



MANUAL DE OPERACIÓN DEL HORNO
COMBINADO INTEGRADO CON AIRE
CALIENTE Y MICROONDAS



MODELO: FMWDR3093-24
FMWDR3093-24BLK
FMWDR3093-24WHT

Lea estas instrucciones detenidamente antes de usar su microondas y guárdelo con cuidado.

Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará muchos años de buen servicio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO

ÍNDICE

Atención al cliente	2
Garantía	3-4
Precauciones para evitar una posible exposición a la energía excesiva de un microondas	5
Instrucciones importantes de seguridad	6
Causas de los daños	9
Instalación	9
Su nuevo electrodoméstico	11
Antes de usar el electrodoméstico por primera vez	12
Poner el horno	12
El microondas	13
Cocina exprés	14
Cocinar en varias etapas	14
Programas automáticos	15
Programas de descongelación	15
Cocción por sensor	17
Asado	19
Establecimiento de las opciones de ajuste de tiempo	19
Bloqueo a prueba de niños	20
Cuidado y limpieza	21
Tabla de fallos	22
Consejos sobre energía y medio ambiente	23
Guía experta de cocina	23
Limpieza y mantenimiento	25

Atención al cliente

Gracias por comprar un producto de Forno. Por favor, lea el manual completo antes de usar su nuevo electrodoméstico por primera vez. Ya sea si es un usuario ocasional o un experto, será beneficioso familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de cuidado de su aparato.

Tanto el modelo como el número de serie aparecen dentro del producto. Para fines de garantía, también necesitará la fecha de compra.

Información del producto

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Dirección de compra y teléfono: ____

Información de servicio

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relacionadas con su producto.

Si recibió un producto dañado, póngase en contacto inmediatamente con Forno.

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de pedir un servicio técnico, consulte la guía de solución de problemas. Enumera las causas de pequeños problemas de operación que puede corregir usted mismo.



"¿Necesita ayuda rápida? Simplemente escanee el código QR y acceda a nuestro formulario de soporte rápido. Siempre estamos aquí para ayudarle con cualquier pregunta o duda que tenga. ¡Así que no dude en ponerse en contacto!"

Servicios en Canadá y Estados Unidos

Tenga el manual de instrucciones a la mano para responder a sus preguntas. Si no entiende algo o necesita más ayuda, por favor, visite nuestra página web para recibir soporte rápido. Por favor, proporcione su nombre, número, domicilio, número de serie del producto que está resolviendo el problema, comprobante de compra y una breve descripción del problema. Un representante de atención al cliente se pondrá en contacto con usted lo antes posible. Todo trabajo en garantía debe ser autorizado por el servicio de atención al cliente de FORNO. Todos nuestros proveedores de servicio autorizados son cuidadosamente seleccionados y rigurosamente entrenados por nosotros.

Garantía

Lo que cubre esta Garantía limitada:

La cobertura de la Garantía proporcionada por Forno Appliances en esta declaración se aplica exclusivamente al electrodoméstico Forno original ("Producto") vendido al consumidor ("Comprador") por un comerciante / distribuidor / minorista autorizado de Forno, comprado e instalado en Estados Unidos o Canadá, y que siempre ha permanecido dentro del país de compra original (Estados Unidos o Canadá). La cobertura de Garantía se activa en la fecha de la compra original al por menor del Producto y tiene una duración de dos (2) años.

La cobertura de la Garantía no es transferible. En caso de reemplazo de piezas o de todo el producto, el Producto (o piezas) de reemplazo asumirá la Garantía original restante activada con el documento original de compra al por menor. Esta Garantía no se extenderá respecto a dicho reemplazo. Forno Appliances reparará o reemplazará cualquier componente o pieza que falle o resulte defectuoso debido a materiales y/o mano de obra dentro de los 2 años posteriores a la fecha de la compra al menudeo original y en condiciones de uso residencial ordinario y no comercial. La reparación o sustitución será gratuita, incluyendo mano de obra a tarifas y gastos de envío estándar. El Comprador es responsable de hacer que el Producto sea razonablemente accesible para el servicio. El servicio de reparación debe realizarse por una empresa de servicio autorizado de Forno durante horas hábiles normales.

IMPORTANTE

Conserve el comprobante de compra original para establecer el período de garantía. La responsabilidad de Forno de cualquier reclamación de cualquier tipo, respecto a los bienes y/o servicios prestados, en ningún caso excederá el valor de los bienes o servicios o parte de los cuales haya dado lugar a la reclamación.

Garantía estética de 30 días

El Comprador debe inspeccionar el producto en el momento de la entrega. Forno garantiza que el Producto esté libre de defectos de fabricación en materiales y mano de obra durante un período de treinta (30) días desde la fecha de la compra al por menor original del Producto.

Esta cobertura incluye:

- Imperfecciones en la pintura
- Desportillados
- Defectos de acabado macroscópico

La Garantía estética NO cubre:

- > problemas derivados de un transporte, manipulación y/o instalación incorrectos (por ejemplo, abolladuras, estructuras o componentes rotos o deformes, componentes de vidrio agrietados o dañados);
- > ligeras variaciones de color en componentes pintados / esmaltados;
- > diferencias causadas por iluminación natural o artificial, ubicación u otros factores análogos;
- > manchas / corrosión / decoloración causadas por sustancias externas y/o factores ambientales;
- > costos de mano de obra, exposición, piso, inventario secundario, fuera de lo normal, electrodomésticos "tal cual" y unidades de demostración.

Cómo recibir el servicio

Para recibir servicios de garantía, el Comprador debe ponerse en contacto con el departamento de Soporte de Forno para determinar el problema y los procedimientos de mantenimiento necesarios. Será necesario solucionar el problema con un representante de atención al cliente antes de seguir adelante con el servicio. Se solicitarán el número de modelo, el número de serie y la fecha de la compra original al por menor.

Exclusiones de garantía: qué no está cubierto

- > Uso del Producto en cualquier aplicación comercial no residencial.
- > Uso del Producto para cualquier cosa que no sea su propósito previsto.
- > Servicios de reparación proporcionados por cualquier persona que no sea una agencia de servicios autorizados de Forno.
- > Daños o servicios de reparación para corregir servicios prestados por partes no autorizadas o el uso de piezas no autorizadas.
- > La instalación no está conforme a los códigos de incendios, códigos eléctricos, de gas, de plomería, de construcción, leyes o normativas locales, estatales, municipales o del condado.
- > Defectos o daños debido al almacenamiento inadecuado del Producto.
- > Defectos, daños o piezas faltantes en productos vendidos desde el embalaje original de fábrica o de exposiciones.
- > Llamadas de servicio o reparaciones para corregir una instalación incorrecta del Producto y/o accesorios relacionados.
- > Sustitución de piezas / llamadas de servicio para conectar, convertir o reparar el cableado eléctrico y/o la línea de gas con el fin de utilizar correctamente el Producto.
- > Reemplazo de piezas / llamadas de servicio para proporcionar instrucciones e información sobre el uso del Producto.
- > Sustitución de piezas / llamadas de servicio para corregir problemas derivados del uso del Producto de una manera distinta a lo normal y habitual para uso residencial.
- > Reemplazo de piezas / llamadas de servicio debido al desgaste de componentes, como sellos, perillas, soportes de sartenes, estanterías, canastillas para

- cubiertos, botones, pantallas táctiles, tapas de cerámica rayadas o rotas.
- > Reemplazo de piezas / llamadas de servicio por una falta de mantenimiento o un mantenimiento inadecuado, incluyendo, pero no limitándose a: la acumulación de residuos, manchas, raspaduras, decoloración y corrosión.
- > Defectos y daños derivados de accidentes, alteraciones, mal uso, abuso o instalación incorrecta.
- > Defectos y daños derivados del transporte, logística y manejo del Producto. La inspección del Producto debe realizarse en el momento de la entrega. Tras la recepción e inspección, el distribuidor o empresa de entrega debe ser notificado de cualquier problema relacionado con el manejo, transporte y logística.
- > Defectos y daños derivados de fuerzas externas fuera del control de Forno Appliances, incluyendo, pero no limitándose a viento, lluvia, arena, incendios, inundaciones, deslizamientos de tierra, temperaturas bajo cero, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, sobretensiones, rayos, fallos estructurales alrededor del aparato y otras situaciones de fuerza mayor.
- > Productos cuyo número de serie ha sido alterado, dañado o manipulado. En ningún caso Forno será responsable de los daños a la propiedad circundante, incluidos los muebles, ebanistería, pisos, paneles y otras estructuras que rodeen el Producto. Forno no es responsable del Producto si se encuentra en una zona remota o en un área donde técnicos certificados y capacitados no estén razonablemente disponibles. El Comprador debe asumir cualquier costo de transporte y entrega del Producto al Centro de Servicio Autorizado más cercano o los gastos adicionales de viaje de un técnico capacitado y certificado.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS DISTINTAS DE LAS LISTADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, NI GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO, MAS NO LIMITÁNDOSE A GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR QUE SE APLIQUE DESPUÉS DE LOS PERIODOS EXPRESOS DE GARANTÍA MENCIONADOS ANTERIORMENTE, NI OTRA GARANTÍA O GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR NINGUNA PERSONA, EMPRESA O CORPORACIÓN RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA FORNO. FORNO NO SERÁ DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O UTILIDADES, FALLA DE AHORROS U OTROS BENEFICIOS, AUSENCIA DEL TRABAJO, COMIDAS, PÉRDIDA DE ALIMENTOS O BEBIDAS, GASTOS DE VIAJE U HOTEL, GASTOS DE ALQUILER O COMPRA DE ELECTRODOMÉSTICOS, GASTOS DE REMODELACIÓN O CONSTRUCCIÓN SUPERIOR A DAÑOS DIRECTOS QUE SEAN INDUDABLEMENTE CAUSADOS EXCLUSIVAMENTE POR FORNO O CUALQUIER OTRO DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUCIONAL CAUSADO POR EL USO, MAL USO O INCAPACIDAD PARA UTILIZAR ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE LA RECLAMACIÓN, E INCLUSO SI FORNO HA SIDO INFORMADO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. TAMPOCO LA INDEMNIZACIÓN DE NINGÚN TIPO CONTRA FORNO SERÁ MAYOR EN CANTIDAD QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR FORNO Y QUE CAUSE EL SUPUESTO DAÑO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES AL COMPRADOR Y LA PROPIEDAD DEL COMPRADOR Y A OTROS Y SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, MAL USO O INCAPACIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO VENDIDO POR FORNO QUE NO SEA RESULTADO DIRECTO DE NEGLIGENCIA POR PARTE DE FORNO. ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTIENDE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, NO ES TRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA SOLUCIÓN.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DE UN MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que hacerlo de esa forma puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. Es importante no neutralizar ni manipular los dispositivos de bloqueo de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos de suciedad o limpiador en las superficies de sellado.
- (c) ADVERTENCIA: si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no debe operarse el horno hasta que sean reparados por una persona competente.

APÉNDICE

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie podría degradarse y afectar su vida útil y provocar una situación peligrosa.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
ADVERTENCIA

1. Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones o exposición a la energía excesiva del microondas al usar su aparato, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:
2. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucción sobre su uso seguro y comprenden los riesgos implicados desde los 8 años en adelante y supervisados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de los usuarios no deben ser realizados por niños sin supervisión.
3. Lea y siga el artículo específico: "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS".
4. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro (para aparatos con accesorio tipo Y).
6. ADVERTENCIA: es peligroso para cualquier persona que no sea competente realizar cualquier operación de servicio o reparación que implique quitar una cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas.
7. ADVERTENCIA: los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados porque pueden explotar.
8. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con menos conocimientos físicos, sensoriales o de instrucción sobre su uso seguro y que comprendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión a menos que tengan 8 años. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno por la posibilidad de que se encienda.
9. Solo use utensilios aptos para microondas.
10. Si se emite humo, apague o desconecte el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
11. El calentamiento por microondas de las bebidas puede provocar un retraso en la ebullición eruptiva, por lo que debe tener cuidado al manipular el recipiente.
12. El contenido de los biberones y frascos de comida para bebés debe revolverse o agitarse y comprobar la temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras.

13. Los huevos en su cáscara y los huevos cocidos enteros no deben calentarse en microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el calentamiento por microondas haya terminado.
14. El horno debe limpiarse regularmente y eliminar cualquier depósito de comida.
15. No mantener el horno en estado limpio podría provocar el deterioro de la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa.
16. Solo utilice la sonda de temperatura recomendada para este horno (para hornos equipados con una sonda de detección de temperatura).
17. El microondas debe funcionar con la puerta decorativa abierta (en hornos con puerta decorativa).
18. Este aparato está pensado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- las zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - casas de campo;
 - ambientes tipo *bed and breakfast* (habitación y desayuno).
19. Se debe tener cuidado de no desplazar la base giratoria al retirar recipientes del aparato (para electrodomésticos fijos y empotrados que se usan a alturas iguales o superiores a 900 mm sobre el suelo y que tienen bases giratorias desmontables). Pero esto no es aplicable a electrodomésticos con puerta horizontal con bisagra inferior).
20. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
21. ADVERTENCIA: asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
22. ADVERTENCIA: las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
23. No se debe usar limpiador de vapor.
24. El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y similares pueden conllevar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
25. La superficie de un cajón de almacenamiento puede calentarse.
26. ADVERTENCIA: el aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los menores de 8 años deberán mantenerse alejados salvo que estén supervisados de forma continua.
27. Durante el uso, el aparato se calienta mucho. Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
28. No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.

29. No utilice limpiadores abrasivos agresivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.
30. El aparato está pensado para usarse empotrado.
31. El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento (esto no es aplicable a electrodomésticos con puerta decorativa).
32. ADVERTENCIA: cuando el aparato se utilice en modo combinado, los niños solo deben usar el horno bajo supervisión de adultos debido a las temperaturas generadas.
33. EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar objetos calientes.

LEA CON ATENCIÓN Y GUÁRDELO PARA FUTURAS REFERENCIAS

Causas de los daños

¡Precaución!

- Creación de chispas: El metal —por ejemplo, una cuchara en un vaso— debe mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar irreparablemente el cristal del interior de la puerta.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: nunca vierta agua en el compartimento de cocción caliente. Esto provocará vapor. El cambio de temperatura puede causar daños.
- Comida húmeda: no guarde alimentos húmedos en el compartimento de cocción cerrado durante largos períodos. No use el aparato para guardar comida. Esto puede llevar a una corrosión.
- Refrigeración con la puerta del electrodoméstico abierta: deje que el compartimento de cocción se enfríe solo con la puerta cerrada. No atrape nada en la puerta del electrodoméstico. Aunque la puerta esté solo ligeramente entreabierta, los frentes de las unidades adyacentes pueden dañarse con el tiempo.
- Sellado muy sucio: si el sello está muy sucio, la puerta del electrodoméstico dejará de cerrarse correctamente durante la operación. Los frentes de las unidades adyacentes podrían resultar dañados. Mantenga siempre el sello limpio.
- Funcionamiento del microondas sin comida: use el aparato sin comida en el compartimento de cocción puede provocar sobrecarga. Nunca encienda el aparato a menos que haya comida en el compartimento de cocción. Una excepción a esta regla es una prueba corta de vajilla (véase la sección "Microondas, vajilla adecuada").
- Usar la puerta del electrodoméstico para estar de pie o colocar objetos: no se ponga ni ponga nada en la puerta abierta del electrodoméstico. No coloque utensilios ni accesorios en la puerta del electrodoméstico.
- Transporte del aparato: no lleve ni sujete el aparato por el pomo de la puerta. El pomo de la puerta no puede soportar el peso del electrodoméstico y podría romperse.
- Palomitas para microondas: nunca ponga la potencia del microondas demasiado alta. Use una potencia no superior a 600 vatios. Coloque siempre la bolsa de palomitas en un plato de cristal. El disco puede saltar si se sobrecarga.
- El líquido que ha hervido no debe dejarse pasar por el sistema de transmisión de la base giratoria hacia el interior del aparato. Supervise el proceso de cocción. Elija inicialmente un tiempo de cocción más corto y aumente el tiempo según sea necesario.
- El horno debe limpiarse regularmente y eliminar cualquier depósito de comida ya que puede explotar, incluso después de que termine la calentamiento por microondas.
- No mantener el horno en estado limpio podría provocar el deterioro de la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa.

Instalación

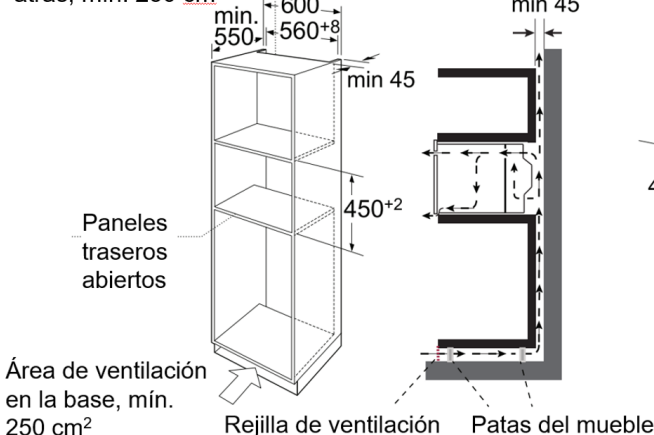
Unidades empotradas

- Este electrodoméstico solo está pensado para empotrarse completamente en una cocina.
- Este aparato no está diseñado para usarse como aparato de mesa ni dentro de un gabinete.
- El gabinete empotrado no debe tener una pared trasera detrás del electrodoméstico.
- Debe mantenerse un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la base o el panel trasero de la unidad superior.
- El gabinete empotrado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte frontal. Para lograrlo, recorte el panel base o ajuste una rejilla de ventilación.
- Las ranuras de ventilación y las tomas de aire no deben estar cubiertas.
- El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si se ha instalado conforme a estas instrucciones de instalación.
- El instalador es responsable de cualquier daño derivado de una instalación incorrecta.
- Las unidades en las que se instala el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90 °C.

Dimensiones de instalación

Aberturas de ventilación

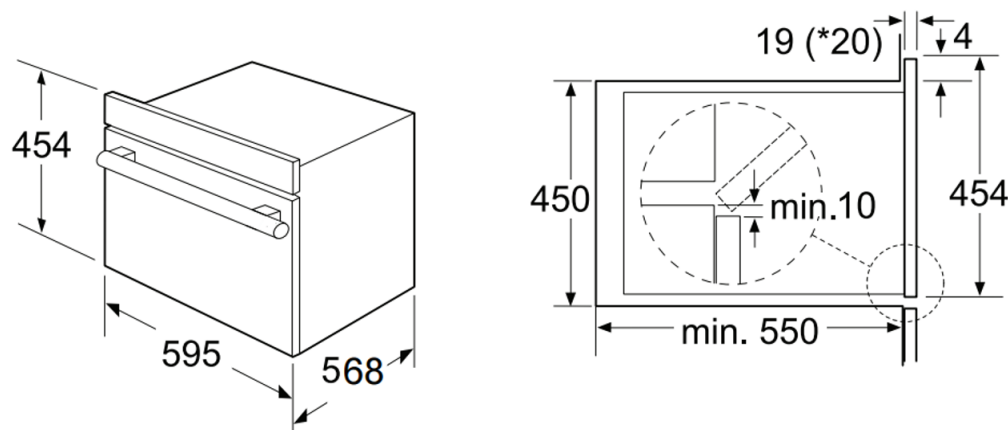
atrás, mín. 250 cm²



Nota: debería haber un hueco sobre el horno.

Instalación empotrada

- No sujete ni cargue el electrodoméstico por el pomo de la puerta. El pomo de la puerta no puede soportar el peso del electrodoméstico y puede romperse.
1. Empuje cuidadosamente el microondas dentro de la caja, asegurándose de que esté en el centro.
 2. Abra la puerta y sujete el microondas con los tornillos que venían con él.



* 20 mm para los paneles frontales metálicos

- Inserte completamente el aparato y céntrelo.
- No doble el cable de conexión.
- Atornille el electrodoméstico en su sitio.
- El espacio entre la encimera y el electrodoméstico no debe cerrarse con listones adicionales.

Información importante

El aparato está diseñado para instalarse permanentemente con un cable de alimentación de tres clavijas y solo puede ser conectado por un experto autorizado según el diagrama de conexión.

Solo un electricista calificado que tenga en cuenta las normativas pertinentes podrá sustituir el cable de alimentación.

No use ladrones, regletas o extensiones. Sobrecargar conlleva un riesgo de incendio.

Si la conexión ya no es accesible tras la instalación, debe instalarse un interruptor aislante de todas las clavijas con un hueco de contacto de al menos 3 mm.

Conecte los cables del cordón de alimentación de la red de acuerdo con la siguiente codificación de colores:

Verde y amarillo	Cable a tierra ⚡ (E)
Azul	Cable neutro (N)
Café	Fase (L)

Gran Bretaña y Australia:

No conecte el aparato con un enchufe de 13 A ni lo proteja con un fusible de 13 A. El aparato debe protegerse con un fusible con una potencia nominal de 16 A o más. El aparato debe estar desconectado de la fuente de alimentación durante todos los trabajos de instalación. Cuando se instale el aparato, debe proporcionarse protección contra un contacto accidental en el futuro.

Su nuevo electrodoméstico

Utilice esta sección para familiarizarse con su nuevo electrodoméstico. Se explica el panel de control y los controles operativos individuales.

Panel de control



Teclas táctiles y pantalla

Las teclas táctiles se utilizan para establecer las distintas funciones adicionales. En la pantalla puede leer los valores que ha establecido.

Símbolo	Función
AUTO DEFROST	Seleccione los programas de descongelación automática
FROZEN FOODS	Empiece los programas de cocción para alimentos congelados y de conveniencia
SENSOR COOK	Seleccione programas de cocción por sensores
SENSOR REHEAT	Seleccione programas de recalentado con sensores
POPCORN	Cocine palomitas
BEVERAGE	Bebidas calientes
PIZZA	Seleccione los programas para pizza
AUTO MENU	Seleccione programas del menú automático
BROIL HIGH-LOW	Configure los modos de asado (Hi / Lo). Establezca el nivel de potencia para la operación del microondas
POWER LEVEL	Establezca el nivel de potencia para la operación del microondas
CONVECTION	Seleccione los programas de horneado Seleccione los programas de rostizado
PREHEAT	Seleccione los programas de precalentamiento
TEMP. WEIGHT	Fije la temperatura o peso de la cocción
TIME	Establezca el tiempo de cocción
PANEL LOCK	Active / desactive el bloqueo para niños
CLOCK	Fije la hora del día
0 - 9	Utilice las teclas numéricas para introducir valores personalizados
START / ENTER +30 seconds	Confirme los valores introducidos / inicie el modo de cocción Añada 30 segundos
CLEAR / OFF	Borre el valor introducido / apague el aparato

Encontrará información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Ajuste de parámetros

Parámetro	Función
Menú automático	Seleccione 8 programas automáticos
Peso	Fije el peso de la cocción
Tiempo	Fije el tiempo de cocción

Ventilador de refrigeración

Su electrodoméstico tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración se enciende durante la operación. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un tiempo después de la operación.

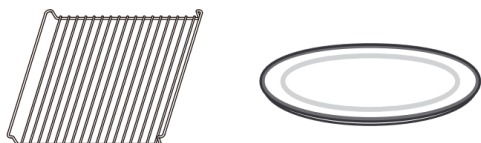
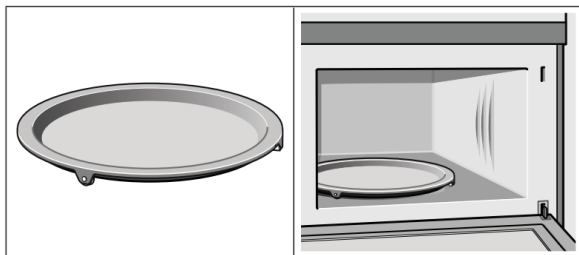
¡Precaución!

No tape las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalentará.

Notas

- El aparato permanece frío durante la operación del microondas. El ventilador de refrigeración sigue encendido. El ventilador puede funcionar incluso cuando la operación del microondas haya terminado.
- Puede aparecer condensación en la ventana de la puerta, las paredes interiores y la base interna. Esto es normal y no afecta negativamente al funcionamiento del microondas. Limpie la condensación después de cocinar.

Accesorios



Base giratoria

Como superficie para la rejilla de alambre.

La comida, que requiere mucho calor desde abajo, puede prepararse directamente sobre la base giratoria.

La base giratoria puede girar en sentido del reloj o viceversa.

Coloque la base giratoria en el mecanismo en el centro del compartimento de cocción. Asegúrese de que esté bien ajustada.

- Nunca use el microondas sin la base giratoria.
- La base giratoria puede soportar un máximo de 5 kg.
- La base giratoria debe girar cuando se utilizan todos los tipos de calentamiento.

Rejilla de alambre

Para asar, por ejemplo, bistecs, salchichas y para tostar pan.

Como apoyo para platos poco profundos.

Bandeja de cerámica

Para cocinar en microondas y cocinar convencionalmente. Puede colocar comida, como una bolsa de palomitas o papas, directamente sobre la bandeja de cerámica. La bandeja de cerámica se calentará durante la cocción por convección (horneado). Coloque la bandeja de cerámica encima de la base giratoria metálica. La bandeja de cerámica puede permanecer en el horno en todos los modos de cocción, salvo que se requiera "Bake on Metal Tray" (Hornear en bandeja metálica).

Nota:

El tipo y la cantidad de accesorios dependen de la demanda real.

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez

Aquí encontrará todo lo que necesita hacer antes de usar el horno para preparar la comida por primera vez. Primero lea la sección sobre **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**.

Configuración del reloj

Una vez conectado el aparato, se mostrará "12:00" como la hora del día. Para establecer la hora correcta, proceda de la siguiente manera:

1. Toque el reloj.
2. Introduzca la hora correcta usando las teclas numéricas.
Ejemplo: para poner el reloj a las 12:41, escriba en 1 2 4 1.
3. Toque Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para confirmar.
+30 segundos

Calentamiento del horno

Para eliminar el olor a horno nuevo, calienta el aparato cuando esté vacío y cerrado. Una hora con convección a 350 °F (180 °C) es lo ideal. Asegúrese de que no queden restos del embalaje en la cavidad del horno.

1. Toque **Convection** (Convección) una vez para entrar en modo de hornear.
2. Introduzca los números 3 5 0 con las teclas numéricas.
3. Toque **TIME (TIEMPO)** para ajustar el tiempo de cocción.
4. Introduzca los números 6 0 0 0 con las teclas numéricas.
5. Toque Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para empezar a cocinar.
+30 segundos

Se enciende la luz del horno y el electrodoméstico empieza a calentarse.

Limpieza de los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos bien con agua caliente y jabón y un trapo de cocina suave.

Configuración del horno

Hay varias formas de configurar su horno. Aquí le explicaremos cómo puede seleccionar el tipo de calentamiento y temperatura o ajuste de la parrilla que desee. También puede seleccionar el tiempo de cocción del horno para su platillo. Por favor, consulte la sección sobre *Establecimiento de las opciones de ajuste de tiempo*.

Configuración del modo de convección

Ejemplo: rostice a 350 °F (177 °C) durante 20 minutos

1. Toque Convection (Convección) dos veces para entrar en modo de rostizado.
2. Introduzca los números 3 5 0 con las teclas numéricas.
3. Toque **TIME (TIEMPO)** para ajustar el tiempo de cocción.
4. Introduzca los números 2 0 0 0 con las teclas numéricas.
5. Toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)** para empezar a cocinar.
+30 segundos

Programa	Toque la tecla Convection (Convección)	Rango de temperatura
Hornear	Una vez	250~400 °F (121~204 °C)
Rostizar	Dos veces	300~450 °F (149~232 °C)

Nota: si no necesita ajustar el tiempo, sáltese los pasos 3-4.

Apertura de la puerta del horno durante la operación

La operación queda suspendida. Después de cerrar la puerta, toque la **tecla Start / Enter (Iniciar / Aceptar)**.

+30 segundos

La operación continúa.

Cancelación de la operación

Toque **Clear / Off (Borrar / Apagar)** para cancelar la operación. Los ventiladores de refrigeración pueden seguir funcionando un rato y luego apagarse automáticamente.

Precalentamiento rápido

Con un precalentamiento rápido, su horno alcanza la temperatura establecida especialmente rápido.

Para asegurar un resultado de cocción en horno, solo guarde la comida en el compartimento de cocción cuando haya terminado la fase de precalentamiento.

1. Toque la tecla PREHEAT (PRECALENTAR).
2. Introduzca la temperatura con las teclas numéricas. La temperatura de entrada debe estar entre 100 y 450 °F (38 y 232 °C).
3. Toque la tecla Start / Enter (Inicio / Aceptar).
+30 segundos

El horno empieza a calentarse.

El proceso de precalentamiento ha terminado

Se oye una señal. Meta su plato en el horno. Configure el modo de cocción que necesite.

Cancelación del precalentamiento rápido

Durante la configuración de la función de precalentamiento rápido, toque el botón Clear / Off (Borrar / Apagar), puede cancelar la función.

Durante el precalentamiento rápido, el toque de Clear / Off (Borrar / Apagar) puede cancelar la función. Además, puede abrir la puerta para cancelar la función.

Nota: Solo cuando escuche la alarma y el icono de precalentamiento esté parpadeando, puede abrir la puerta y meter comida.

El microondas

Los microondas se convierten en calor en los alimentos. El microondas puede usarse solo, es decir, por su cuenta, o en combinación con otro tipo de calentamiento. Encontrará información sobre vajilla refractaria y cómo configurar el microondas.

Nota:

En la Guía Experta de Cocina, encontrará ejemplos para descongelar, calentar y cocinar con el microondas.

Notas sobre la vajilla refractaria

Vajilla refractaria adecuada

Los platos adecuados son la vajilla refractaria resistente al calor, hecha de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales permiten que las microondas pasen.

También puede usar fuentes. Esto le ahorra tener que transferir comida de un plato a otro. Solo deberá usar vajilla refractaria con detalles decorativos dorados o plateados si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Vajilla refractaria inadecuada

La vajilla refractaria de metal no es adecuada. El metal no permite que los microondas pasen. Los alimentos en recipientes metálicos cubiertos permanecerán fríos.

¡Precaución!

Creación de chispas: el metal —por ejemplo, una cuchara en un vaso— debe mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podían destruir el cristal del interior de la puerta.

Prueba de vajilla refractaria

No encienda el microondas a menos que haya comida dentro. La siguiente prueba de vajilla refractaria es la única excepción a esta regla.

Realice la siguiente prueba si no tiene claro si su vajilla refractaria es adecuada para el microondas:

1. Caliente la vajilla refractaria vacía a máxima potencia durante medio minuto a 1 minuto.
2. Compruebe la temperatura de vez en cuando durante ese tiempo.

La vajilla refractaria debe estar fría o caliente al tacto.

La vajilla refractaria no es adecuada si se calienta o se generan chispas.

Configuraciones de potencia del microondas

Puede elegir entre 11 niveles diferentes de potencia del microondas. Si no se establece un nivel de potencia, el microondas funcionará automáticamente al nivel de potencia más alto.

La siguiente tabla ofrece niveles de potencia sugeridos para los distintos tipos de alimentos que se pueden preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Salida de microondas	Uso para
PWR100	100%	Hervir agua Cocinar carne molida Elaborar caramelos Cocinar frutas y verduras frescas Cocinar pescado y carne blanca Precalentar un plato para dorar Recalentar bebidas Cocinar rodajas de tocino
PWR90	90%	Recalentar rodajas de carne rápidamente Saltear cebollas, apio y pimientos verdes
PWR80	80%	Todo se recalienta Cocinar huevos revueltos
PWR70	70%	Cocinar panes y productos de cereales Cocinar platillos de queso Cocinar panqués, <i>brownies</i> y quecos Cocinar pollos enteros
PWR60	60%	Cocinar pasta
PWR50	50%	Cocinar carne Cocinando natillas Cocinar costillas de cerdo, asado de costillas y asado de lomo

Nivel de potencia	Salida de microondas	Uso para
PWR40	40%	Cocinar cortes de carne menos tiernos Recalentar alimentos congelados envasados
PWR30	30%	Descongelar carne, aves y mariscos Cocinar pequeñas cantidades de comida Terminar de cocinar cazuelas, estofado y algunas salsas Derretir chocolate
PWR20	20%	Ablandar mantequilla y queso crema
PWR10	10%	Suavizar helado Dejar leudar la masa
PWR0	0%	Trabaja con ventilador sin energía Elimina el olor del horno

Configuración del microondas

1. Introduzca el tiempo deseado de cocción con las teclas numéricas. La pantalla del temporizador se rellena de derecha a izquierda.
Ejemplo: para ajustar un tiempo de microondas de 20 minutos y 30 segundos, introduzca los números 2 0 3 0.
2. Puede iniciar la operación del microondas con el nivel de potencia predeterminado PWR100 tocando **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)**,
- o - +30 segundos
Puede establecer un nivel de potencia diferente.
Toque Power Level (Nivel de potencia).
3. Introduzca el nivel de potencia deseado usando las teclas numéricas.
4. Toque Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para iniciar el +30 segundos
funcionamiento del microondas.
El temporizador del microondas empezará a contar.

Cocina exprés

1. En estado de espera, toque las teclas numéricas del 1 al 9 para empezar a cocinar al 100% en microondas en 1 a 9 minutos.
2. Si la puerta está cerrada, el horno empezará a cocinar automáticamente tras 2 segundos.

Abrir la puerta del horno durante la operación

La operación queda suspendida. Después de cerrar la puerta, toque la tecla Start / Enter (Iniciar / Aceptar). La operación continúa.

Cancelación de la operación

Toque **Clear / Off (Borrar / Apagar)** para cancelar la operación.

Los ventiladores de refrigeración pueden seguir funcionando un rato y luego apagarse automáticamente.

Cocción rápida en microondas

Use la tecla Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para arrancar +30 segundos
rápidamente su microondas al máximo nivel de potencia. Puede tocar la tecla repetidamente para aumentar el tiempo de microondas en incrementos de 30 segundos.

Tocar esta tecla durante la operación del microondas añadirá 30 segundos al tiempo restante del microondas.

El tiempo de cocción ha expirado

Se oye una señal. La operación con microondas ha terminado.

Cocinar en varias etapas

1. Introduzca el tiempo deseado de cocción con las teclas numéricas. La pantalla del temporizador se rellena de derecha a izquierda.
2. Toque Power Level (Nivel de potencia).
3. Introduzca el nivel de potencia deseado usando las teclas numéricas.
4. Toque Power Level (Nivel de potencia).
5. Introduzca el nivel de potencia deseado usando las teclas numéricas.
6. Toque Start / Enter (Inicio / Aceptar).
+ 30 segundos
7. Introduzca el tiempo deseado de cocción con las teclas numéricas.
8. Toque Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para iniciar el +30 segundos
funcionamiento del microondas.

El timbre sonará 3 veces cuando termine la cocción de la primera fase y pasará a la segunda fase.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos con mucha facilidad. Seleccione el programa e introduzca el peso de su comida. El programa automático establece la configuración óptima. Puede elegir entre 8 programas.

Siempre coloque la comida en el compartimento de cocción fría.

Configuración de un programa

Cuando haya seleccionado un programa, ponga el horno. El selector de temperatura debe estar en la posición de apagado.

1. Toque Auto Menu (Menú automático).
2. Toque Auto Menu (Menú automático) repetidamente para desplazarse por todo el menú automático.
3. Toque las teclas numéricas para ajustar el peso de la comida.
4. Toque Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para +30 segundos empezar a cocinar.

Apertura de la puerta del electrodoméstico durante la operación

Abrir la puerta del electrodoméstico durante la operación interrumpirá el modo actual. Cierre la puerta del electrodoméstico y luego toque Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para reanudar la +30 segundos operación.

Cancelación de la operación

Programas de descongelación

Puede usar los dos programas de descongelación para descongelar carne molida y trozos de carne.

1. Toque el botón Auto Defrost (Descongelación automática) una o dos veces para elegir "GROUND MEAT" (CARNE MOLIDA) o "MEAT PIECES" (TROZOS DE CARNE).
2. Introduzca el peso de la comida que quiere descongelar usando las teclas numéricas.
3. Toque Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para +30 segundos empezar a descongelar.

Notas

- **Preparación de alimentos**
Utilice alimentos congelados a -18 °C y almacenados en cantidades de tamaño EN porciones y lo más finas posible. Saque la comida a descongelar de todos los paquetes y pésala. Necesita saber el peso para configurar el programa.
- Se produce líquido al descongelar carne o aves. Escurra este líquido al voltear la carne y aves y bajo ninguna circunstancia lo use para otros fines ni permita que entre en contacto con otros alimentos.

Toque **Clear / Off (Borrar / Apagar)** para cancelar la operación.

Los ventiladores de refrigeración pueden seguir funcionando un rato y luego apagarse automáticamente.

Menú automático

Programa	Rango de peso	Distribución de alimentos
1 - Pechugas de pollo	0.5 – 3.0 lb (227 g – 1.3 kg)	Rejilla de alambre, mirando hacia abajo
2 - Muslo de pollo	0.5 – 3.0 lb (227 g – 1.3 kg)	Rejilla de alambre, mirando hacia abajo
3 - Ave entera	1.5 – 4.5 lb (680 g – 2 kg)	Base giratoria
4 - Carne asada al horno	0.5 – 3.25 lb (227 g – 1.5 kg)	Base giratoria
5 - Lomo de cerdo	1.0 - 3.0 lb (454 g – 1.4 kg)	Rejilla de alambre, mirando hacia abajo
6 - Chuletas de cerdo	0.5 – 3.0 lb (227 g – 1.4 kg)	Rejilla de alambre, mirando hacia abajo
7 - Pastel de carne	1.0 – 3.25 lb (454 g – 1.5 kg)	Base giratoria
8 - Filetes de pescado	0.5 – 2.0 lb (227 g – 907 g)	Rejilla de alambre, mirando hacia abajo

- **Vajilla refractaria**

Coloque la comida en un recipiente poco profundo para microondas, por ejemplo, un plato de porcelana o vidrio, pero no lo tape.

- Al descongelar el pollo y las porciones de pollo (d 01), en dos ocasiones suena una señal audible que indica que la comida debe voltearse.

- **Tiempo de reposo**

La comida descongelada debe dejarse reposar entre 10 y 30 minutos más hasta que alcance una temperatura uniforme. Trozos grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que los trozos más pequeños. Los trozos planos de carne y los objetos hechos de carne picada deben separarse antes de dejarse reposar.

Después de este tiempo, puede seguir preparando la comida, aunque los trozos gruesos de carne puedan estar congelados en el centro. Las menudencias pueden eliminarse de las aves en este punto.

Programa n.º	Descongelación	Rango de peso en libras
1	Carne molida	0.50 - 2.00
2	Trozos de carne	0.50 - 3.00

Palomitas

⚠ PRECAUCIÓN

No deje el horno desatendido mientras estalla el maíz.

Las palomitas pueden incendiarse y provocar un incendio.

La función de palomitas le permite abrir 3 tamaños diferentes de bolsas de palomitas comercialmente envasadas para microondas. Utilice la siguiente tabla para determinar la configuración a utilizar:

Tamaño de la bolsa	Toque la tecla Popcorn (Palomitas de maíz)
1.2 oz. (34 g)	1 vez
2.5 oz. (71 g)	2 veces
3.5 oz. (99 g)	3 veces

Configuración del modo de Palomitas

1. Toque Popcorn (Palomitas de maíz). Se muestra el tiempo de cocción.
2. Toque Popcorn (Palomitas de maíz) repetidamente o toque la tecla numérica del 1 al 3 para elegir el peso deseado.
3. Toque Start / Enter (Inicio / Aceptar).
+30 segundos

El temporizador del microondas empieza a contar.

Cuando haya pasado el tiempo de microondas, suena un pitido.

Bebida

La función de bebidas caliente entre 0.5 y 2 tazas de una bebida. Utilice la tabla de abajo para determinar qué configuración usar.

Cantidad	Toque la tecla Beverage (Bebida)
0.5 tazas (unas 4 oz. o 113 g)	Una vez
1 taza (unas 8 oz. o 227 g)	Dos veces
1.5 tazas (unas 12 oz. o 340 g)	3 veces
2 tazas (unas 16 oz. o 454 g)	4 veces

Configuración del modo de Bebida

1. Toque Beverage (Bebida). Se muestra el tiempo de cocción.
 2. Toque Beverage (Bebida) o toque la tecla numérica del 1 al 4 para elegir la cantidad deseada.
 3. Toque Start / Enter (Inicio / Aceptar).
+30 segundos
- El temporizador del microondas empieza a contar.

Cuando haya pasado el tiempo de microondas, suena un pitido.

Alimentos congelados

Utilice la función Frozen Food (Alimentos congelados) para preparar alimentos congelados de conveniencia, como *nuggets* de pollo, papas fritas, palitos de pescado, usando calor de fondo y convección.

Coloque la comida que quiera cocinar directamente sobre la bandeja metálica giratoria.

Puede establecer un rango de temperatura entre 200 y 450 °F (100 a 230 °C).

Preparación de alimentos congelados

1. Toque Frozen Food (Alimentos congelados).
2. Puede cambiar la temperatura usando las teclas numéricas. Se puede alcanzar una temperatura entre 200 y 450 °F (100 - 230 °C).
3. Toque **TIME (TIEMPO)** y luego las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción.
4. Toque Start / Enter (Iniciar / Aceptar) para
+30 segundos
empezar a cocinar.

Apertura de la puerta del electrodoméstico durante la operación

Abrir la puerta del electrodoméstico durante la operación interrumpirá el modo actual. Cierre la puerta del electrodoméstico y luego toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)** para reanudar la
+30 segundos
operación.

Cancelación de la operación

Toque **Clear / Off (Borrar / Apagar)** para cancelar la operación.

Los ventiladores de refrigeración pueden seguir funcionando un rato y luego apagarse automáticamente.

Pizza

Puede usar el modo Pizza para hornear tres tipos diferentes de pizza:

Modo n.º	Tipo de pizza	Hornear en
1	Pizza congelada	Bandeja metálica
2	Pizza fresca	Bandeja metálica
3	Pizza de microondas	Bandeja cerámica

Consejos para hacer pizzas

- Revise la pizza antes del tiempo mínimo, la pizza puede cocinarse más rápido que un horno tradicional.
- Para pizza fresca, use una pala para deslizar la pizza sobre y desde la base giratoria metálica.
- Si usa una pala para pizza, espolvoree generosamente la pala con harina de maíz para facilitar la transferencia de la masa a la base giratoria metálica.
- El tamaño máximo es de 12 pulgadas para pizzas frescas y congeladas.
- Evite usar una piedra para pizza porque puede dañar el horno.
- La base giratoria metálica puede usarse para cortar pizza en rebanadas. Saque el plato giratorio del horno después de hornear la pizza.

Configuración del modo de Pizza para pizza fresca o congelada

Puede establecer un rango de temperatura entre 375 y 450 °F (190 a 230 °C) para los modos de pizza fresca y congelada.

Puede hornear pizza fresca o congelada directamente en la bandeja giratoria metálica.

1. Toque Pizza.
2. Toque Pizza repetidamente para desplazarte por todos los modos de pizza.
3. Toque Start / Enter (Inicio / Aceptar).
+30 segundos

4. Puede cambiar la temperatura usando las teclas numéricas. Y también puede cambiar el tiempo de cocción tocando TIME (TIEMPO) y luego las teclas numéricas.
5. Toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)** para +30 segundos

confirmar.

El aparato empieza a precalentarse.

La temperatura establecida se alcanza una vez que la barra de precalentamiento se haya llenado completamente y suene un pitido.

Apertura de la puerta del electrodoméstico durante la operación

Abrir la puerta del electrodoméstico durante la operación interrumpirá el modo actual. Cierre la puerta del electrodoméstico y luego toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)** para reanudar la +30 segundos

operación.

Configuración del modo de Pizza para pizza en microondas

Coloque la pizza en el microondas en la bandeja de cerámica y métala en el horno siguiendo las instrucciones del paquete.

1. Toque **Pizza**.

2. Toque **Pizza** repetidamente hasta que aparezca **"MICROWAVE PIZZA"** (PIZZA PARA MICROONDAS).
3. Toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)**. El +30 segundos
aparato empieza a detectar.
4. Cuando la detección termine, suena un pitido y el tiempo de cocción calculado comienza a contar.

Nota: no abra la puerta durante el proceso de detección, o el programa será cancelado.

Una vez mostrado el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para remover, girar o reorganizar la comida. Toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)** para reanudar la +30 segundos

operación.

Apertura de la puerta del electrodoméstico durante la operación

Abrir la puerta del electrodoméstico durante la operación interrumpirá el modo actual. Cierre la puerta del electrodoméstico y luego toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)** para reanudar la +30 segundos
operación.

Cocción por sensor

Puede seleccionar dos modos de cocción por sensor. La cocción por sensor le permite cocinar muchos de sus platos favoritos sin elegir tiempos de cocción ni niveles de potencia. El microondas determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Para obtener mejores resultados cocinando por sensor, siga estas recomendaciones:

- Los alimentos cocinados con el sistema sensor deben comenzar desde la temperatura normal de almacenamiento.
- La bandeja giratoria, la bandeja cerámica y el exterior del recipiente deberían estar secos.
- Los alimentos siempre deben cubrirse de forma suelta con filme transparente para microondas, papel encerado o una tapa.
- No abra la puerta ni toque la tecla Clear / Off (Borrar / Apagar) durante el tiempo de detección. Cuando el tiempo de detección termine, el horno pita una vez y el tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla. En ese momento, puede abrir la puerta para remover, girar o reorganizar la comida.

Recalentado por sensor

La función de Recalentado por sensor le permite recalentar platos o cazuelas (8 - 16 oz. o 227 - 454 g) para su comodidad al cocinar.

Configuración del recalentado por sensor

1. Toque Sensor Reheat (Recalentado por sensor).
2. Toque **Start / Enter (Inicio / Aceptar)**.
+30 segundos
Se muestra la detección. El microondas funciona durante la detección.
3. Cuando la detección termina, suena un pitido y el tiempo de cocción calculado comienza a contar.

Nota: no abra la puerta durante el proceso de detección, o el programa será cancelado.

Una vez mostrado el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para remover, girar o reorganizar la comida. Toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)** para reanudar la operación.
+30 segundos

operación.

Cuando termina el recalentado por sensor, suena un pitido.

Notas

- Cubra con filme transparente ventilado o papel encerado.
- Recaliente la comida en un plato para microondas.

Sugerencias de cocción por recalentado

Alimento	Indicaciones	Cantidad
Plato de cena	Use solo alimentos precocinados y refrigerados. Cubre el plato con filme transparente ventilado o papel encerado, metido debajo del plato. Si la comida no está lo suficientemente caliente después de calentar con la función de Recalentado, siga calentando, usando el tiempo manual y la configuración de nivel de potencia. Contenido: • 3-4 oz (85-113 g) de carne, aves o pescado (hasta 6 oz. [170 g] con hueso) • 1/2 taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) • 1/2 taza de verduras (unos 3-4 oz o 85-113 g).	1 ración (1 plato)
Caserola, pasta	Cubra el plato con una tapa o filme transparente ventilado. Si la comida no está lo suficientemente caliente después de calentar con la función de Reheat (Recalentado), siga calentando, usando una configuración manual del tiempo y nivel de potencia. Remueva la comida una vez antes de servir. Contenido: • Caserola: alimentos refrigerados (como estofado de ternera o lasaña) • Pasta: espaguetis enlatados y ravioli, alimentos refrigerados	De 1 a 4 raciones

Cocción por sensor

La cocción por sensor le permite cocinar muchos de sus alimentos favoritos sin elegir tiempos de cocción ni niveles de potencia. El microondas determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Configuración de la cocción por sensor

El electrodoméstico debe estar apagado.

Ejemplo: configure la cocción por sensor para carne molida.

1. Toque **Sensor Cook** (Cocción por sensor).
2. Toque **Sensor Cook** (Cocción por sensor) repetidamente para seleccionar Ground Meat (Carne molida).
3. Toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)**.
+30 segundos

El programa empezará a detectar con el microondas funcionando.

Programas de cocción por sensor

Programa de cocción por sensor	Cantidad	Consejos de cocina
1 – Papa al horno	1 - 4 papas (8 - 32 oz.) (227 – 907 g)	Perfore la piel con un tenedor. No cubra. Después de cocinar, déjelo reposar envuelto en papel de aluminio durante 5 minutos.
2 – Carne molida	8 - 24 oz. (0.5 – 1.5 lb) (227 – 680 g)	Después de cocinar, déjelo reposar, tapado, durante 3-4 minutos.
3 – Verduras frescas	4 - 16 oz. (0.25 - 1 lb) (113 – 454 g)	No se necesita agua si se acaban de lavar las verduras. Añada 2 cucharadas de agua por cada 8 onzas (227 g) de verduras frescas.
4 – Pescado / Marisco	8 - 20 oz. (0.5 – 1.25 lb) (227 – 567 g)	Enrolle bordes finos debajo. Coloque en un anillo alrededor del plato para microondas.
5 – Platos principales congelados	10 - 20 oz. (284 – 567 g)	Siga las instrucciones del paquete para ventilar, cortar filme de plástico, etc.

Cuando la detección termina, suena un pitido y el tiempo de cocción calculado comienza a contar.

Nota: no abra la puerta durante el proceso de detección, o el programa será cancelado.

Una vez mostrado el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para remover, girar o reorganizar la comida. Toque **Start / Enter** (**Iniciar / Aceptar**) para reanudar la operación.

Cuando termina de cocinar por sensor, suena un pitido.

Apertura de la puerta del electrodoméstico durante la operación

Abrir la puerta del electrodoméstico durante la operación interrumpirá el modo actual. Cierre la puerta del electrodoméstico y luego toque **Start / Enter** (**Iniciar / Aceptar**) para reanudar la +30 segundos

operación.

Cancelación de la operación

Toque **(Clear / Off) (Borrar / Apagar)** para cancelar el modo de horno activo.

Los ventiladores de refrigeración pueden seguir funcionando un rato y luego apagarse automáticamente.

Asado

La característica Broil (Asado) utiliza un calor intenso irradiado por el elemento superior.

Puede establecer dos niveles de intensidad:

- Asado alto
- Asado bajo

Configuración del modo Broil (Asado)

El aparato debe apagarse.

1. Toque **Broil HIGH-LOW (Asado ALTO-BAJO)**.
2. Toque **Broil HIGH-LOW (Asado ALTO-BAJO)** otra vez para cambiar a modo Broil low (Asado bajo).
3. Introduzca el tiempo deseado de cocción con las teclas numéricas.
4. Toque **Start / Enter (Iniciar / Aceptar)** para +30 segundos
iniciar la operación.

Nota: siempre use una sartén para asar al cocinar en modo Broil (Asado) (véanse accesorios opcionales).

Apertura de la puerta del electrodoméstico durante la operación

Abrir la puerta del electrodoméstico durante la operación interrumpirá el modo actual. Cierre la puerta del electrodoméstico y luego toque **Start / Enter** (**Iniciar / Aceptar**) para reanudar la +30 segundos

operación.

Cancelación de la operación

Toque **Clear / Off (Borrar / Apagar)** para cancelar la operación.

Los ventiladores de refrigeración pueden seguir funcionando un rato y luego apagarse automáticamente.

Establecimiento de las opciones de ajuste de tiempo

Su horno tiene varias opciones para ajustar el tiempo. Puede usar la tecla Clock (Reloj) para abrir el menú y cambiar entre las funciones individuales.

Ajuste del tiempo de cocción

El tiempo de cocción de su comida puede fijarse en el horno. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. Esto significa que no tiene que interrumpir otros trabajos para apagar el horno. El tiempo de cocción no puede excederse accidentalmente. El horno arranca. El tiempo de cocción cuenta en la pantalla.

El tiempo de cocción ha expirado

Se escucha una señal audible. El horno deja de calentarse.

Configuración del reloj

1. Toque Clock (Reloj).
2. Introduzca la hora correcta usando las teclas numéricas.
Ejemplo: para poner el reloj a las 12:41, teclee 1 2 4 1.
3. Toque **Start / Enter** (**Iniciar / Aceptar**) para +30 segundos
confirmar.

Cambio del reloj

1. Toque Clock (Reloj) en estado de espera.
2. Introduzca la hora correcta usando las teclas numéricas.
3. Toque **Start / Enter** (**Iniciar / Aceptar**) para +30 segundos
confirmar.

Bloqueo a prueba de niños

El horno tiene un bloqueo a prueba de niños para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El temporizador y el reloj también pueden activarse cuando se haya activado el bloqueo a prueba de niños.

Encendido del bloqueo a prueba de niños

Requisito: no debe establecerse ningún tiempo de cocción.

Mantenga presionada la tecla Panel lock (Bloqueo del panel) durante aproximadamente 3 segundos.

El símbolo del candado aparece en la pantalla. El bloqueo a prueba de niños está activado.

Apagado del bloqueo a prueba de niños

Mantenga presionada la tecla Panel Lock (Bloqueo del panel) durante aproximadamente 3 segundos.

El símbolo del candado en la pantalla desaparece. El bloqueo a prueba de niños está desactivado.

Bloqueo a prueba de niños con otras operaciones de cocina

Cuando se hayan configurado otros programas de cocina, el bloqueo a prueba de niños no funciona.

Cuidado y limpieza

Con cuidado y limpieza, su microondas mantendrá su aspecto y se mantendrá en buen estado. Aquí le explicaremos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su electrodoméstico.

⚠ ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La humedad que penetra puede provocar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión ni de vapor.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras!

Nunca limpie el electrodoméstico inmediatamente después de apagarlo. Deje que el electrodoméstico se enfríe.

⚠ ¡Riesgo de daños graves para la salud!

La energía del microondas puede escaparse si están dañados la puerta del compartimento de cocción o el sello de esta. Nunca use el aparato si la puerta del compartimento de cocción o el sello de esta están dañados. Póngase en contacto con el servicio de postventa.

Notas

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del electrodoméstico se deben al uso de distintos materiales, como vidrio, plástico y metal.
- Las sombras en el panel de la puerta que parecen rayas son causadas por reflejos que produce la luz del horno.
- Los olores desagradables, por ejemplo, después de haber preparado pescado, pueden eliminarse con mucha facilidad. Añada unas gotas de jugo de limón a un vaso de agua. Coloque también una cuchara en el recipiente para evitar que se tarde la hervor. Caliente el agua durante 1 a 2 minutos a máxima potencia del microondas.

Agentes de limpieza

Para asegurarse de que las diferentes superficies no se dañen por el uso del agente de limpieza incorrecto, observe la información de la tabla. No usar

- Agentes limpiadores afilados o abrasivos,
- Raspadores metálicos o de cristal para limpiar el cristal de la puerta del electrodoméstico,
- Raspadores de metal o cristal para limpiar el sello de la puerta,
- Estropajos duros y esponjas,
- Agentes limpiadores con altas concentraciones de alcohol.

Lave bien los paños nuevos antes de usarlos. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de volver a usar el aparato.

Área	Agentes de limpieza
Frente del electrodoméstico	Agua caliente con jabón: Limpie con un trapo de cocina y seque con un trapo suave. No use limpiacristales ni raspadores de metal o vidrio para limpiar.
Frente del electrodoméstico con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpie con un trapo de cocina y seque con un trapo suave. Elimine inmediatamente las manchas de sarro, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo). La corrosión puede formarse bajo estos residuos. Se pueden obtener agentes especiales de limpieza para acero inoxidable en el servicio de postventa o en tiendas especializadas. No use limpiacristales ni raspadores de metal o vidrio para limpiar.
Compartimento de cocina	Agua caliente con jabón o una solución de vinagre: Limpie con un trapo de cocina y seque con un trapo suave. Si el horno está muy sucio: no use aspersor para horno ni otros limpiadores agresivos ni materiales abrasivos. Los estropajos, esponjas ásperas y limpiadores para sartenes tampoco son adecuados. Estos artículos rayan la superficie. Deje que las superficies interiores se sequen bien.
Hueco en el compartimento de cocción	Trapo húmeda: Asegúrese de que no se filtre agua por el motor de la base giratoria hacia el interior del electrodoméstico.
Rejillas de alambre	Agua caliente con jabón: Limpie con agente limpiador de acero inoxidable o en el lavavajillas.
Paneles de la puerta	Limpiacristales: Limpie con un trapo de cocina. No use un raspador de cristal.
Sello	Agua caliente con jabón: Limpie con un trapo de cocina, no frote. No use un raspador de metal o cristal para limpiar.

Datos técnicos

Voltaje nominal	120 VAC, 60 Hz
Potencia de salida nominal (microondas)	1000 W
Capacidad del horno	1.6 pies cúbicos (45.3 L)
Diámetro de la base giratoria cerámica	13.937" / Ø 350.4 mm
Diámetro de la base giratoria metálica	14.29" / Ø 363 mm

Dimensiones externas sin mango	595 (W) x 568 (D) x 454 (H) mm
Peso neto	Aprox. 37.1 kg
Potencia de convección	1700 W
Potencia alta y baja del asado	1750 W
Dimensión de la rejilla de alambre	410.1 (W) x 34.5 (D) x 391.1 (H) mm

Tabla de fallas

Los fallas suelen tener explicaciones sencillas. Por favor, consulte la tabla de fallas antes de llamar al servicio de postventa.

Si una comida no sale exactamente como quería, consulte la sección de Guía experta de cocina,

donde encontrará muchos consejos y trucos de cocina.

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por uno de nuestros ingenieros de posventa capacitados.

Tabla de fallas

Problema	Causa posible	Remedio / información
El aparato no funciona	Interruptor automático defectuoso	Mire en la caja de fusibles y compruebe que el interruptor automático del aparato esté funcionando
	Enchufe no conectado	Conecte el enchufe
	Corte de luz	Compruebe si la luz de la cocina funciona
El aparato no funciona.  aparece en el panel de la pantalla	El bloqueo a prueba de niños está activo	Desactive el bloqueo a prueba de niños (véase la sección: Bloqueo a prueba de niños)
 está en el panel de la pantalla	Corte de luz	Reinicie el reloj
El microondas no se enciende	La puerta no está completamente cerrada	Compruebe si hay restos de comida o restos atrapados en la puerta
La comida tarda más en calentarse en el microondas que antes	El nivel de potencia del microondas seleccionado es demasiado bajo	Seleccione un nivel de potencia superior
	Se ha colocado una cantidad mayor de lo habitual en el aparato	Duplique el monto = casi el doble del tiempo de cocción
	La comida estaba más fría de lo habitual	Revuelva o voltee la comida durante la cocción
Parrillas o molinillos de la base giratoria	Suciedad o escombros en la zona alrededor del motor de la base giratoria	Limpie bien los rodillos debajo de la base giratoria y el hueco en el piso del horno.
No se puede establecer un modo de operación o nivel de potencia particular	La temperatura, el nivel de potencia o la configuración combinada no son posibles para este modo de operación	Elija configuraciones permitidas
 aparece en el panel de la pantalla	Se ha activado la función de apagado térmico de seguridad	Llame al servicio de postventa
 aparece en el panel de la pantalla	Se ha activado la función de apagado térmico de seguridad	Llame al servicio de postventa
 aparece en el panel de la pantalla	Humedad en el panel de control	Deje que el panel de control se seque
 aparece en el panel de la pantalla	El calentamiento rápido ha fallado	Llame al servicio de postventa

Acrilamida en comestibles

¿Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en productos de cereales y papa que se calientan a

altas temperaturas, como papas crujientes, papas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de repostería finos (bísquets, pan de jengibre, galletas).

Consejos para mantener la acrilamida al mínimo al preparar alimentos	
General	Reduzca los tiempos de cocción al mínimo. Cocine los alimentos hasta que estén dorados, pero no demasiado oscuros. Los trozos grandes y gruesos de alimento contienen menos acrilamida.
Hornear galletas Hornear papas fritas	Máximo 200 °C en calentamiento superior/inferior o máximo 180 °C en modo aire caliente o aire caliente 3D. Máximo 190 °C en calentamiento superior/inferior o máximo 170 °C en modo aire caliente o aire caliente 3D. La clara y la yema reducen la formación de acrilamida. Distribuya de forma fina y uniforme sobre la charola para hornear. Cocine al menos 400 g de una vez en una charola para hornear para que las papas no se sequen.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí puede encontrar consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar y cómo deshacerse correctamente de su electrodoméstico.

Ahorro de energía

- Solo precaliente el horno si esto está especificado en la receta o en las tablas de instrucciones de operación.
- Utilice moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados negros. Absorben el calor especialmente bien.
- Abra la puerta del horno tan poco como pueda mientras cocine, hornee o rostice.
- Lo mejor es hornear varios pasteles uno tras otro. El horno sigue caliente. Esto reduce el tiempo de horneado para el segundo pastel. También puede poner dos moldes para pan uno al lado del otro.

- Para tiempos de cocción más largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine y usar el calor residual para terminar de cocinar.

Disposición amigable con el medio ambiente

Deshágase de los envases de manera amigable con el medio ambiente.



Este aparato cumple con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). La directiva establece un marco para la recolección y reciclaje de electrodomésticos antiguos, que es válido en toda la UE.

Guía experta de cocina

Los gráficos pueden usarse como guía. Siga las instrucciones del paquete o de la receta.

Asado

Coloque la bandeja con comida en la rejilla de alambre con el hueco hacia arriba.

Comida	Temperatura del horno	Tiempo de cocción (minutos)	Temperatura interna	Consejo / procedimiento de cocción
Hamburguesa, de 3/4" a 1", mediana	Alta	Lado 1: 9 – 11 Lado 2: 10 – 12	160 °F (71 °C)	Use una sartén que permita que la grasa se drene de la comida. La carne alta en grasa provoca más salpicaduras.
Chuletas de cordero, 3/4" a 1", medianas	Alta	Lado 1: 9 – 11 Lado 2: 10 – 12	160 °F (71 °C)	Use una sartén que permita que la grasa se drene de la comida. Corte la grasa para evitar que se enrosque.
Salchicha, fresca	Alta	Lado 1: 9 – 11 Lado 2: 8 – 10	160 °F (71 °C)	Use una sartén que permita que la grasa se drene de la comida.
Bistecs, de 3/4" a 1", término medio inglés	Alta	Lado 1: 9 – 11 Lado 2: 10 – 12	145 °F (63 °C)	Use una sartén que permita que la grasa se drene de la comida. Corte la grasa para evitar que se enrosque.
Bistecs, de 3/4" a 1", Alto medio	Alta	Lado 1: 9 – 11 Lado 2: 10 – 12	160 °F (71 °C)	Use una sartén que permita que la grasa se drene de la comida. Corte la grasa para evitar que se enrosque.
Tostando pan	Baja	3 – 5	-	Revise a un tiempo mínimo.
Cacerolas para un dorado superior	Baja	3 – 5	-	Utilice solo platos de metal o vidrio cerámico, como la Corning Ware®.

Asado por convección

Coloque los charolas con comida en la rejilla de alambre con el hueco hacia arriba.

Comida	Temperatura del horno	Tiempo de cocción (minutos)	Temperatura interna	Consejo / procedimiento de cocción
Pechugas de pollo, con hueso	Baja	Lado 1: 9 – 11 Lado 2: 10 – 12	170 °F (76 °C)	Empiece con el pecho hacia abajo.
Filetes de pescado, de 3/4" a 1"	Baja	11 – 15	145 °F (63 °C)	Sin girar pescados. Gire las puntas finas por debajo. Pase con brocha el aceite de oliva o mantequilla para evitar que se pegue.

Convección

Precalente el horno antes de añadir los alimentos. Una vez que el horno esté precalentado, coloque la comida rápidamente para minimizar la pérdida de

calor. Coloque charolas con comida en la rejilla con el hueco mirando hacia abajo.

Comida	Temperatura del horno	Tiempo de cocción (minutos)	Consejo / procedimiento de cocina
Bísquets	350 °F (175 °C)	13 – 20	Una bandeja de horno oscura u opaca dará como resultado una masa más dorada y crujiente.
Pastel, 13" x 9"	350 °F (175 °C)	23 – 28	Para una masa suave y dorada, use utensilios para horno metálicos ligeros y brillantes.
Galletas	350-375 °F (175-190 °C)	8 – 14	Una bandeja de horno oscura u opaca dará como resultado una masa más dorada y crujiente.
Pan de maíz	425-450 °F (220-230 °C)	25 – 30	Use un molde para hornear cuadrado.
Bollos	350 °F (175 °C)	18 – 21	Ideal para mezclas listas para usar. Prepárense según las instrucciones del paquete.
Panecillos	400 °F (205 °C)	12 – 18	Use con panecillos frescos o congelados.
Pay de fruta fresca	375 °F (190 °C)	50 – 60	Un molde para hornear payes oscura u opaca dará como resultado una masa más dorada y crujiente.
Panquecitos	400 °F (205 °C)	10 – 18	Ideal para mezclas listas para usar. Prepare según las instrucciones del paquete.
Verduras asadas	425-450 °F (220-230 °C)	15 – 20	Use una sartén metálica oscura u opaca. Revuelva una vez.
Pasteles de fruta	450 °F (230 °C)	10 – 18	Mejor para pasteles individuales. Use una sartén con recubrimiento oscuro.

Cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara ni caliente huevos duros con cáscara; pueden explotar.
- Siempre perforo la yema en huevos enteros para evitar que revienten.
- Cocine los huevos hasta que cuajen; se pondrán duros si se cocinan de más.
- Cocinar huevos revueltos es seguro.

Cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse justo antes de cocinarse. Rara vez se necesita agua extra. Si se están cocinando verduras densas como papas o zanahorias, añada aproximadamente ¼ de taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias en rodajas, chícharos, habas de Lima, etc.) se cocinan más rápido que las más grandes.
- Las verduras enteras, como papas, calabazas pequeñas o maíz en la mazorca, deben colocarse en círculo sobre la base giratoria antes de cocinarlas. Se cocinan de forma más

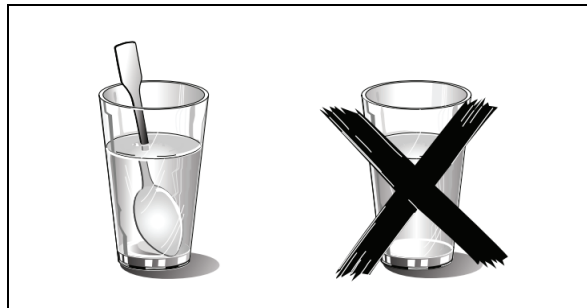
uniforme si se le da la vuelta a mitad de la cocción.

- Coloque siempre verduras, como espárragos y brócoli, con los extremos del tallo apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Al cocinar verduras cortadas, cubra siempre el plato con una tapa o con filme transparente para microondas ventilado.
- Las verduras enteras y sin pelar, como papas, camotes, calabazas, berenjena, etc., deben tener la piel pinchada en varios puntos antes de cocinarlas para evitar que revienten.
- Para una cocción más uniforme, revuelva o reorganice las verduras enteras a mitad del tiempo de cocción.
- La mayoría de las veces, cuanto más densa sea la comida, más tiempo se requerirá de tiempo de reposo. Por ejemplo, una papa asada debe reposar 5 minutos antes de servirse, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

Calentar alimentos

⚠ ¡Riesgo de quemaduras!

Existe la posibilidad de que hierva tarde cuando se calienta un líquido. Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que las habituales burbujas de vapor suban a la superficie. Aunque el recipiente solo se mueva un poco, el líquido caliente puede de repente hervir y salpicar. Al calentar líquidos, siempre coloque una cuchara en el recipiente. Esto evitará el retraso del hervor.



Cocinar mariscos en su microondas

Asegúrese de colocar el pescado en una rejilla para asar apta para microondas en un recipiente apto para microondas. Asegúrese de cocinar siempre el pescado hasta que se desprenda fácilmente con un tenedor. Use una tapa bien cerrada para cocer pescado al

vapor; una cubierta más ligera de papel encerado o papel de cocina proporciona menos vapor. Y asegúrese de no cocinar demasiado el pescado; compruebe que esté cocido con un tiempo mínimo antes de cocinar más.

Mariscos	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Indicaciones
Filetes de pescado de hasta 1 ½ libras (680 g)	Media alta (7)	7 – 11 min./lb	Coloque el pescado en una rejilla para rostizar con porciones carnosas hacia el exterior de la rejilla. Cubra con papel encerado. Dele la vuelta y reorganice a mitad de la cocción. Cocine hasta que el pescado se desprenda fácilmente con un tenedor. Déjelo reposar 3-5 minutos.
Filetes de pescado de hasta 1 ½ libras (680 g)	Media alta (7)	7 – 11 min./lb	Coloque los filetes en una bandeja para hornear, girando los trozos finos por debajo. Cubra con papel encerado. Si tiene más de ½ pulgada de grosor, dele la vuelta y reorganice a mitad de la cocción. Cocine hasta que el pescado se desprenda fácilmente con un tenedor. Déjelo reposar 2-3 minutos.
Camarones de hasta 1 ½ libras (680 g)	Media alta (7)	7 – 11 min./lb	Coloque los camarones en un molde para hornear sin traslaparlas ni poner capas. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que esté firme y opaco, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato se haya enfriado y que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

- detergente tibio (no caliente) suave. Luego enjuague y seque completamente.
- Limpie las salpicaduras inmediatamente con una toalla de cocina húmeda, especialmente después de cocinar alimentos grasosos, como pollo o tocino.
- Limpie su microondas semanalmente o más a menudo, si es necesario.
- Nunca use el microondas sin comida en la cavidad del horno, salvo que lo precaliente con modo de convección, pizza, alimentos congelados y de mantener caliente; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja cerámica. Puede que quiera dejar una taza de agua dentro del horno cuando no se use para evitar daños si se enciende accidentalmente.

Guía de limpieza

- Para un mejor rendimiento y por razones de seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera. Tenga especial cuidado para mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libres de acumulación de comida y grasa.
- Nunca use polvo abrasivo o estropajos en el microondas. Limpie el microondas por dentro y por fuera con un trapo suave y una solución de

Parte	Recomendaciones
Cavidad del horno	Mantenga limpio el interior (cavidad) del horno. Las partículas de comida y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione de forma menos eficiente. Limpie los derrames inmediatamente. Use un trapo húmedo y limpio, y un jabón suave. NO use detergentes agresivos ni limpiadores abrasivos. Para ayudar a aflojar los restos o líquidos de comida horneados, caliente 2 tazas de agua (añada el jugo de 1 limón si quiere mantener el horno con olor fresco) en un vaso medidor de 4 tazas a alta potencia durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos. Para salpicaduras de grasa horneadas, lave con agua caliente y jabonosa, enjuague y seque.
Rejilla de alambre	Lave con agua jabonosa. Enjuague bien y seque o frote suavemente con polvo limpiador o almohadillas llenas de jabón, según las indicaciones. La rejilla de alambre también se puede lavar en el lavavajillas.
Charola metálica para bases giratorias	Retire la charola metálica de la base giratoria del horno al limpiar la cavidad y la bandeja. Lave la charola metálica de la base giratoria con agua tibia y espumante o en el lavavajillas.
Charola cerámica	Limpie con agua tibia y jabonosa o en el lavavajillas.
Sello de la puerta	Limpie con un trapo húmedo.

Parte	Recomendaciones
Cristal de la puerta	Lave con agua y jabón o limpiacristales. Aplique Fantastik® o Formula 409® sobre una esponja o papel limpio y limpie bien. Evite usar agentes limpiadores en polvo, fibras metálicas y limpiadores de hornos. Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, limpie con un trapo suave. El vapor puede acumularse al operar el horno con alta humedad y en ningún caso indica fugas en el microondas.
Superficies pintadas	Limpie con agua caliente y jabón o aplique Fantastik® o Formula 409® sobre una esponja limpia o papel de cocina y limpie bien. Evite usar agentes limpiadores en polvo, fibras metálicas y limpiadores de hornos.
Superficies de acero inoxidable / superficies exteriores	Siempre limpie o frote en dirección a la veta. Limpie con una esponja jabonosa, luego enjuague y seque, o limpie con aspersor Fantastik® o Formula 409® en una toalla para cocina. Proteja y pule con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Elimine las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco.
Plástico y controles	Cuando esté frío, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Áreas impresas (palabras y números)	No utilice limpiadores abrasivos ni disolventes a base de petróleo.