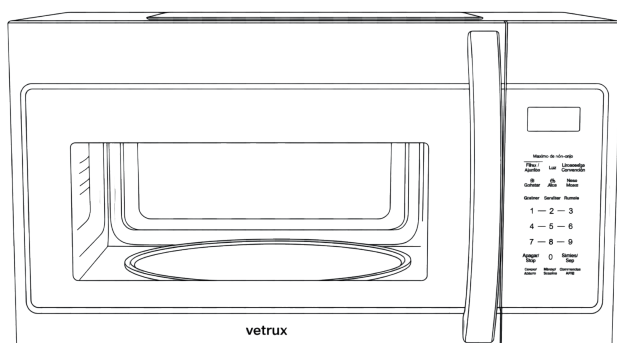


vetrux *Lo tiene todo* *Has it all*

Horno Microondas con convección / Convection Microwave Oven



vetrux HEATIX



NOTA: Si desea adquirir complementos y/o piezas de repuesto para este artículo, le invitamos a ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro centro de atención telefónica, cuyo número para su país se encuentra especificado en el certificado de garantía, o a través de nuestras plataformas en redes sociales.

NOTE: For the acquisition of accessories and/or replacement parts for this item, kindly reach out to us via the call center indicated in the warranty certificate for your specific country, or connect with us through our social media channels.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar electrodomésticos, se deben seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" que se encuentran en la página 2.
3. Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Consulte las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" en la página 4.
4. Instale o ubique este electrodoméstico únicamente de acuerdo con 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 calentarse en este horno.
6. Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin previsto, tal como se describe en el manual. No utilice productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
7. EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar objetos calientes.
8. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
9. Este aparato debe ser reparado únicamente por personal técnico cualificado. Contacte con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
11. No guarde este aparato en el exterior. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en un lugar similar.
12. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera. 15. Al limpiar las superficies de la puerta y el horno que se unen al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves, no abrasivos o detergentes aplicados con una esponja o un paño suave.
16. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:

- 1). No cocine demasiado los alimentos. Preste atención al electrodoméstico cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - 2). Re revise las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
 - 3). Si algún material dentro del horno se incendia, mantenga la puerta cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la corriente desde el panel de fusibles o disyuntor.
 - 4). No utilice el interior del horno para almacenar alimentos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no esté en uso.
17. Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se observan burbujas o ebullición visibles al revisar el recipiente del horno microondas.

ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE EL LÍQUIDO MUY CALIENTE SE DERRAME REPENTAMENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones:

- 1) No sobrecaliente el líquido.
- 2) Remueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
- 3) No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
- 4) Después de calentar, deje que el recipiente se enfríe antes de revisarlo.
- 5) Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente durante un breve periodo de tiempo.

ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE EL LÍQUIDO MUY CALIENTE SE DERRAME REPENTAMENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- 1) No sobrecaliente el líquido. 2) Remueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
- 3) No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
- 4) Después de calentar, deje que el recipiente se seque antes de revisarlo.
- 5) Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara, cuchara u otro utensilio en el horno microondas durante un breve periodo de tiempo.

18. No utilice ningún aparato de calefacción ni de cocina debajo del mismo.

(Excepción: Un horno microondas diseñado para su uso sobre otro aparato de calefacción).

19. No monte la unidad sobre ni cerca de ninguna parte del aparato de calefacción ni de cocina. (Excepción: Un horno microondas instalado para su uso sobre otro aparato de calefacción).
20. No la monte sobre el fregadero.
21. No guarde nada directamente sobre la superficie del aparato cuando esté en funcionamiento.
22. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: evite que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.
23. Al flamear alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador. 24. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana extractora. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos con lejía, pueden dañarlo.
25. Apto para usar sobre cocinas de gas y eléctricas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una salida para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable con cable de conexión a tierra y un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe enchufarse a una toma de corriente correctamente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico cualificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si necesita un cable alargador, utilice únicamente uno de 3 hilos con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y un receptáculo de 3 ranuras que admita el enchufe del aparato. La clasificación nominal del cable alargador debe ser igual o superior a la clasificación eléctrica del aparato. **PELIGRO - Riesgo de descarga eléctrica**

Tocar alguno de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA - Riesgo de descarga eléctrica

El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo conecte a una toma de corriente hasta que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra.

1. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Hay disponibles juegos de cables o alargadores más largos que se pueden utilizar si se tiene cuidado al usarlos.
3. Si se utiliza un cable o alargador largo:

- 1) La clasificación eléctrica indicada en el juego de cables o alargador debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato.
- 2) El alargador debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- 3) El cable más largo debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él accidentalmente.

INTERFERENCIAS DE RADIO

1. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en su radio, televisor o equipos similares.
2. Si se producen interferencias, estas se pueden reducir o eliminar siguiendo las siguientes medidas:
 - 1) Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno.
 - 2) Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
 - 3) Reubique el horno microondas respecto al receptor.
 - 4) Aleje el horno microondas del receptor.
 - 5) Conecte el horno microondas a una toma de corriente diferente para que el horno microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.
3. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación específica. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
 - 1) Reoriente o reubique la antena receptora.
 - 2) Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
 - 3) Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente al del receptor.
 - 4) Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV con experiencia para obtener ayuda.

Este dispositivo cumple con la sección 18 de las Normas de la FCC.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN - Peligro de lesiones personales

Los utensilios bien cerrados podrían explotar. Los recipientes cerrados deben abrirse y las bolsas de plástico deben perforarse antes de cocinar.

Consulte las instrucciones en "Materiales que se pueden usar en el microondas o que se deben evitar".

Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se indica a continuación.

Prueba de utensilios:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto. 3. Toque con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocinar en el microondas.
4. No exceda 1 minuto de tiempo de cocción.

LIMPIEZA

Asegúrese de desenchufar el aparato de la corriente.

1. Limpie la cavidad del horno después de usarlo con un paño ligeramente húmedo.
2. Limpie los accesorios como de costumbre con agua jabonosa.
3. El marco de la puerta, la junta y las piezas adyacentes deben limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo cuando estén sucias.
4. No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y romperlo.
5. Consejo de limpieza: Para facilitar la limpieza de las paredes de la cavidad que entran en contacto con los alimentos cocinados: Coloque medio limón en un recipiente, añada 300 ml (1/2 pinta) de agua y caliente a potencia máxima en el microondas durante 10 minutos. Limpie el horno con un paño suave y seco.

Materiales que puedes utilizar en el horno microondas

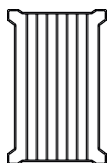
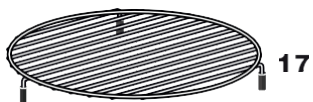
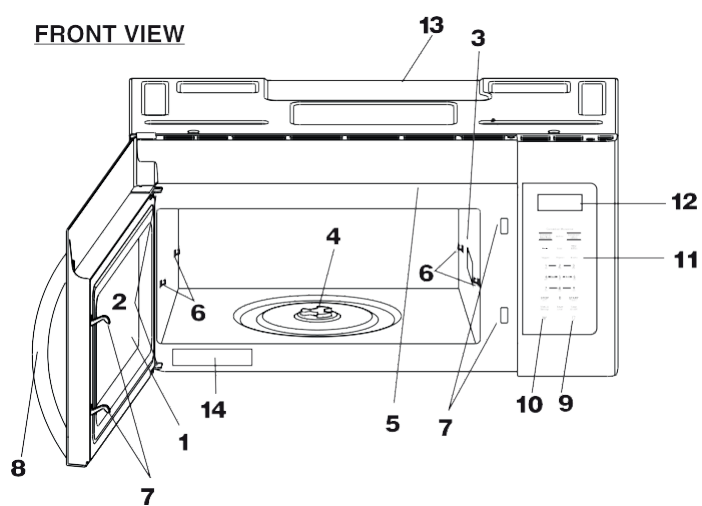
Utensilios	Observaciones
Plato de dorado (<i>Browning dish</i>)	Siga las instrucciones del fabricante*. La parte inferior del plato de dorado debe estar al menos 3/16 de pulgada (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apta para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o astillados.
Frascos de vidrio	Siempre quite la tapa. Use solo para calentar alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Solo cristalería resistente al calor para horno. Asegúrese de que no haya adornos metálicos. No utilice platos agrietados o astillados.
Bolsas de cocción para horno	Siga las instrucciones del fabricante*. No cierre con un lazo metálico. Haga ranuras para permitir que escape el vapor.
Platos y vasos de papel	Úselos solo para cocinar/calentar a corto plazo. No deje el horno sin supervisión mientras cocina.
Toallas de papel	Úselas para cubrir alimentos para recalentar y absorber grasa. Úselas con supervisión para cocinar a corto plazo solamente.
Papel pergamino	Úselo como tapa para evitar salpicaduras o como envoltorio para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Debe estar etiquetado como "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que se calienta el alimento en su interior. Las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico herméticamente cerradas deben cortarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del paquete.
Envoltorio de plástico	Solo apto para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Solo aptos para microondas (termómetros para carne y caramelos).
Papel encerado	Úselo como tapa para evitar salpicaduras y retener la humedad.

Materiales que se deben evitar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera el alimento a un plato apto para microondas.
Cartón de comida con mango de metal	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera el alimento a un plato apto para microondas.
Utensilios de metal o con adornos metálicos	El metal protege el alimento de la energía de microondas. Los adornos metálicos pueden causar arcos eléctricos.
Lazos de torsión metálicos	Pueden causar arcos eléctricos y podrían provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Pueden provocar un incendio en el horno.
Espuma plástica	La espuma plástica puede derretirse o contaminar el líquido en su interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará cuando se use en el horno microondas y puede partirse o agrietarse.

PART NAMES

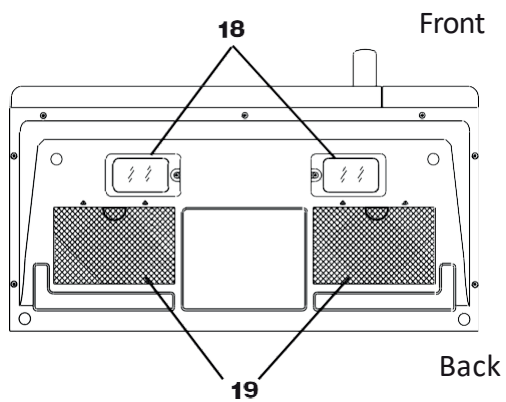
FRONT VIEW



No dejar el rack

en microonda a menos
que se cocine sobre
rejilla.

ABAJO VISTA



1 Puerta del horno microondas con ventana transparente

2 Bisagras de la puerta

3 Cubierta de la guía de ondas: NO RETIRE.

4 Eje del motor del plato giratorio

5 Luz del horno microondas

Se encenderá cuando el horno microondas esté en funcionamiento o la puerta esté abierta.

6 Soportes para rejillas

7 Pestillos de seguridad de la puerta

El horno microondas no funcionará a menos que la puerta esté bien cerrada.

8 Asa

9 Botón de luz alta/baja/apagado

Presione el botón de luz alta/baja/apagado una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar la luz.

10 Botón de ventilación alta/baja/apagado

Presione el botón de ventilación alta/baja/apagado una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar el ventilador.

11 Panel de control táctil automático

12 Pantalla de tiempo: Pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos

13 Aberturas de ventilación

14 Etiqueta de clasificación

15 Plato giratorio extraíble

El plato giratorio gira en sentido horario o antihorario. Retírelo solo para limpiarlo.

16 Soporte extraíble del plato giratorio

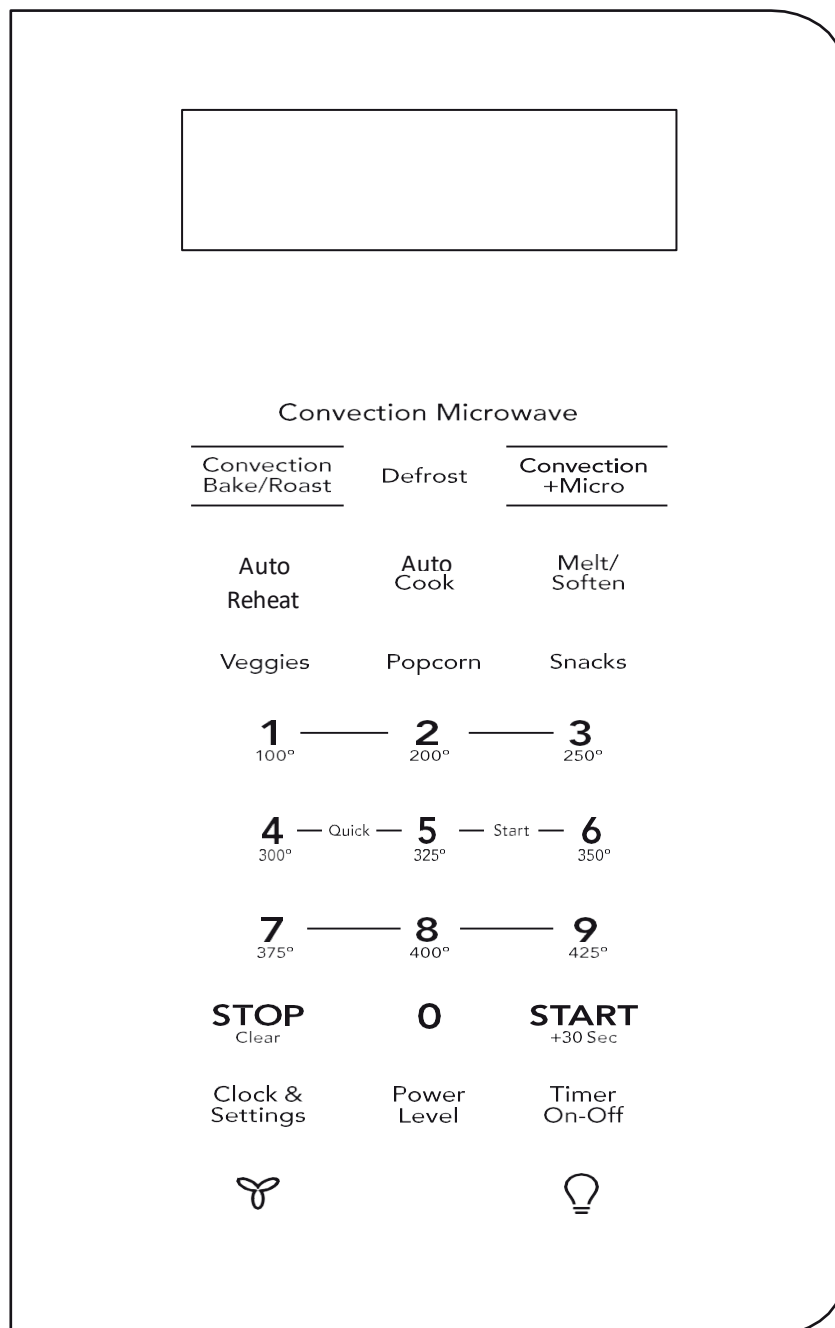
Primero, coloque con cuidado el soporte del plato giratorio sobre el eje del motor, en el centro de la base del horno microondas. Coloque el anillo de soporte sobre la base del horno microondas. Luego, coloque el plato giratorio sobre el soporte de forma segura.

17 Rejilla para cocinar/recalentar en 2 niveles

18 Tapa de la luz Puerta de acceso al filtro

19 Filtros de grasa

PANEL DE CONTROL



OPERACIÓN

Antes de usar su nuevo horno, asegúrese de leer y comprender completamente esta Guía de Uso y Cuidado.

El reloj puede desactivarse al enchufar el microondas por primera vez y seleccionar STOP/Clear (Detener/Borrar). Para volver a activar el reloj, siga las instrucciones de configuración del reloj.

PARA CONFIGURAR EL RELOJ

Supongamos que desea ingresar la hora correcta de 10:59.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings (Reloj y Configuración)	12:00 ENTER TIME (Ingrese hora)
2. 1 - 0 - 5 - 9	10:59
3. START/+30 Sec (Inicio/+30 seg)	10:59

NOTA

1. Si comienza a ingresar una hora incorrecta (por ejemplo, 2:89), el 8 es un dígito no válido y no se puede ingresar. Ingrese la hora correcta.
2. Si toca STOP/Clear mientras configura el reloj, la pantalla mostrará la última hora configurada o una pantalla en blanco si no se ha configurado ninguna hora.

STOP/Clear (Detener/Borrar)

Toque STOP/Clear para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar la configuración del temporizador y la señal después de cocinar.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a mostrar la hora del día.

5. Cancelar un programa durante la cocción (presione dos veces).

Uso de la rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar varios alimentos al mismo tiempo. Sin embargo, para obtener mejores resultados en la cocción y el recalentamiento, utilice la función de plato giratorio encendido (Turntable ON) y cocine con AUTO COOKING (Cocción automática) sin la rejilla. Cuando utilice la rejilla, configure el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje suficiente espacio alrededor y entre los platos. Preste mucha atención al progreso de la cocción y el recalentamiento. Vuelva a colocar los alimentos y vuélvelos o revuélvalos al menos una vez durante el tiempo de cocción o recalentamiento. Después de cocinar o recalentar, revuelva si es posible. El uso de un nivel de potencia más bajo ayudará a obtener una cocción y un recalentamiento más uniformes.

Evite:

Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no esté en uso.

Preparar palomitas de maíz (popcorn) con la rejilla dentro del horno.

Usar cualquier plato para dorar sobre la rejilla.

Usar la función AUTO COOKING con la rejilla.

Cocinar directamente sobre la rejilla; utilice recipientes aptos para microondas.

NOTA

No guarde la rejilla en el microondas cuando no esté en uso.

Cocción rápida (Speed cooking)

Presione las teclas numéricas para iniciar la cocción directamente al 100% de potencia.

Supongamos que desea cocinar durante 2 minutos:

Tocar:	Pantalla muestra:
1. 2	:2

NOTA "Food" (Alimento) aparecerá en la pantalla si no se selecciona **START/+30 Sec** dentro de los 3 segundos posteriores a colocar la comida en el microondas. Debe abrir y cerrar la puerta nuevamente para borrar "Food" de la pantalla. Puede tocar **START/+30 Sec** para añadir tiempo durante la cocción.

OPERACIÓN

COCCIÓN POR TIEMPO (TIME COOK)

Esta función le permite programar un tiempo de cocción y una potencia específicos. Para obtener mejores resultados, hay 11 configuraciones de nivel de potencia además de la potencia **ALTA (100%)**.

Supongamos que desea cocinar durante 5 minutos y 30 segundos al 80% de potencia.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. 5 - 3 - 0	5:30
2. Power Level (Nivel de potencia) x 3	PL-80
3. START/+30 Sec	5:30 (El temporizador inicia la cuenta regresiva)

NOTA

Si no selecciona un nivel de potencia, el horno cocinará automáticamente a potencia **ALTA (100%)**.

Configuración del Nivel de Potencia

Hay once niveles de potencia preestablecidos. Usar niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo cual se recomienda para alimentos como queso, leche y cocciones lentas y largas de carnes. Consulte su libro de cocina o recetas para recomendaciones específicas.

NÚMERO DE VECES QUE SE TOCA "POWER LEVEL"	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA	NOMBRES COMUNES PARA LOS NIVELES
1 vez	100%	High (Alto)
2 veces	90%	
3 veces	80%	
4 veces	70%	Med High (Medio Alto)
5 veces	60%	
6 veces	50%	Medium (Medio)
7 veces	40%	
8 veces	30%	Med Low / Defrost (Medio bajo / Descongelar)
9 veces	20%	
10 veces	10%	Low (Bajo)
11 veces	0%	

COCCIÓN DE MÚLTIPLES ETAPAS (MULTI-STAGE COOKING)

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno para dos etapas de nivel de potencia durante el ciclo de cocción.

Supongamos que desea configurar un ciclo de cocción de 2 etapas. La primera etapa es una cocción de 3 minutos al 80%, luego una cocción de 7 minutos al 50%.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. 3 - 0 - 0 (Para configurar los 3 min. de la primera etapa)	3:00
2. Power Level x 3	PL-80
3. 7 - 0 - 0 (Para configurar los 7 min. de la segunda etapa)	7:00
4. Power Level x 6	PL-50
5. START/+30 Sec	3:00 (El temporizador inicia la cuenta regresiva)

NOTA Puede programar una segunda etapa de "0" potencia para tiempo de reposo (standing time) dentro del horno.

OPERACIÓN

COCCIÓN AUTOMÁTICA (AUTO COOK)

En estado de espera, supongamos que desea cocinar un desayuno congelado (Frozen Breakfast) de 12 oz.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Auto Cook	BACON
2. Auto Cook	FROZEN DINNER
3. Auto Cook	RICE

Tocar:	Pantalla muestra:
4. Auto Cook	FROZEN BREAKFAST
5. START/+30 Sec	FROZEN BREAKFAST (2 segundos después, inicia la cuenta regresiva)

Tabla de Cocción Automática

ALIMENTO	CANTIDAD
1. Bacon (Tocino)	1-3 rebanadas. Presione el botón <i>auto cook</i> una vez, luego presione "start+30sec" una vez; se mostrará "1-3". Presione para elegir la cantidad y presione "start+30sec" para comenzar a cocinar.
2. Frozen Dinner (Cena congelada)	10 oz.
3. Rice (Arroz)	1 taza. Use arroz de grano mediano o largo. Cocine el arroz instantáneo siguiendo las instrucciones del empaque.
4. Frozen Breakfast (Desayuno congelado)	12 oz.
5. Frozen Pizza (Pizza congelada)	12 oz. (Convección con precalentamiento)

RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO (AUTO REHEAT)

En estado de espera o temporizador, supongamos que desea recalentar Casserole/Lasagna (cazuelallasaña) con el calentamiento automático.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Auto Reheat	BEVERAGE
2. Auto Reheat	PIZZA
3. Auto Reheat	SOUP SAUCE
4. Auto Reheat	CASSEROLE
5. START/+30 Sec	CASSEROLE (2 segundos después, inicia la cuenta regresiva)

Tabla de Recalentamiento Automático

ALIMENTO	CANTIDAD
Beverage (Bebida)	1 - 3 tazas. Presione el botón <i>auto reheat</i> una vez, luego presione "start+30sec" una vez; se mostrará "1-3 cup". Presione para elegir la cantidad y presione "start+30sec" para comenzar.
Pizza (MW)	8 oz.
Soup/Sauce (Sopa/Salsa)	1 taza
Casserole/Lasagna	10.5 oz.

OPERACIÓN

PALOMITAS DE MAÍZ (POPCORN)

El botón de acceso rápido para palomitas le permite preparar bolsas de palomitas de microondas comerciales de 3.3, 3.0 y 1.75 onzas. Prepare solo

una bolsa a la vez. Si utiliza un recipiente para hacer palomitas en microondas, siga las instrucciones del fabricante.

En estado de espera o temporizador, supongamos que desea preparar palomitas de 3.3 oz.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Popcorn	3.3
2. START/+30 Sec	POPCORN (El temporizador inicia la cuenta regresiva)

Cantidad	Presione el botón Popcorn
3.30 oz.	una vez
3.00 oz.	2 veces
1.75 oz.	3 veces

VEGETALES (VEGETABLE)

Hay 3 opciones (Papa, Vegetales Congelados, Vegetales Frescos) en el menú de vegetales.

En estado de espera o temporizador, supongamos que desea cocinar dos tazas de vegetales congelados.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Veggies	POTATO (Papa)
2. Veggies	FRESH VEGGIES (Vegetales frescos)
3. Veggies	FROZEN VEGGIES (Vegetales congelados)
4. START/+30 Sec	FROZEN VEGGIES (El temporizador inicia la cuenta regresiva)

Tabla de Vegetales

ALIMENTO (Temp. inicial)	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Papa	1 - 4	Presione el botón <i>vegetable</i> una vez para elegir <i>potato</i> , luego presione "start+30sec", presione las teclas numéricas "1-4" para elegir la cantidad. Presione "start+30sec" para comenzar a cocinar.
Vegetales Frescos (5 °C)	2 tazas	Lave y coloque en una cazuela. No añada agua si los vegetales acaban de ser lavados. Cubra con tapa para vegetales tiernos. Use papel film (plástico) para vegetales crujientes. Presione el botón <i>vegetable</i> dos veces para <i>Fresh Vegetables</i> . Después de cocinar, revuelva si es posible. Deje reposar, cubiertos, de 2 a 5 minutos.
Zanahorias, elote, etc.		Coloque en una cazuela. Añada 1-4 cucharadas de agua. Cubra con tapa para vegetales tiernos. Use papel film para vegetales crujientes. Presione el botón <i>vegetable</i> dos veces para <i>Fresh Vegetables</i> . Después de cocinar, revuelva si es posible. Deje reposar, cubiertos, de 2 a 5 minutos.
Vegetales Congelados (- 18 °C)	2 tazas	No añada agua. Cubra con tapa o papel film. Presione el botón <i>vegetable</i> tres veces para <i>Frozen Vegetables</i> . Después de cocinar, revuelva y deje reposar, cubiertos, durante 3 minutos.

OPERACIÓN

MENÚ DE APERITIVOS (SNACK MENU)

¡El Menú de Aperitivos es para cocinar/calentar alimentos que requieren poco tiempo!

En estado de espera, supongamos que desea recalentar hot dogs:

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Snacks (dos veces)	HOT DOGS
2. START/+30 Sec	1-6
3. 2	2
4. START/+30 Sec	HOT DOGS (El temporizador inicia la cuenta regresiva)

Tabla del Menú de Aperitivos

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Galletas con chispas de chocolate	12 galletas	Para recalentar galletas con chispas de chocolate. Siga las instrucciones del empaque sobre el uso del paquete y/o disco para dorar plateado. Presione el botón <i>Snack</i> una vez para galletas con chispas de chocolate. Luego presione START para precalentar el horno a 350 °F. En ese momento, coloque la comida en el horno y presione START para comenzar a cocinar. Después de cocinar, revuelva si es posible. Deje reposar, cubiertas, de 2 a 5 minutos.
2. Hot Dogs	1 - 6 unidades	Coloque el hot dog en el pan. Envuelva cada uno con una toalla de papel o servilleta. Presione el botón <i>Snack</i> dos veces para hot dogs. Presione START para confirmar el menú. Presione las teclas numéricas para elegir las porciones. Presione START para comenzar a cocinar.
3. Comida congelada para niños (Frozen Kid's Meal)	8.8 oz	Presione el botón <i>Snack</i> tres veces para comida congelada para niños. Use este botón para comidas congeladas preparadas. Es posible que desee probar varias y elegir su favorita. Retire el paquete de la envoltura

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
		exterior y siga las instrucciones del empaque para cubrirlo. Después de cocinar, deje reposar, cubierto, de 1 a 3 minutos.
4. Comida en taza (Meal in a Cup)	2.39 oz	Presione el botón <i>Snack</i> cuatro veces para comida en taza. Este ajuste es ideal para porciones individuales de comida enlatada empacada en un recipiente pequeño apto para microondas, generalmente de 6 a 8 onzas. Retire la tapa metálica interior y vuelva a colocar la tapa exterior apta para microondas. Después de cocinar, revuelva la comida y deje reposar 1 o 2 minutos.
5. Sopa	1 taza	Para recalentar sopa. Presione el botón <i>Snack</i> cinco veces para sopa. Revuelva el líquido vigorosamente antes y después de calentar para evitar "erupciones" (salpicaduras violentas).

OPERACIÓN

DERRETIR/ABLANDAR (MELT/SOFTEN)

El horno utiliza potencia baja para derretir y ablandar artículos. Consulte la siguiente tabla.

En estado de espera o temporizador, supongamos que desea derretir 2 barras de mantequilla.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Melt/Soften	MELT BUTTER
2. START/+30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. 2	2 STICK

Tocar:	Pantalla muestra:
4. START/+30 Sec	MELT BUTTER (El temporizador inicia la cuenta regresiva)

TABLA DE DERRETIR

CATEGORÍA	CANTIDAD	TECLA
BUTTER (Mantequilla)	1 barra / 2 barras	1 / 2
CHOCOLATE	2 oz. / 4 oz. / 8 oz.	2 / 4 / 8
ICE CREAM (Helado)	1 pinta / 1.5 cuarto de galón	1 / 2
CREAM CHEESE (Queso crema)	3 oz. / 8 oz.	3 / 8

COCCIÓN POR CONVECCIÓN (CONVECTION COOKING)

Hay nueve temperaturas de convección: 100 °F, 200 °F, 250 °F, 300 °F, 325 °F, 350 °F, 375 °F, 400 °F, 425 °F.

La cocción por convección utiliza un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Un ventilador hace circular suavemente este aire caliente por todo el horno, alrededor de la comida, produciendo exteriores dorados y crujientes, e interiores ricos y húmedos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, algunos alimentos se cocinan más rápido que en un horno convencional.

Para obtener mejores resultados...

Utilice siempre la rejilla redonda de alambre (*round wire rack*) al cocinar por convección. Reduzca la temperatura del paquete/receta en 25 °F para productos horneados. La rejilla es necesaria para una buena circulación del aire y un dorado uniforme. Consulte la sección de *Consejos de utensilios de cocina* para obtener información sobre utensilios sugeridos.

Convección con precalentamiento

Supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos a 400 °F usando convección con precalentamiento.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Convection Bake/Roast	PREHEAT ENTER TEMP (Precalentar, ingrese temp.)
2. 8	400 °F
3. START/+30 Sec	PREHEAT (El horno emitirá una señal al precalentarse)
4. Cuando se alcance la temp., si no hay acción en 12 seg, mostrará la temp.	400 °F
5. Abra la puerta en 30 minutos	ENTER TIME (Ingrese tiempo)
6. 5 - 0 - 0	5:00
7. START/+30 Sec	5:00 (El temporizador inicia la cuenta regresiva)

Convección Sin Precalentamiento

Supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos a 400 °F usando convección sin precalentamiento.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Convection Bake/Roast	PREHEAT ENTER TEMP
2. Convection Bake/Roast	BAKE ROAST ENTER TEMP
3. 8	400 °F
4. START/+30 Sec	ENTER TIME
5. 5 - 0 - 0	5:00
6. START/+30 Sec	5:00 (Cuenta regresiva)

COMBINACIÓN

Supongamos que desea cocinar durante 5 minutos usando cocción combinada.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Convection + Micro	BAKE 325 °F
2. START/+30 Sec	ENTER TIME
3. 5 - 0 - 0	5:00
4. START/+30 Sec	5:00 (Cuenta regresiva)

NOTAS

Revise los consejos de utensilios para la Cocción Combinada.

No use utensilios de metal en Cocción Combinada.

Para mejores resultados, coloque los asados en recipientes de vidrio sobre la rejilla.

Si el alimento es muy alto, puede retirar la rejilla redonda y colocar el recipiente directamente en el plato giratorio.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Instrucciones generales:

Use la rejilla redonda (*round wire rack*) durante el horneado por convección.

Precaliente siempre el horno antes de hornear por convección.

Evite abrir la puerta del horno durante la cocción; cada vez que se abre, el horno pierde calor y esto puede causar un horneado desigual.

Galletas y Pan (*Biscuits and bread*)

TIPO	TEMPERATURA	TIEMPO	NOTAS
Biscuits	400 °F	20-30 min	Los biscuits refrigerados en lata requieren de 2 a 4 minutos menos.
Muffins	350 °F	15-20 min	Retirar del molde inmediatamente y colocar sobre una rejilla para enfriar.
Pan de nueces o frutas	350 °F	55-70 min	
Pan	350 °F	55-65 min	
Rollos simples o dulces	350 °F	40-50 min	Engrasar ligeramente la bandeja de hornear.

Pasteles (Cakes)

TIPO	TEMPERATURA	TIEMPO	NOTAS
Cheesecake	350 °F	65-75 min	Después de hornear, abra ligeramente la puerta del horno y deje reposar el cheesecake dentro durante 30 min.
Coffee cake	350 °F	30-40 min	
Cup cakes	350 °F	20-30 min	
Fruit cake	300 °F	85-95 min	
Gingerbread	350 °F	40-45 min	

COCCIÓN COMBINADA

TIPO	CANTIDAD	TIEMPO	NOTAS
Hamburguesas de res	4 oz	16-19 min (por dos)	Coloque en un plato apto para microondas, drene la grasa y voltee a mitad de la cocción.
Asado de res (pulpa)	1.0 kg	Términos: 15-30 min	Coloque con la grasa hacia abajo en la rejilla baja, sazone, cubra (blindaje) si es necesario. Deje reposar 15 min después.
Cordero asado (sin hueso)	1.0 kg	Términos: 15-30 min	Coloque con la grasa hacia abajo en la rejilla baja, barnice con marinado y sazone. Deje reposar 15 min después.
Cerdo (2 chuletas)	2 chuletas	Términos: 13-29 min	Coloque en rejilla alta, barnice con marinado y sazone. Cocine hasta que no esté rosado (o 170 °F). Voltee a la mitad. Reposar 5 min.
Cerdo (4 chuletas)	4 chuletas	Términos: 15-32 min	Coloque en rejilla alta, barnice con marinado y sazone. Voltee a la mitad. Reposar 5 min.
Lomo de cerdo (sin hueso)	1.0 kg	Términos: 20-35 min	Coloque con la grasa hacia abajo en la rejilla baja. Cubra con papel aluminio y deje reposar 15 min después.
Pechugas de pollo	1 lb	16-26 min	Lave y seque la carne, retire la piel, coloque la parte más gruesa hacia el exterior en la rejilla alta.
Pollo (porciones sin hueso)	1 lb	13-24 min	Coloque en rejilla alta, barnice con mantequilla y sazone. Voltee a la mitad. Reposar 3-5 min.

TIPO	CANTIDAD	TIEMPO	NOTAS
Pollo entero	1.3 kg	25-40 min	Lave y seque, coloque con la pechuga hacia abajo en rejilla baja. Barnice con mantequilla. Voltee y drene a la mitad. Reposar 10 min. (Temp. en el muslo aprox. 185 °F).

CONVECCIÓN Y COMBINACIÓN

Consejos para utensilios de cocina

Cocción por Convección

Moldes de Metal: Recomendados para todo tipo de productos horneados, especialmente donde es importante que se doren o formen costra.

- Los moldes de metal de acabado oscuro o mate son mejores para panes y pasteles porque absorben el calor y producen una costra más crujiente.
- Los moldes de aluminio brillante son mejores para pasteles, galletas y muffins, ya que reflejan el calor y ayudan a producir una costra ligera y tierna.

Vidrio o Vitrocerámica: Los moldes para cazuelas o para hornear son los más adecuados para recetas de huevo y queso debido a la facilidad de limpieza del vidrio.

Cocción Combinada

Se recomiendan recipientes de Vidrio o Vitrocerámica. Asegúrese de no usar elementos con bordes metálicos, ya que pueden causar arqueo (chispas) con la pared o la rejilla del horno, dañando los utensilios, la rejilla o el horno mismo.

Se pueden usar utensilios de cocina de plástico resistente al calor (seguros hasta 450 °F), pero no se recomiendan para alimentos que requieran formar costra o dorarse por todos lados, ya que el plástico es un mal conductor del calor.

TABLA DE UTENSILIOS

UTENSILIO	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
Vidrio resistente al calor, Vitrocerámica (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio NO resistente al calor	No	No	No
Plásticos aptos para microondas	Sí	No	Sí
Películas y envoltorios plásticos	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

Aquí tienes la traducción de la página sobre la función de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA (AUTO DEFROST):

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

USO DE LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La función de descongelación automática le proporciona el mejor método para descongelar alimentos congelados. La guía de cocción le indicará qué secuencia de descongelación se recomienda para el alimento que está descongelando.

Para mayor comodidad, la descongelación automática incluye un mecanismo de pitido incorporado que le recuerda revisar, voltear, separar o reorganizar la comida para obtener los mejores resultados. Se proporcionan tres niveles diferentes de descongelación:

1. MEAT (Carne)
2. POULTRY (Aves)

3. FISH (Pescado)

El peso disponible es de 0.1 a 6.0 libras.

En estado de espera o temporizador, supongamos que desea descongelar 1.2 libras de pescado.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Defrost	MEAT
2. Defrost	POULTRY
3. Defrost	FISH
4. START/+30 Sec	ENTER WEIGHT (Ingrese peso)
5. 1 y 2	1.2
6. START/+30 Sec	FISH (Inicia cuenta regresiva)

NOTAS

El horno emitirá un pitido durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. En este momento, abra la puerta y voltee, separe o reorganice la comida. Retire las porciones que ya se hayan descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque START/+30 Sec para reanudar el ciclo.

Consejos de Operación

Para obtener mejores resultados, retire el pescado, mariscos, carne y aves de su empaque original de papel o plástico. De lo contrario, el envoltorio retendrá vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que puede causar que la superficie externa se cocine.

Para obtener mejores resultados, forme una bola con la carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DESCONGELACIÓN, el microondas emitirá una señal cuando sea hora de voltear la carne. Retire la escarcha sobrante de la carne y continúe descongelando.

Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o sobre una rejilla para horno microondas para atrapar los goteos.

TECLA	Categoría	PESOS QUE PUEDE AJUSTAR (décimas de libra)
Defrost x 1	Meat	0.1 a 6.0
Defrost x 2	Poultry	0.1 a 6.0
Defrost x 3	Fish	0.1 a 6.0

Tabla de conversión de peso

Usted probablemente está acostumbrado a medir los alimentos en libras y onzas (donde 4 onzas equivalen a 1/4 de libra). Sin embargo, para ingresar el peso en la Descongelación Automática, debe especificar libras y décimas de libra. Si el peso en el empaque está en fracciones de libra, use la siguiente tabla para convertir a decimales:

ONZAS	PESO DECIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 (1/4 de libra)
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 (1/2 libra)
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 (3/4 de libra)
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 (Una libra)

NOTA Si el peso está entre dos valores decimales, elija el peso más bajo para obtener mejores resultados.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Tabla de Descongelación Automática

NOTA: Los cortes de carne grandes, grasosos y de forma irregular deben tener las áreas estrechas o grasosas protegidas con papel aluminio al inicio de la secuencia de descongelación.

Configuraciones de Carne (*Meat Settings*)

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN	AL SONAR EL PITIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
RES			
Carne molida, a granel	MEAT	Retire porciones descongeladas con un tenedor. Voltee. Regrese el resto al horno.	No descongele menos de 1/4 lb. Congele en forma de bola.
Carne molida, hamburguesas	MEAT	Separe y reorganice.	No descongele menos de 2 oz. Presione el centro al congelar.
Bistec redondo (<i>Round Steak</i>)	MEAT	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas.
Filete (<i>Tenderloin Steak</i>)	MEAT	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas.
Carne para guisar	MEAT	Retire porciones descongeladas	Coloque en un plato apto para microondas.

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN	AL SONAR EL PITIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
		con tenedor. Separe el resto.	
Asado de olla (<i>Pot Roast</i>) / Asado de aguja (<i>Chuck Roast</i>)	MEAT	Regrese el resto al horno.	Coloque en un plato apto para microondas.
Asado de costilla (<i>Rib Roast</i>)	MEAT	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas.
Asado de nalga enrollado	MEAT	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas.
CORDERO			
Cubos para guiso	MEAT	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas.
Chuletas (1 pulgada de espesor)	MEAT	Retire porciones descongeladas con tenedor. Regrese el resto al horno.	Coloque en un plato apto para microondas.
CERDO			
Chuletas (1/2 pulgada de espesor)	MEAT	Separe y reorganice.	Coloque en un plato apto para microondas.

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN	AL SONAR EL PITIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Salchichas (<i>Hot Dogs</i>)	MEAT	Separe y reorganice.	Coloque en un plato apto para microondas.
Costillas / Costillas estilo campestre	MEAT	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas.
Salchichas, en eslabones	MEAT	Separe y reorganice.	Coloque en un plato apto para microondas.
Salchichas, a granel	MEAT	Retire porciones descongeladas con tenedor. Voltee. Regrese el resto al horno.	Coloque en un plato apto para microondas.
Lomo de cerdo, sin hueso	MEAT	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA (Continuación)

Configuraciones para Aves (Poultry Settings)

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN	AL SONAR EL PITIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Entero (hasta 6 lbs)	POULTRY	Voltee con el pecho hacia abajo. Cubra áreas calientes con	Coloque con el pecho hacia arriba en un plato apto para microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría. Retire las vísceras cuando el pollo esté

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN	AL SONAR EL PITIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
		papel aluminio.	parcialmente descongelado.
Troceado	POULTRY	Separe las piezas y reorganice. Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.
GALLINAS DE CORNUALLA Enteras	POULTRY	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.
PECHUGA DE PAVO (hasta 6 lbs)	POULTRY	Voltee. Cubra áreas calientes con papel aluminio.	Coloque en un plato apto para microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.

Configuraciones para Pescado (Fish Settings)

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN	AL SONAR EL PITIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
FILETES DE PESCADO	FISH	Voltee. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados, si es posible.	Coloque en un plato apto para microondas. Separe cuidadosamente los filetes bajo agua fría.

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN	AL SONAR EL PITIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Bistecs (<i>Steaks</i>)	FISH	Separe y reorganice.	Coloque en un plato apto para microondas. Deje correr agua fría para terminar de descongelar.
Entero	FISH	Voltee.	Coloque en un plato apto para microondas. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio (no permita que el papel toque las paredes del microondas). Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.
MARISCOS			
Carne de cangrejo	FISH	Despegue. Voltee.	Coloque en un plato apto para microondas.
Colas de langosta	FISH	Voltee y reorganice.	Coloque en un plato apto para microondas.
Camarones	FISH	Separe y reorganice.	Coloque en un plato apto para microondas.
Vieiras (<i>Scallops</i>)	FISH	Separe y reorganice.	Coloque en un plato apto para microondas.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Consejos de descongelación

Al usar la Descongelación Automática, el peso a ingresar es el peso neto en libras y décimas de libra (el peso del alimento menos el recipiente).

Antes de comenzar, asegúrese de quitar todos los sujetadores metálicos (*twist-ties*) que suelen venir en las bolsas de alimentos congelados y reemplácelos con cuerdas o bandas elásticas.

Abra los recipientes, como cajas de cartón, antes de colocarlos en el horno.

Siempre corte o perfore las bolsas o empaques de plástico.

Si el alimento está envuelto en papel aluminio, retire el papel y coloque el alimento en un recipiente adecuado.

Corte la piel de alimentos que la tengan, como las salchichas.

Doble las bolsas de plástico con alimentos para asegurar una descongelación uniforme.

Siempre subestime el tiempo de descongelación. Si el alimento descongelado aún está helado en el centro, regréselo al horno microondas para descongelar más.

El tiempo de descongelación varía según qué tan sólido esté congelado el alimento.

La forma del paquete afecta la rapidez con la que se descongelará el alimento. Los paquetes planos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.

A medida que el alimento comienza a descongelarse, separe las piezas. Las piezas separadas se descongelan más fácilmente.

Use trozos pequeños de papel aluminio para proteger partes del alimento, como alas de pollo, puntas de patas, colas de pescado o áreas que comiencen a calentarse. Asegúrese de que el papel aluminio no toque los lados, la parte superior o la inferior del horno. El papel aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

Para obtener mejores resultados, deje reposar el alimento después de descongelarlo.

Voltee el alimento durante el tiempo de descongelación o reposo.
Separe y retire el alimento según sea necesario.

DESCONGELACIÓN MANUAL

Si el alimento que desea descongelar no aparece en la tabla de descongelación, o está por encima o por debajo de los límites en la columna de cantidad de la tabla de descongelación, debe descongelar manualmente.

Puede descongelar cualquier alimento congelado, ya sea crudo o previamente cocinado, usando el nivel de potencia al 30%. Para alimentos congelados, ya sean crudos o previamente cocinados, la regla general es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele 4 minutos por 1 libra de salsa de espagueti congelada.

Siempre detenga el horno periódicamente para retirar o separar las porciones que ya están descongeladas. Si el alimento no se ha descongelado al final del tiempo de descongelación estimado, programe el horno en incrementos de 1 minuto al 30% de potencia hasta que esté totalmente descongelado.

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

FUNCIONES CONVENIENTES

CONFIGURACIONES DEL RELOJ Y AJUSTES

El horno microondas tiene configuraciones que le permiten personalizar la operación para su conveniencia. A continuación se muestra la tabla con las diversas opciones. Toque la tecla **Clock & Settings** varias veces para desplazarse a la función deseada.

Presionar tecla	Opción
Clock & Settings x1	Reloj (<i>Clock</i>)

Presionar tecla	Opción
Clock & Settings x2	Bloqueo de controles (<i>Control Lock</i>)
Clock & Settings x3	Ahorro de energía (<i>Power Save</i>)
Clock & Settings x4	Volumen (<i>Volume Low/Med/High/Off</i>)
Clock & Settings x5	Configuración de filtro (<i>Setting Filter</i>)
Clock & Settings x6	Idioma (<i>Language</i>)
Clock & Settings x7	Peso en libras/kg (<i>Weight lb/kg</i>)
Clock & Settings x8	Modo demostración (<i>Demo</i>)

(2) Configuración de Bloqueo de Controles (Control Lock)

Para ENCENDER el Bloqueo de Controles:

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings (dos veces)	CONTROL LOCK
3. START/+30 Sec	Hora del día (si está configurada)

Para APAGAR el Bloqueo de Controles: Toque Clock & Settings dos veces y luego toque START/+30 Sec.

(3) Configuración de Ahorro de Energía (Power Save)

Para ENCENDER el Ahorro de Energía: Encender el ahorro de energía apaga la pantalla del reloj.

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME

Tocar:	Pantalla muestra:
2. Clock & Settings (tres veces)	POWER SAVE OFF
3. START/+30 Sec	ON

Para APAGAR el Ahorro de Energía: Toque Clock & Settings tres veces, elija POWER SAVE, luego toque START/+30 Sec.

FUNCIONES CONVENIENTES

(4) Ajuste de sonido (Low/Med/High/Off)

Hay señales audibles disponibles para guiarlo al configurar y usar su horno.

Un tono de programación sonará cada vez que toque un botón.

Tres tonos señalan el final de la cuenta regresiva del temporizador de cocina (*Kitchen Timer*).

Tres tonos señalan el final de un ciclo de cocción.

Suponga que desea apagar la señal audible:

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings (2 veces)	CONTROL LOCK
3. Clock & Settings (3 veces)	POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings (4 veces)	VOLUME LOW, MED, HIGH (se muestran en orden)
5. START/+30 Sec	LOW (o la opción seleccionada)

(5) REINICIO DE FILTRO O APAGADO DE FILTRO (*SETTING FILTER RESET OR FILTER OFF*)

Suponga que desea configurar el reinicio del filtro en apagado (OFF).

Tocar:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings (2 veces)	CONTROL LOCK
3. Clock & Settings (3 veces)	POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings (4 veces)	VOLUME OFF ON
5. Clock & Settings (5 veces)	FILTER RESET, FILTER OFF
6. START/+30 Sec	OFF

NOTA

Seleccione FILTER RESET para apagar el icono de "FILTER" y reiniciar el recordatorio en 6 meses.

Si desea apagar la notificación del icono "FILTER" y no recibir ningún recordatorio, seleccione FILTER OFF y presione START/+30 Sec.

NOTA Cuando se completa la configuración, la hora actual se mostrará 2 segundos después; si la hora no se configuró, el horno volverá al estado de espera.

Para ajustar el idioma o el sistema de peso de tu horno, sigue estos pasos:

Para configurar el idioma (Inglés/Francés):

- 1. Toca el botón Clock & Settings seis veces hasta que la pantalla muestre "FRENCH LANGUAGE".**
- 2. Toca START/+30 Sec para confirmar.**
 - o Nota: Si el idioma anterior era inglés, se cambiará a francés. Para volver al inglés, deberás presionar Clock & Settings seis veces y luego START/+30 Sec.**

Para cambiar entre libras (lb) y kilogramos (kg):

1. Toca el botón **Clock & Settings** siete veces hasta que la pantalla muestre **"Lb/kg"**.
2. Toca **START/+30 Sec** para alternar la configuración.
 - **Nota:** Si la pantalla muestra **kg**, presionar **START/+30 Sec** cambiará el control a libras. Para regresar a **kg**, deberás presionar **Clock & Settings** siete veces y luego **START/+30 Sec**.

Limpieza y Cuidado

Limpieza interior:

- Mantenga el interior del horno limpio. Si hay salpicaduras de comida o líquidos pegados a las paredes del horno, límpielas con un paño húmedo.
- Se puede usar un detergente suave si el horno está muy sucio; se desaconseja el uso de detergentes fuertes o abrasivos.

Limpieza exterior:

- Limpie el exterior con agua y jabón, luego enjuague y seque con un paño suave para evitar rayar la superficie.

Limpieza de la ventana:

- Límpiela con un paño húmedo. Para evitar problemas de funcionamiento, asegúrese de que el interior y el exterior de la ventana no tengan salpicaduras.

Limpieza del panel de control:

- Evite que el panel de control se moje. Límpielo con un paño suave y húmedo. Al limpiar el panel, deje la puerta abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente.

Notas de seguridad importantes

Vapor acumulado: Si se acumula vapor dentro o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno funciona en condiciones de alta humedad, lo cual es normal.

Mantenimiento del plato giratorio: El plato giratorio puede limpiarse en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.

Limpieza del motor: El motor del plato giratorio no necesita mantenimiento; sin embargo, asegúrese de que el área debajo del plato se mantenga limpia para que el plato gire libremente.

Olores: Para eliminar olores del interior del horno, combine una taza de agua con el jugo y la cáscara de un limón en un recipiente profundo apto para microondas. Cocine durante 5 minutos, luego limpie bien y seque con un paño suave.

Solución de Problemas

Antes de solicitar servicio técnico, revisa los siguientes puntos; podrías ahorrar tiempo y dinero.

Problema	Posible causa	Acción a tomar
El horno no funciona	El cable de alimentación no está bien enchufado.	Enchúfelo firmemente.
	El interruptor (fusible) está fundido o desconectado.	Reemplace el fusible o restablezca el interruptor.
	Mal funcionamiento en el tomacorriente.	Pruebe con otro electrodoméstico en el mismo tomacorriente.
El horno no inicia la cocción	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta firmemente.
	No se ha presionado el botón START.	Presione el botón START.
	No se ha configurado la hora o el tiempo.	Configure correctamente.
El plato giratorio hace ruido	Suciedad acumulada en el anillo o base.	Limpie el plato y el anillo giratorio.
	El plato está mal colocado.	Ajuste la posición del plato.
El horno produce chispas	Se está usando un recipiente metálico.	Use recipientes aptos para microondas (vidrio/cerámica).
	Hay restos de comida metálicos (grapas, papel aluminio).	Retire cualquier material metálico.
El horno no calienta bien	El nivel de potencia está muy bajo.	Ajuste el nivel de potencia a uno más alto.

Problema	Posible causa	Acción a tomar
	Comida congelada.	Asegúrese de descongelar completamente antes de calentar.

NOTA IMPORTANTE: Si después de realizar estas comprobaciones el problema persiste, le recomendamos ponerse en contacto con el soporte técnico o servicio al cliente del fabricante. No intente abrir ni reparar el horno usted mismo, ya que el microondas contiene voltajes peligrosos.

Basado en los manuales proporcionados, aquí tienes la guía de solución de problemas para cuando tu microondas tiene dificultades de funcionamiento:

El horno no arranca

Posibles causas: El cable de alimentación no está enchufado, la puerta está abierta o se ha configurado una operación incorrecta.

Posibles soluciones: Conecta el cable al tomacorriente, cierra la puerta e intenta de nuevo, o verifica las instrucciones de operación.

Arcos o chispas

Posibles causas: Se utilizaron materiales que deben evitarse en microondas, el horno se operó vacío o quedaron restos de comida en la cavidad.

Posibles soluciones: Usa únicamente utensilios aptos para microondas, no operes el horno vacío y limpia la cavidad con una toalla húmeda.

Alimentos cocinados de forma desigual

Posibles causas: Uso de materiales inadecuados, comida no completamente descongelada, tiempo o nivel de potencia inadecuado, o falta de giro/revolución de los alimentos.

Posibles soluciones: Usa solo utensilios aptos para microondas, descongela completamente los alimentos, utiliza el tiempo y nivel de potencia correctos, y asegúrate de girar o revolver la comida.

Alimentos sobrecocidos

Posible causa: El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son adecuados.

Posible solución: Utiliza el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.

Alimentos poco cocidos

Posibles causas: Uso de materiales inadecuados, comida no completamente descongelada, obstrucción en los puertos de ventilación del horno, o tiempo/potencia inadecuados.

Posibles soluciones: Usa utensilios aptos para microondas, descongela completamente los alimentos, verifica que los puertos de ventilación no estén obstruidos y usa el tiempo y potencia correctos.

Descongelación inadecuada

Posibles causas: Uso de materiales inadecuados, tiempo o nivel de potencia incorrectos, o no haber girado/reuelto la comida.

Posibles soluciones: Usa utensilios aptos para microondas, utiliza el tiempo y potencia correctos, y asegúrate de girar o revolver la comida.

Si después de revisar estos puntos el microondas sigue sin funcionar correctamente, te recomiendo contactar al centro de servicio autorizado más cercano.