Kids Menu” (Menú Infantil).

3. Seleccione la comida a cocinar.

4. Introduzca la cantidad.

El Acabado puede ser ajustado en este momento, tocando “Doneness,” y luego tocando “+” o “-.“

Las instrucciones de preparación para el tipo de comida se pueden observar tocando “Prepare” (Preparar).

5. Toque “Start” (Iniciar) o el botón START (INICIAR).

La pantalla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

6. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Mantener Caliente

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Envenenamiento de Comida

No deje comida en el horno por más de una hora antes o después de cocinarla.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar intoxicación o envenenamiento de los alimentos

La comida caliente se puede mantener así en el horno. La función “Warm Hold” (Mantener Caliente) se puede usar por sí misma o se puede programar para seguir a un ciclo de cocción:

Para Usarla:

Ponga la comida caliente dentro del horno. Cubra el recipiente y la comida. Los pasteles, pays, comida de sobra, etc. No deberán ser cubiertos.

1. En menú principal, toque “More Choices” (Más Opciones)

2. Toque “Hints & Settings” (Ajustes e Información)

3. Toque “Warm Hold” (Mantener Caliente)

4. Ajuste de tiempo si lo desea, y luego toque Start” (Iniciar).

La pantalla mostrará el texto “Warm Hold” (Mantener Caliente)

Cuando el ciclo termine, el texto “End” (Fin) aparecerá en la pantalla, 4 tonos de fin de ciclo sonarán, y luego unos tonos de recordatorio sonarán cada minuto por los siguientes 15 minutos.

5. Toque CANCEL (CANCELAR) o abra la puerta para ajustar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Para Establecer Al Fin de cada Ciclo:

Siga las instrucciones de “Cocinando por Etapas” y ajústelo como última etapa en la fase de Mantener Caliente.

CUIDADO DEL HORNO

Limpieza General

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Siempre cuide de seguir las instrucciones en las etiquetas de los limpiadores comerciales.
Sugerimos utilizar agua, jabón y un paño suave como instrumentos básicos de limpieza antes de cualquier otro material.

FILTROS DE GRASA

No utilice amoniaco ni agentes corrosivos como aquellos hechos a base de lejía.

- Agua caliente y detergente suave:

Remoje los filtros, luego tállelos y remueva la suciedad y la grasa pegada. Enjuague bien y agítelo para secarlo.

- Lavavajillas:

Lávelos por separado, no los junte con la vajilla, ya que la comida se puede quedar atrapada en los filtros.

CAVIDAD DEL HORNO

El acabado gris dentro de la cavidad del horno es un revestimiento durable con antiadherente, que hace muy fácil la remoción de suciedad.

No utilice objetos filosos, puntiagudos, fibras metálicas, limpiadores abrasivos, paños duros o toallas de papel reciclado. Pudieran dañar el acabado.

El área donde cierra la puerta y hace contacto con el marco deberá mantenerse bien limpia.

Suciedad Normal

- Detergentes suaves, no abrasivos:

Enjuague con agua limpia y seque con un trapo suave, libre de pelusa.

Suciedad Pesada

- Detergentes suaves, no abrasivos:

Caliente 1 taza (250 mL) de agua entre 2 a 5 minutos en el horno. El vapor aflojará la mugre, Enjuague con agua limpia y seque con un trapo suave, libre de pelusa.

Olores

- Jugo de limón o vinagre:

Caliente 1 taza (250 mL) de agua con 1 cucharadita (15 mL) ya sea de limón o vinagre entre 2 a 5 minutos en el horno.

Cubierta de la Entrada de Microondas

La Cubierta de la Entrada de Microondas (vea la sección “Partes y Características”) deberá mantenerse limpia para evitar daños en el horno.

- Limpie con un paño húmedo.

PANEL DE CONTROL

No utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos, paños duros. Pudieran dañar el acabado.

Desconecte el horno o corte la energía eléctrica para evitar activar la pantalla del horno.

Utilice presión suave cuyo limpie la pantalla sensible.

- Limpiador de vidrios y un paño suave:

Aplique el limpiador al paño y no directamente al panel.

- Jabón suave, agua y paño suave.

PUERTA DEL HORNO Y EXTERIOR

El área donde cierra la puerta y hace contacto con el marco deberá mantenerse bien limpia.

- Detergentes suaves, no abrasivos:

Enjuague con agua limpia y seque con un trapo suave, libre de pelusa.

- Limpiador de cristales y toallas de papel o estropajos no abrasivos de plástico:

Aplique el limpiador en la toalla y no directamente al panel

PLATO GIRATORIO

Coloque el plato giratorio inmediatamente después de limpiarlo. No opere el horno de microondas sin el plato giratorio su lugar.

- Limpiador suave y estropajo de fibra.
- Lavavajillas

SARTÉN

No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos

- Limpiador suave, agua y paño.
- Lavavajillas

PARRILLAS DE ASADO Y COCCIÓN

No se recomienda lavar en lavavajillas. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos

- Jabón suave, agua y paño.

SOPORTES DE LA PARRILLA

Limpie frecuentemente para evitar que se acumule la suciedad. La suciedad acumulada puede llevar a causar daños al horno.

No intente retirar los soportes de las paredes del horno.

No utilice fibras jabonosas o abrasivas, tampoco limpiadores abrasivos o fibras metálicas, paños duros o toallas de papel reciclado.

- Detergentes suaves, no abrasivos y un paño, cepillo suave o pedazos de algodón.

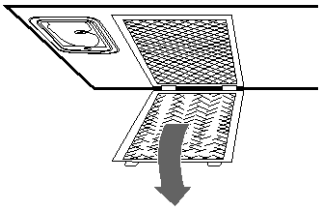
Enjuague con agua limpia y seque con un trapo suave, libre de pelusa.

Reemplazo de Filtros

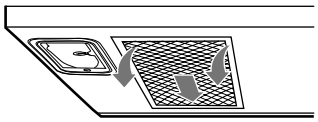
Los filtros de grasa deben ser retirados y limpiados por lo menos una vez al mes. Los filtros de carbón no se pueden lavar y deberán ser reemplazados cada 6 a 12 meses. No opere el horno sin los filtros en su lugar. Vea la sección "Partes de Reemplazo" en la sección "Asistencia y Servicio" para ordenar filtros nuevos. Vea la sección "Limpieza General" para las instrucciones de limpieza.

Para Retirar:

1. Retire cada uno de los filtros de grasa empujando la parte posterior del filtro, sujetando la ceja y deslizándolo hacia atrás. Jale la ceja hacia abajo hasta que el filtro caiga hacia abajo.



2. Retire cada filtro de carbón, empujándolos hacia el centro del horno hasta que lo libere de la guía pequeña exterior. Gire el filtro y retírelo.



Para Colocarlo:

1. Coloque cada filtro de carbón posicionándolo sobre la guía ancha cerca del centro del horno. Gire el filtro hacia su posición y deslícelo hacia la guía pequeña. El filtro ahora se mantendrá entre las dos guías.

2. Coloque cada filtro de grasa insertando los extremos sin las guías en el marco. Tuerza levemente el otro lado y póngalo en posición.

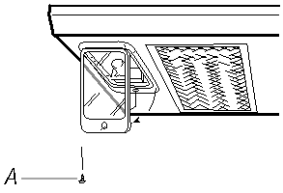
Reemplazo de la Luz de la Cubierta

La iluminación de la cubierta la suministra un bulbo pequeño de halógeno de 10W. Vea la sección "Asistencia y Servicio" para ordenar repuestos.

Para Colocarlo:

1. Desconecte el horno o corte la energía eléctrica.

2. Retire el tornillo de montaje de la cubierta del foco, y retire con cuidado la cubierta



A. tornillos de montaje

3. Retire el foco fundido.

4. Coloque el foco, usando un paño seco o guantes de algodón para manipular el foco. No toque el foco directamente con los dedos.

5. Coloque la cubierta del foco y el tornillo de montaje.

6. Conecte nuevamente el horno o reconecte la energía eléctrica.

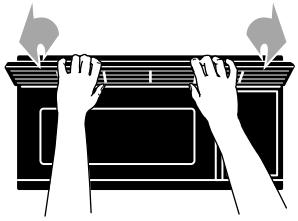
Reemplazo de la Luz del Horno

La iluminación del horno la suministra un bulbo pequeño de halógeno de 10W. Este se enciende automáticamente cuando la puerta se abre y cuando el horno está trabajando. Vea la sección "Asistencia y Servicio" para ordenar repuestos.

Para Reemplazar:

1. Desconecte el horno o corte la energía eléctrica.

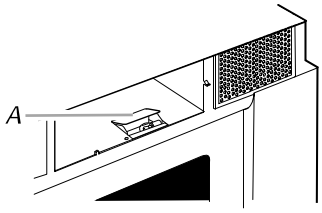
2. Jale la parrilla de ventilación hacia afuera.



3. Abra la puerta.

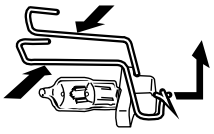
4. Retire el filtro de carbón. (Vea la sección "Reemplazo de Filtros."

5. Levante la cubierta del foco.



A. Cubierta del foco

6. Coloque el foco, usando un paño seco o guantes de algodón para manipular el foco. No toque el foco directamente con los dedos.

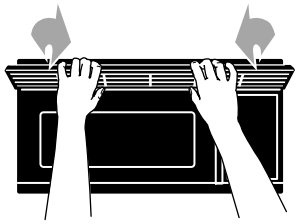


7. Coloque el foco, usando un paño seco o guantes de algodón para manipular el foco. No toque el foco directamente con los dedos.

8. Cierre la cubierta el foco.

9. Coloque el filtro de olores.

10. Deslice la parte superior de la parrilla de ventilación a su lugar. Empuje su base hasta que enganche en su lugar.



11. Conecte nuevamente el horno o reconecte la energía eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo innecesario de una llamada de servicio....

Nada funciona

- **¿Se fundió algún fusible o se cortó la energía eléctrica?**

Reemplace el fusible o restablezca el cortacircuitos. Si el problema continúa, contacte a un electricista calificado.

- **¿Está conectado correctamente el horno?**

Vea las instrucciones de instalación suministradas con su horno de microondas.

El horno no funciona

- **¿Está la puerta bien cerrada?**

Cierre bien la puerta.

- **¿Está el espaciador (en algunos modelos) pegado al interior de la puerta?**

Retire el espaciador y cierre bien la puerta.

- **¿Está correctamente ajustado el control del horno?**

Vea la sección "Control del Horno".

- **¿Está activado el Seguro Contra Niños?**

Vea la sección "Seguro Contra Niños".

- **¿Está activado del Modo de Aprendizaje?**

Vea la sección "Modo de Aprendizaje".

- **¿Está trabajando correctamente el magnetrón?**

Pruébelo calentando1 taza (250 mL) de agua fría por 2 minutos al 100% de nivel de potencia. Si el agua no se calienta llame a servicio técnico.. Vea la sección "Asistencia y Servicio".

La puerta del horno se mira ondulada

- Esto es normal y no afecta su desempeño.

El Plato Giratorio no funciona

- **¿Se removió la cinta del engrane del plato giratorio?**

Retire la cinta. Vea la sección "Plato Giratorio".

- **¿Está bien colocado el plato giratorio?**

Asegúrese que el plato giratorio esté correctamente colocado boca arriba, y esté bien seguro sobre el soporte del plato giratorio.

- **¿Está funcionando correctamente el soporte del plato giratorio?**

Retire el plato giratorio. Retire y limpie el soporte del plato giratorio y las rueditas Coloque nuevamente el soporte y el plato giratorio. Coloque 1 taza (250 mL) de agua sobre plato giratorio, ponga a funcionar el horno. Si continúa sin funcionar llame a servicio técnico. Vea la sección "Asistencia y Servicio". No opera el horno si no funcionan correctamente el soporte y el plato giratorio.

El Plato Giratorio gira en ambas direcciones

- Esto es normal y depende de la rotación del motor al principio del ciclo.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Muestra el texto "Home"?**

Ha ocurrido una falla del suministro eléctrico o el reloj ha sido apagado. Vea la sección "Reloj" para reestablecer el reloj o reactivarlo.

- **¿Muestra una letra seguida de un número?**

Oprima el botón "cancel" (cancelar) para eliminar el mensaje. Si persiste llame a servicio. Vea la sección "Asistencia y Servicio".

La pantalla muestra un conteo regresivo, pero no trabaja.

- **¿Está usando el Temporizador?**

Vea la sección "Temporizador".

- **¿Esta usando el Modo de Aprendizaje?**

Vea la sección "Modo de Aprendizaje".

No suenan los tonos de aviso.

- **¿Están desactivados los tonos?**

Vea la sección de "Tonos."

Sale vapor de la pantalla de extracción

- Un poco de vapor es normal.

El abanico funciona más lento de lo usual

- **¿Almacenó el horno en un cuarto frío?**

El abanico trabaja más lento hasta que se caliente a la temperatura ambiental.

Los tiempos de cocción parecen ser muy largos

- **¿Está bien ajustado el nivel de potencia?**

Vea la sección "Nivel de Potencia de Cocción".

- **¿Está calentando grandes porciones de alimentos?**

Grandes porciones de alimento requieren más tiempo de cocción.

- **¿Es menor el voltaje nominal de la corriente eléctrica de lo que se especifica en "Seguridad del Horno de Microondas?**

Pida a un electricista calificado que revise el sistema eléctrico de su casa.

El foco de cuarzo no parece estar prendido

■ Esto no es inusual. Vea la sección “Elemento de Asado”.

■ **¿Está el elemento funcionando correctamente?**
Coloque 2 rebanadas de pan en la parrilla circular, coloque la parrilla sobre el plato giratorio y cierre la puerta. Programe el horno para utilizar por 4 minutos el asado manual–sin microondas- (vea la sección “Asar”). El pan deberá tostarse a color café oscuro. Si el pan no se tuesta, llame a servicio técnico. Vea la sección “Asistencia y Servicio”.

Hay interferencia en radio, TV o el teléfono inalámbrico

■ **¿Está conectado el horno en el mismo tomacorriente?**
Intente con un tomacorriente diferente

■ **¿Está el radio o la TV cerca del horno?**
Aleje los aparatos del horno o ajuste las antenas de los aparatos.

■ **¿Están limpias la puerta del horno y las superficies de sellado?**
Asegúrese de que las áreas estén limpias.

■ **¿Tiene su teléfono una frecuencia de 2.4 GHz?**

Algunos teléfonos inalámbricos con base a 2.4 GHz y algunas redes inalámbricas quizá experimenten estática o ruido mientras el horno está funcionando. Utilice un teléfono de alambre o evite usar esos artículos durante el funcionamiento del horno.

ASISTENCIA O SERVICIO

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección “Solución de Problemas.” Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuyo llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

En México

Llame a Whirlpool Service sin costo alguno al:

01-800-83 00 400

Nuestros consultores ofrecen asistencia con respecto a:

■ Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
■ Información sobre instalación.
■ Procedimiento para el uso y mantenimiento.
■ Venta de accesorios y piezas para reparación.
■ Recomendaciones con distribuidores locales, compañías que dan servicio y distribuidores de partes para reparación.

Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están entrenados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de México.

Partes de Reemplazo

Plato Giratorio Número de Parte 4393799	Sartén Número de Parte 8184863
Soporte y Ruedas del Plato Giratorio Número de Parte 8184102	Mango de la Sartén Número de Parte 8204652
Engrane del Plato Giratorio Número de Parte 8183949	Filtros de Grasa Número de Parte 8184003
Parrilla de Asado (alta) Número de Parte 8184862	Filtros de Carbón Número de Parte 8184002
Parrilla Rectangular Número de Parte 8184865	Luz de Horno y Cubierta Número de Parte 8185188

PÓLIZA DE GARANTÍA

VÁLIDA SÓLO EN MÉXICO

WHIRLPOOL MÉ XICO S.A. DE C.V., Antigua Carretera a Roma Km. 9, Col. Milagro, Apodaca NL, México, C.P. 66600, Tel: **83-29-21-00**, en los términos de esta póliza garantiza al comprador y usuario del refrigerador identificado en la presente póliza exclusivamente lo siguiente:

AMPARA LOS SIGUIENTES MODELOS:

WHIRLPOOL: GH6177XP.

CONCEPTOS CUBIERTOS

Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato que se presenten dentro de los términos de vigencia de esta garantía. En este caso, la reparación se hará sin costo alguno para el comprador o usuario. Si se requiere el reemplazo de alguno de los componentes, piezas o del aparato, asimismo correrá por cuenta del otorgante. Igualmente los gastos de transporte dentro de la red de servicio y mano de obra derivados del cumplimiento de esta garantía serán cubiertos por el otorgante.

LA GARANTÍA NO ES EFECTIVA EN LOS SIGUIENTES CASOS

Cuyo el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (el Horno de Microondas no es para uso comercial o industrial).

Cuyo el producto no ha sido operado de acuerdo con el manual de uso y cuidado del Horno de Microondas.

Cuyo el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool Service™ .

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

Al considerar el comprador final que ha ocurrido algún evento amparado por esta póliza, deberá ponerse en contacto con Whirlpool Service™ a nuestro Centro Nacional de Llamadas desde Monterrey N.L y su área conurbana al **(81) 83-29-2100** y desde el interior de la República Mexicana al **01-800-8-300-400**; donde un asesor de servicio especializado lo atenderá. Es necesario que tenga a la mano la factura, garantía sellada o comprobante de compra para hacer válida la garantía. Nuestras instalaciones están ubicadas en Carretera Miguel Alemán Km. 16 Col. El Milagro C.P 66600. Apodaca, N.L., en donde también podrá encontrar accesorios y partes originales. Para mayor información sobre nuestros servicios, visite **www.whirlpool-service.com.mx**.

TÉRMINO

Esta garantí a tiene una vigencia de UN AÑO en todas sus partes y mano de obra, a partir de que el consumidor reciba de conformidad el Horno de Microondas.

Guarde este manual y su comprobante de venta juntos para referencia en el futuro. Usted deberá proporcionar evidencia de la compra o una fecha de instalación para obtener el servicio bajo la garantía.

Anote la siguiente información respecto a su Horno de Microondas para facilitar la obtención de asistencia o servicio si alguna vez lo necesita. Necesitará saber el número completo del modelo y de serie. Usted puede encontrar esta información en la etiqueta con el número del modelo y de serie, ubicada en su electrodoméstico.

Nombre del distribuidor _____

Dirección_____

Número de telé fono _____

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____