



# HORNO DE MICROONDAS

## MANUAL DE USUARIO

**MODELO : MD-1243KC  
MD-1243KCL**

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de usar el microondas.  
Conserve este manual para futuras referencias.

# PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues, esto puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no forzar las cerraduras de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a: (1) la puerta (torceduras), (2) bisagras y cerraduras (rotas o sueltas), (3) sellos de la puerta y superficies selladoras.

Este horno no debe ser ajustado ni reparado por alguna persona que no sea personal calificado e idóneo.

## ADVERTENCIA

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobrecocción puede ocasionar un INCENDIO y como consecuencia dañar el horno.

## ADVERTENCIA

Cuando caliente líquidos; por ejemplo: sopas, salsas y bebidas en su horno de microondas, el sobrecalentamiento de líquidos más allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en una ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuellos angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y nuevamente a la mitad del tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo reposar en el horno por un corto lapso de tiempo, luego revuelva o bata cuidadosamente y revise su temperatura antes de consumirse para evitar quemaduras (especialmente el contenido de biberones y frascos de alimentos para niños).

## SEGURIDAD-MICROONDAS

**ADVERTENCIA**—Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, daños corporales a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.

2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.

3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 5 de este manual.

4. Instale y sitúe este artefacto sólo siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas en este manual.

5. Algunos productos, tales como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados; por ejemplo, pueden explotar y por lo tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.

6. Use este artefacto sólo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.

7. Como con cualquier otro artefacto electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.

8. No opere este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente, si el artefacto propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.

9. Este artefacto debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio más cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.

10. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas de ventilación de este aparato.

11. No guarde este artefacto a la intemperie. No utilice este artefacto cerca del agua; por ejemplo, cerca del sumidero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.

12. No sumerja el cordón eléctrico ni el enchufe en agua, ni permita que se mojen.

13. Mantenga el cordón eléctrico de este artefacto lejos de superficies calientes.

14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde tenga el microondas

15. (a) Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan cuando cierra la puerta, utilice solamente un jabón o detergente suave, no abrasivo, aplicado con una esponja o paño suave; o cuando instrucciones de limpieza separadas aplican, (b) Véase instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página o sección específica, a ser incluida en este manual.

16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:

a. No sobrecoque los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado papel dentro del horno, plásticos u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.

c. Si algún producto en el horno se incendiara: **MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA**, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el interruptor del fusible correspondiente en el panel de fusibles.

d. No utilice la cavidad del horno para propósito de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de de cocina, o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.

17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en recipientes de alimentos para bebés en general. Puede ocurrir calentamiento desigual capaz de causar daños corporales.

18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.

19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro.

20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobrecalentarse. El líquido puede salpicar violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlo; o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor revolver el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido varias veces entre una acción de recalentar y otra.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## SEGURIDAD - CAFETERA

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de fuego, choque eléctrico y/o de lesiones personales, siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.
3. Para protegerse contra fuego, choque eléctrico y lesiones personales, no se debe sumergir en agua ni en ningún otro líquido al cable, al enchufe ni al aparato.
4. Es necesario ejercer una estricta supervisión cuando cualquier aparato es usado por o cerca de los niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o de quitar las partes, así como también antes de limpiar el aparato.
6. No haga funcionar ningún dispositivo con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal o se ha dejado caer o ha sido dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano, para examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos.
8. No se debe usar al aire libre.
9. No deje que el cable de alimentación se cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que se ponga en contacto con una superficie caliente.
10. No se debe poner encima o cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico, ni dentro de un horno que esté caliente.
11. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego el cordón de alimentación al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, apague todos los controles, y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
12. No se debe utilizar este aparato para otros usos que no sean los debidos.
13. Antes de servir cualquier bebida encaje firmemente la tapa en la garrafa.
14. Si se quita la tapa durante el ciclo de infusión, pueden ocurrir quemaduras debido al líquido caliente.
15. La garrafa de cristal está diseñada para usar únicamente con este aparato. Nunca debe ser usado sobre el tope del rango.
16. No coloque una garrafa caliente sobre una superficie mojada o fría.
17. No use la garraga agrietada o una que tenga una fuga o manija debilitada.
18. No limpie a la garrafa ni a la placa calentadora con limpiadores químicos, con madejas de lana de acero, ni con otros materiales abrasivos.
19. ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de fuego o de choque eléctrico, no retire la placa de la base. En el interior no hay ningunas partes a las que les puede dar servicio el usuario. Las reparaciones deben ser hechas sólo por el personal autorizado.
20. Evite contactos con las piezas móviles.
21. No tire el recipiente de agua mientras que el café está siendo elaborado.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!  
SÓLO PARA USO CASERO**

## CONTENIDO

5	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
6	INSTALACIÓN
8	DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL
10	CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS
23	COMO USAR SU CAFETERA
30	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
31	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
32	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Suministro de electricidad	120 V AC, 60 Hz	
Consumo de electricidad estimada	1650 W	
Producción de microondas	Microondas	*1200 W
	Cafetera	750W / 90W (Dos)
Corriente estimada	13.8A(Horno de microondas) / 14.5A(Horno de microondas y Cafetera)	
Dimensiones totales (Ancho x alto x profundidad)	23" x 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 17 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "	
Dimensiones de la cavidad del horno (A x a x p)	14 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> " x 9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " x 15 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "	
Capacidad de la cavidad del horno	1,2 pie cúbico	

\*IEC 60705 ESTÁNDAR DE RÉGIMEN DE TRABAJO  
Especificaciones sujetas a cambios sin aviso previo .

# INSTALACIÓN

## A. INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Para seguridad personal, este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar una ruta de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe (uno de las cuales para conexión a tierra) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico.

Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

**ADVERTENCIA**— El uso inapropiado del enchufe conectado a tierra puede resultar en choque eléctrico.

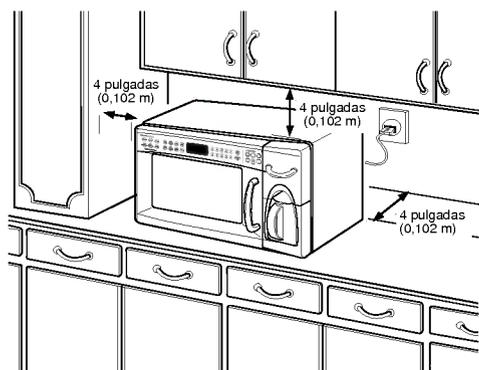
El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas, o si existe alguna duda sobre si el artefacto está conectado a tierra correctamente.

**CUIDADO:** Adjuntar el adaptador terminal a tierra al tornillo del tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorriente de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambreado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del artefacto ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe, pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y conduce a fallos eventuales del adaptador con conexión a tierra.

### NOTAS:

1. Un cordón eléctrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordón más largo.
2. Cordones más largos o extensiones eléctricas están disponibles, pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordón largo o una extensión, (1) la capacidad eléctrica del cordón o de la extensión debe ser por lo menos igual a la capacidad del aparato, (2) el cordón largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el artefacto y no pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.



Superficie de la mesa

# INSTALACIÓN

## B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito mayor de 15 amperios para 120V, 60Hz o mayor de 10 Amp para 220V, 60Hz. Ningún otro artefacto eléctrico o circuitos de luces deben estar conectados en este circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

## C. ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la placa serial que está situada en la parte trasera del aparato, o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y puede resultar en un incendio u otros tipos de accidentes, causando daños al horno.

El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón eléctrico y vuelva a conectarlo.

## D. NO OBSTRUYA LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN

Todos los conductos de ventilación deben mantenerse despejados durante la cocción de alimentos. Si los conductos de ventilación están cubiertos durante la operación del horno, el horno puede sobrecalentarse.

En este caso, un sensible dispositivo termal de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno estará inoperable hasta que se haya enfriado lo suficiente.

## E. UBICACIÓN DEL HORNO

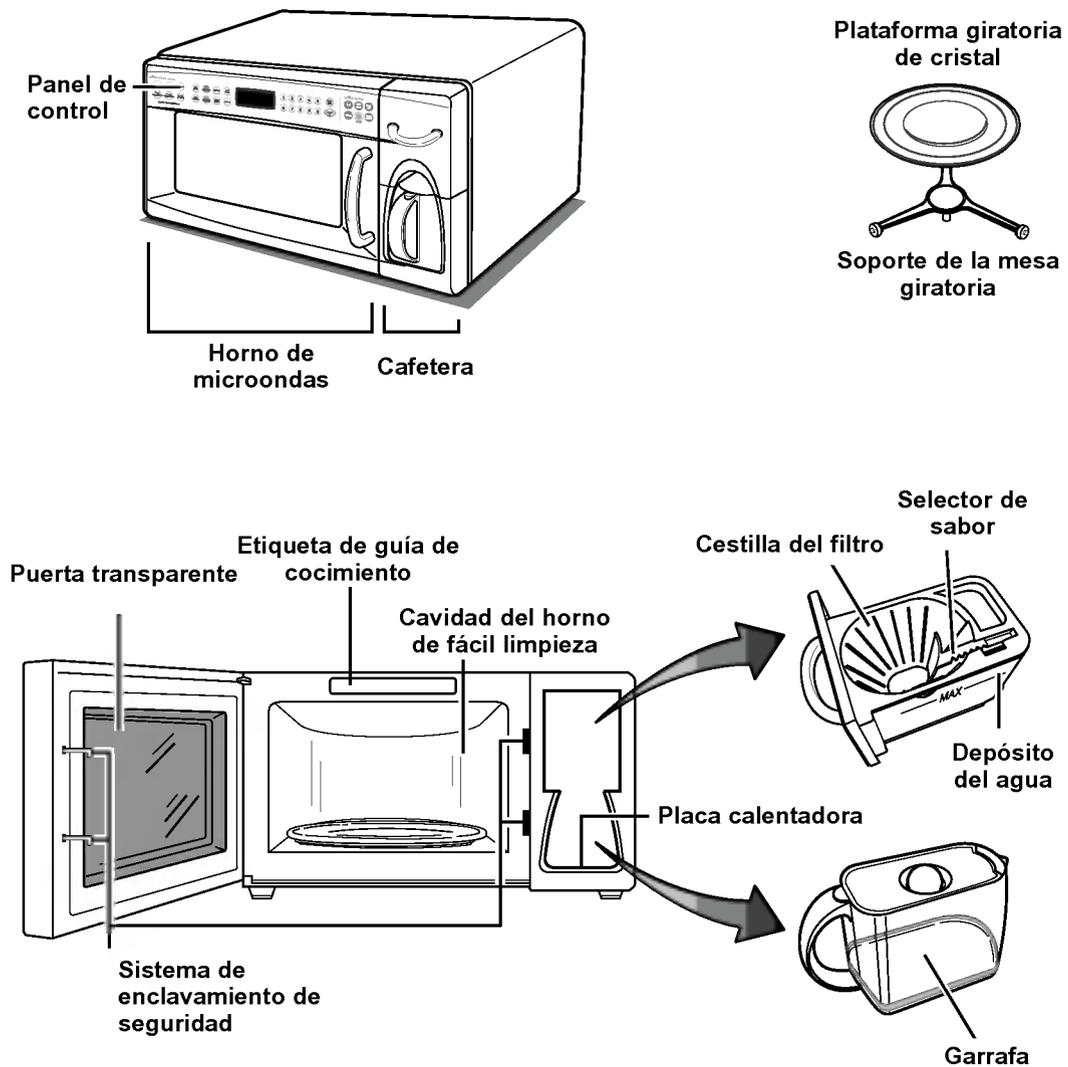
Su horno de microondas puede ser ubicado fácilmente en su cocina, salón familiar o cualquier otro lugar en su casa. Coloque el horno en una superficie plana, tal como el mostrador de la cocina o un carrito especialmente diseñado para hornos de microondas. No coloque el horno sobre una estufa de gas o eléctrica. El flujo de aire alrededor del horno es importante.

## F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
  - a. Limpie la puerta y las superficies selladoras del horno.
  - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
  - c. Cambie de lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
  - d. Aleje el microondas de su receptor.
  - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorriente, de modo que el receptor y el horno estén conectados a dos circuitos diferentes.

# DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL

## PARTES Y ACCESORIOS



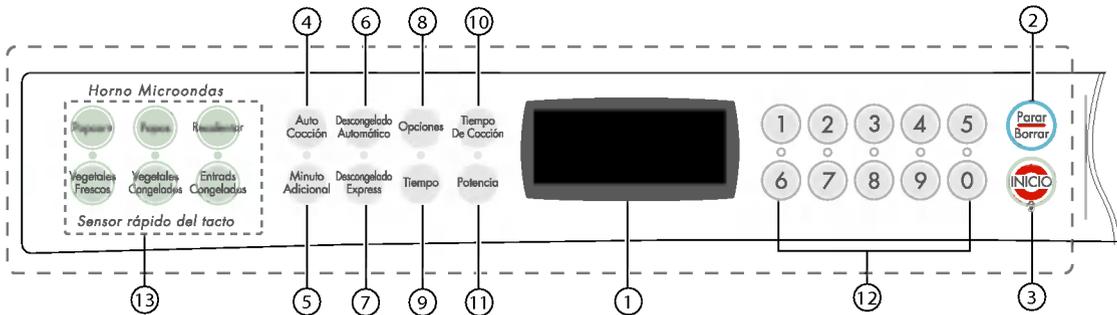
Su horno viene con los accesorios siguientes:

- 1 Guía para el uso y cuidado
- 1 Plataforma giratoria de cristal
- 1 Soporte de la mesa giratoria
- 1 Depósito para 7 tazas de agua
- 1 Garrafa con tapa para 7 tazas

# DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL

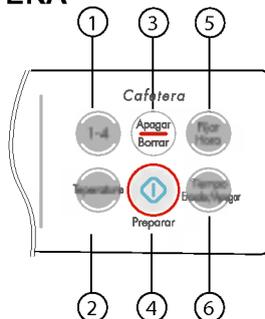
## PANEL DE CONTROL

### ÁREA DE CONTROL DE MICROONDAS



- 1. PANTALLA.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora, los parámetros de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
- 2. PARO/BORRAR.** Toque esta tecla para detener el horno o para borrar datos.
- 3. INICIO.** Toque esta tecla para iniciar todas las funciones (excepto sensor de Toque rápido, Descongelamiento Express, Cocción automática y Agregar minutos, que inician automáticamente) y para activar o desactivar el Seguro para niños.
- 4. AUTO COOK.** Toque este botón para seleccionar los ítems de alimentos programados.
- 5. AGREGAR MINUTOS.** Toque este botón para cocinar al 100% de la potencia de cocción de 1 a 99 minutos 59 segundos.
- 6. DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO.** Esta tecla es un método preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras.
- 7. DESCONGELAMIENTO EXPRESS.** Esta tecla permite descongelar rápidamente hasta 500 gramos (1,0 libra) de alimentos congelados.
- 8. OPCIÓN.** Toque este botón para cambiar los siguientes valores por defecto del horno: Del reloj, el sonido, la velocidad de cambio de la visualización, y Lbs o Kg.
- 9. TEMPORIZADOR.** Toque esta tecla para usar su horno de microondas como un temporizador en la cocina.
- 10. TIEMPO DE COCCIÓN.** Toque esta tecla para fijar un tiempo de cocción.
- 11. POTENCIA.** Toque esta tecla para fijar un nivel de potencia de cocción.
- 12. TECLAS NUMÉRICAS.** Toque las teclas numéricas para indicar el tiempo de cocción, potencia, cantidades o peso.
- 13. SENSOR DE TOQUE RÁPIDO.** Esta tecla permite cocinar la mayoría de sus alimentos preferidos sin tener que seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia.

### ÁREA DE CONTROL DE LA CAFETERA



- 1. 1-4. Este botón es para la función de cantidad pequeña.** Se usa este botón cuando se quiere hacer una cantidad pequeña (1~4 tazas) de café.
- 2. TEMP.** Este botón se usa cuando se quiere ajustar la temperatura de la placa que mantiene caliente al café.
- 3. OFF/CLEAR (apagar/borrar).** Toque este botón para parar a la cafetera o para borrar los valores entrados. (sólo para la cafetera)
- 4. BREW (infusión).** Este botón se usa cuando se quiere hacer más de 4 tazas de café.
- 5. PONER LA HORA.** Toque este botón para cambiar los valores por defecto del temporizador de infusión o del temporizador de la placa de calentamiento de la cafetera.
- 6. TEMPORIZADOR PRENDIDO/ APAGADO.** Este botón se usa cuando usted quiere encender/apagar el temporizador de infusión.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## GUÍA DE COCCIÓN

La mayoría de los recipientes de cocina no metálicos resistentes al calor se pueden usar en su horno de microondas. Sin embargo, para probar los recipientes antes de usarlos, siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque el recipiente vacío en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza de agua usando una taza de vidrio para medir y póngala en el horno al lado del recipiente.
3. Prenda el horno de microondas al 100% de su intensidad durante 1 minuto. Si el recipiente está tibio **no debe** usarse para cocinar a microondas.

USAR	NO USAR
<p><b>Vidrio a prueba de horno</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El vidrio tratado para ser usado en calor de gran intensidad incluye platos de uso general, platos para pan, pasteles o tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y recipientes sin molduras de metal.</li></ul> <p><b>Porcelana</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tazones, tazas, platos y fuentes sin molduras metálicas pueden ser usados en el horno de microondas.</li></ul> <p><b>Plástico</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando se usa película de plástico como tapa, asegúrese de que el plato sea lo suficientemente profundo para que el plástico no toque la comida. Cuando la comida se calienta, puede derretir el plástico donde lo toca.</li><li>• Coloque la película de plástico floja sobre el plato y asegúrela apretando el plástico contra los lados del plato.</li><li>• Ventile doblando una esquina del plástico. Esto permitirá que el exceso de vapor escape.</li><li>• Use platos plásticos, tazas, recipientes para congelador semi-rígidos y bolsas de plásticos <b>sólo para tiempos de cocción breves. Use con cuidado ya que el plástico se puede ablandar por el calor de la comida.</b></li></ul> <p><b>Papel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Toallas de papel a prueba de microondas, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin bordes o diseños metálicos pueden usarse en su horno.</li><li>• Refiérase a la etiqueta del fabricante para usar cualquier producto de papel en el horno de microondas.</li></ul>	<p><b>Utensilios de metal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El metal no permite que las microondas lleguen al alimento y produce una cocción despareja. Evite el uso de brochetas metálicas, termómetros o bandejas de aluminio.</li><li>• Los utensilios metálicos pueden causar chispas por la descarga de corriente eléctrica. Esto puede dañar el horno de microondas.</li></ul> <p><b>Decoraciones de metal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• No use vajilla o platos con bordes metálicos o con bandas metálicas, etc.</li></ul> <p><b>Vajilla Centura</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La compañía Corning recomienda que no se use vajilla Centura y algunas tazas cerradas de Corelle para cocinar a microondas.</li></ul> <p><b>Papel de aluminio</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evite el uso de hojas grandes de papel de aluminio ya que pueden afectar la cocción y causar chispas, use trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de aves.</li><li>• Mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y la puerta del horno de microondas.</li></ul> <p><b>Madera</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Los tazones de madera, tablas y canastos se secan y pueden partirse o quebrarse cuando Ud. los usa en el horno de microondas.</li></ul> <p><b>Recipientes cerrados herméticamente</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La vajilla hermética puede explotar. Asegúrese de dejar una abertura para que el vapor salga de la vajilla tapada.</li></ul> <p><b>Papel de estraza</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evite el uso de bolsas de papel de estraza. Este absorbe calor y puede arder.</li></ul> <p><b>Ataduras de metal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Siempre saque las ataduras de metal ya que pueden calentarse y causar incendio.</li></ul>

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS PARA COCCIÓN CON MICROONDAS

### DORADO

La carne y las aves con mucha grasa que se cocinan por 10 a 15 minutos o más se dorarán ligeramente.

Los alimentos cocinados por menos tiempo se pueden pintar con una sustancia para que se doren, como salsa Worcestershire, salsa de soya o salsa para barbacoa.

### TAPAS

Las tapas atrapan el calor y el vapor y los alimentos se cocinan más rápido. Use una tapa o película plástica para microondas con una esquina doblada para dejar salir el exceso de vapor. Las tapas de las cacerolas de vidrio se pueden calentar durante la cocción. Úselas con cuidado. El papel encerado evita que el alimento salpique el horno y ayuda a mantener el calor. Cuando caliente artículos de panadería use papel encerado, servilletas de papel o toallas de papel. Para absorber más humedad envuelva los emparedados y comidas grasosas con toallas de papel.

### ESPACIAMIENTO

Ponga los alimentos individuales tales como papas, tortitas y hors d'oeuvres formado un círculo y por lo menos a una distancia de 1 pulgada entre ellos. Esto ayudará a que la comida se cocine en forma más pareja.

### AGITACIÓN

La agitación mezcla los sabores y redistribuye el calor en los alimentos. Siempre revuelva desde el borde hacia el centro del plato. La parte de afuera se calienta primero.

### ROTACIÓN

Los alimentos voluminosos, como asados o aves enteras deben darse vuelta para que la partes de arriba y de abajo se cocinen en forma pareja. También dar vuelta las piezas de pollo y las chuletas.

## LIMPIEZA

Limpie el horno por dentro y por fuera con un paño suave y detergente diluido. Luego enjuague y seque.

Esto debe hacerse una vez por semana o más a menudo si es necesario. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Las salpicaduras excesivas de aceite en el techo interior son difíciles de quitar si se dejan por muchos días. Limpie las salpicaduras con una toalla de papel mojada, especialmente después de cocinar pollo o tocino.

### PARTES DESMONTABLES

La mesa giratoria y su soporte son removibles. Estos deben lavarse a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluido usando un paño suave. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero o esponjas ásperas.

### DISTRIBUCIÓN

No apile los alimentos. Distribuya en una sola capa en el plato para que se cocine en forma pareja. Como los alimentos más densos se cocinan más lentamente, ponga las porciones más gruesas de carne, aves, pescado y verduras en el borde del plato.

### CÓMO PROBAR LA COCCIÓN

Como los alimentos se cocinan rápido en un horno de microondas, es necesario controlar con frecuencia si ya están cocidos.

### TIEMPO DE REPOSO EN EL HORNO

Dependiendo de la densidad, los alimentos necesitan muchas veces reposar por unos 2 a 15 minutos apagar el encendido aún este adentro o afuera del horno.

En general es necesario tapar la comida durante el período de reposo para conservar el calor. Quite la mayoría de las comidas cuando están casi cocinadas y éstas se terminarán de cocinar durante el reposo. La temperatura interna de la comida se elevará unos 10°F durante el período de reposo.

### PROTECCIÓN

Para prevenir que algunas porciones en platos rectangulares o cuadrados se recocinen, usted debe protegerlos con pequeñas tiras de papel de aluminio para bloquear las microondas. Usted también puede cubrir las patas de las aves y las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar que se recocinen.

**Siempre mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes del horno** para evitar chispas.

### PERFORACIÓN

Perfore la cáscara, piel o membrana de los alimentos antes de cocinarlos para evitar que estallen. Los alimentos que requieren perforación son: yemas y claras de huevo, salchichas, almejas, ostras y verduras enteras como papas y calabacitas.

- La bandeja giratoria se puede lavar en el fregadero. Tenga cuidado de no astillar o rasguñar los bordes ya que esto puede hacer que la bandeja se rompa durante el uso. La bandeja giratoria se puede limpiar también en un lavaplatos.
- La reposa soporte de la mesa giratoria debe ser limpiada regularmente.

### CAUIDADO ESPECIAL

Para mejor funcionamiento y seguridad, el panel interno de la puerta y el marco frontal del horno deben estar libres de acumulación de alimentos o grasa.

Limpie a menudo con detergente diluido; luego enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas. Después de limpiar el panel de controles, toque el botón "STOP/CLEAR" para borrar cualquier entrada de datos que se pudo haber hecho accidentalmente durante la limpieza del panel.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## OPCIÓN

OPCIÓN proporciona cuatro modos que facilitarán el uso de su horno de microondas. Puede seleccionar APAGAR / ENCENDER RELOJ, APAGAR / ENCENDER SONIDO, VELOCIDAD DE PANTALLA y LBS/KGS.

Es necesario programar el reloj o escoger el modo de encendido automático ("Auto-On").

**Ejemplo: Para apagar el Sonido del alertador ("beeper")**

**Toque:** **La pantalla muestra:**

-  Hora del día
-  Los cuatro modos se muestran en pantalla.
-  *SOUND ON TOUCH 1  
OFF TOUCH 2*
-  *SOUND OFF*

**NOTA:** Para volver a encender el sonido del alertador, repita los pasos del 1 al 3, entonces toque el número 1.

**Ejemplo: Para poner el reloj a las 10:30.**

**Toque:** **La pantalla muestra:**

-  
-  Los cuatro modos se muestran en pantalla.
-  *: ENTER TIME OF DAY*
-  *10 : 30 TOUCH START*
-  *10 : 30 AM TOUCH 1  
PM TOUCH 2*
-  *AM 10 : 30 TOUCH START*
-  

**NOTA:** Este es un reloj de 12 horas. Puede cambiar entre AM y PM tocando 1 ó 2 después del paso 5.

## TABLA DE OPCIONES DE FUNCIÓN

NUMERO	OPCIÓN	NUMERO	RESULTADO
	RELOJ ENCENDIDO/APAGADO		
	SONIDO ENCENDIDO/APAGADO	1	Sonido Encendido
		2	Sonido Apagado
	VELOCIDAD DEL DESPLAZA-MIENTO DE INFORMACION EN LA VENTANILLA	1	Lenta
		2	Normal
		3	Rápida
	LBS / KG	1	Libras
		2	Kg.

**NOTA:** Cuando se conecta por primera vez las configuraciones por omisión son Sonido Encendido, Reloj Encendido, Velocidad Normal y Libras.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR DE TOQUE RÁPIDO

La cocción de toque del sensor le suministra nuevas y emocionantes características para hacer más fácil el uso del horno de microondas. El Menú del Sensor está pre-programado con muchas opciones de alimentos populares y le ayuda a calentar o a recalentar perfectamente.

**Sensor Está :**

**Recalentar, Papas**

**Palomitas, Vegetales frescos**

**Vegetales congelados, Entradas congeladas**

En las próximas páginas se provee una tabla con ejemplos de alimentos especificados e instrucciones de cocción para la mayoría de los programas de Cocción de Toque por Sensor.

1. El sistema de Cocción de Toque por Sensor trabaja por la detección de la acumulación de vapor.
2. Cerciérese de que la puerta se mantenga cerrada.
3. Una vez que el vapor ha sido detectado, sonarán dos pitidos.
4. Si se abre la puerta o se toca el botón de STOP/CLEAR (PARADA/CANCELACIÓN), antes de que se detecte el vapor, el proceso se cancelará. El horno parará de funcionar.
5. Antes de usar la Cocción de Toque por Sensor, cerciérese de que el exterior del recipiente que se use para cocinar y el interior del horno estén secos, para asegurar un mejor resultado.
6. La temperatura del ambiente no debe exceder de 95 °F.
7. El horno se debe enchufar al menos 5 minutos antes de usar la cocción por sensor.

## PAPAS (EJEMPLO)

COCCIÓN POR SENSOR le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción o los niveles de energía. Este horno determina automáticamente los tiempos de cocción requeridos para cada clase de alimentos.

**Ejemplo : Para cocinar entradas congeladas.**

**Toque:**

**La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  **POTATO**

El horno recalentará automáticamente el alimento a través del sistema por sensor.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TABLA DEL SENSOR DE TOQUE RÁPIDO

CATEGORÍA	INSTRUCCIÓN	CANTIDAD
Papas	Pique cada papa con un tenedor y colóquelas en la charola alrededor del borde, separadas al menos 3 centímetros.	1 -4 medianas aprox. 280 gramos cada una
Palomitas de maíz	Coloque una bolsa de palomitas de maíz para microondas en el centro de la charola giratoria.	Tamaño normales Use una bolsa de palomitas de maíz fresca.
Vegetales frescos	Prepare como lo desee, lave y deje la humedad natural de los vegetales. Coloque en un recipiente para microondas del tamaño adecuado, tape con una envoltura plástica con ventilación.	1 - 4 tazas
Vegetales congelados	Saque del paquete, enjuague bajo el agua corriente. Coloque en un recipiente para microondas del tamaño adecuado, tape con una envoltura plástica con ventilación.	1 - 4 tazas
Entremeses congelados	Saque del empaque exterior. Deslice la cubierta. Si el contenedor no es para microondas, coloque en un platón, cubra con una envoltura plástica con ventilación.	10 - 21 oz.

Si abre la puerta u oprime STOP (PARO) durante la detección, se cancelará el proceso.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## RECALENTAR

Esta función le permite recalentar alimentos precocidos a temperatura ambiente o refrigerados sin seleccionar tiempo de cocción y niveles de potencia. Esta característica tiene tres categorías: plato para cena, sopa/salsa, cacerola. Para mayor información vea la Tabla de Recalentar.

**Ejemplo: Para recalentar un guisado.**

**Toque:** **La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  *SELECT MENU | TO 3--  
SEE COOKING GUIDE*
3.  *CASSEROLE*

El horno recalentará automáticamente el alimento usando el sistema del sensor.

## TABLA DE RECALENTAMIENTO

Código	Categoría	Instrucciones	Cantidad
1	Plato para cena	Coloque los alimentos que desee recalentar en un plato de servicio de mesa o en otro plato similar. Cúbralo con papel de plástico.	Aprox. 8- 16 oz.
2	Sopa/Salsa	Coloque los alimentos que desee recalentar en un recipiente de tamaño apropiado, aprobado para uso en el microondas. Cúbralo con papel de plástico.	1-4 tazas
3	Cacerola	Cubra con papel de plástico el recipiente que contenga la cacerola de carnes y verduras.	1-4 tazas

**NOTA :** Para información sobre recalentamiento, refiérase a la Guía de Cocimiento que está ubicada al frente de la cavidad del horno.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCCIÓN AUTOMÁTICA

Use esta función para cocinar alimentos sin necesidad de fijar el tiempo de cocción o la intensidad. Para más información lea la "Tabla de cocción por automática" que se muestra a continuación.

**Ejemplo : Para cocinar 4 tajadas de tocineta.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  *SELECT MENU | TO 6--  
SEE COOKING GUIDE*
2.  *BACON  
TOUCH 2 TO 6 SLICES*
3.  El tiempo correrá al contra-reloj después de que *4 SLICES* aparezca en la pantalla.

**NOTA :** Para información sobre cocimiento automático, refiérase a la Guía de Cocimiento que está ubicada al frente de la cavidad del horno.

## AGREGAR MINUTOS

Tecla de ahorro de tiempo. Este control simplificado le permite fijar e iniciar rápidamente la cocción a una potencia de 100% sin necesidad de tocar START.

**Ejemplo : Para cocinar por 2 minutos.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  Dos veces Cuenta regresiva y potencia 100.

**NOTA:** Cada vez que toca ADD MINUTE (Aumentar minuto), agregará de 1 a 99 minutos 59 segundos.

## TABLA DE COCCIÓN POR AUTOMÁTICA

Código	Categoría	DIRECTION	Cantidad
	Tocino	Para obtener un mejor resultado, coloque las tiras de tocino en la parrilla para tocino del microondas. (Si la parrilla no está disponible, use un plato de servicio de mesa, revestido de toallas de papel).	2-6 rebanadas
	Panecillos Congelados/ Molletes	Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Si cada muffin está sobre 3 onzas, cuente como dos al introducir la cantidad, así, no caliente más de 3 a la vez)	1-6 pedazos (2-3 onzas cada uno)
	Panecillos Frescos/ Molletes	Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Si los molletes pesan más de 3 oz cada uno, cuente cada uno como dos cuando vaya a registrar la cantidad, así que no caliente más de 3 a la vez.	1-6 pedazos (2-3 onzas cada uno)
	Bebidas	Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (¡Tenga cuidado! ¡La bebida estará muy caliente! A veces, cuando se mueve el recipiente, los líquidos que se han calentado en recipientes cilíndricos se pueden derramar.)	1-2 tazas
	Pedazos de Pollo Hot Cereal	Coloque los pedazos de pollo en un recipiente de tamaño apropiado, aprobado para uso en el microondas, cúbralo con papel de plástico y deje un respiradero.	0,5-2,0 libras (0,2-1,0 kg)
	Cereal Caliente	Prepárelo según las instrucciones del paquete y cocínelo. Revuélvalo y déjelo reposar antes de comerlo. Use solamente cereal caliente instantáneo.	1-6 porciones

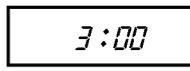
# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TEMPORIZADOR

Su horno de microondas puede ser usado como un temporizador. Puede fijar hasta 99 minutos, 99 segundos.

**Ejemplo: Para fijarlo en 3 minutos.**

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**

1.  **: ENTER TIME IN MIN AND SEC**
2.    **3 : 00 TOUCH START**
3.    
**TIMER** y tiempo en cuenta regresiva

## SEGURO PARA NIÑOS

Usted puede utilizar esta característica de seguridad para poner seguro al panel de control de tal manera que los niños no puedan usar el horno ni la cafetera cuando usted no quiere que lo hagan, y también cuando usted esté limpiando al horno y a la cafetera.

**Para programar el seguro para niños:**

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.  
Toque y sostenga hasta que aparezca **LOCKED (BLOQUEO)** en la pantalla. (Aproximadamente 4 segundos)
2.  **LOCKED**

**Para cancelar:**

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.  
Toque y sostenga hasta que desaparezca **LOCKED (BLOQUEO)** de la pantalla. (Aproximadamente 4 segundos)

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Se presentan 3 secuencias de DESCONGELACIÓN RÁPIDA en el horno. La característica le provee el mejor método de descongelación de alimentos congelados. La guía de la cocina en la frente de la cavidad de horno le mostrará que secuencia es recomendada para el alimento que está descongelando.

Para una mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de pitidos que le hace acuerdo para que usted inspeccione, dé la vuelta, separe, o vuelva a arreglar los alimentos y así poder obtener los mejores resultados del descongelamiento. Se proporciona tres diferentes opciones de descongelamiento.

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

• Peso disponible es de 0,1 ~ 6,0 libras. (0,1~4,0 kg)

**Ejemplo : Para descongelar 1,2 libras de carne molida.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  *MERT TOUCH 1  
POULTRY TOUCH 2  
FISH TOUCH 3*
2.  *0 . 0 Lbs ENTER  
WEIGHT*
3.  y   
para escribir el peso *1 . 2 Lbs  
TOUCH START*
4.  Cuenta regresiva y DESCONGELAR.

### NOTA :

Al tocar el botón de START, la pantalla cambia al tiempo de descongelación en cuenta regresiva. El horno pitará dos veces durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. EN cada pitido, abra la puerta y gire, separe, o reajuste el alimento.

Saque todas las porciones que se hayan descongelado. Vuelva a poner las porciones congeladas en el horno y toque "START" para continuar el ciclo de descongelación.

### LAS PUNTAS OPERADORAS

- Para óptimos resultados: Saque el pescado, mariscos, carne y aves de su envoltura original o paquete de plástico. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y los jugos cerca del alimento, lo cual puede causar que la superficie se cocine.
- Para los mejores resultados, acomode su carne entera dentro de la forma de un buñuelo antes de congelar. Al descongelar, raspe la carne derretida cuando suene el pitido y continúe descongelando.
- Ponga los alimentos en recipientes que no son profundos o en una bandeja para asar a microondas para que junto lo que gotea.
- Los alimentos deben estar todavía fríos en el centro cuando los saca del horno.

## DESCONGELAMIENTO EXPRESS

Esta función debe ser usado solo cuando descongela 1 libra de carne de vaca.

**Ejemplo : Para descongelar 1,0 libra de carne molida.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  Hora del día
2.  Tiempo en cuenta regresiva y DESCONGELAMIENTO EXPRESS.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Categoría	Alimento a descongelar
1 CARNE	<p><b>Res</b> Carne molida, filetes, cubos para estofado, asado (distintos cortes), asado de costilla, hamburguesa.</p> <p><b>Cordero</b> Chuletas (1 pulgada de espesor), asado</p> <p><b>Cerdo</b> Chuletas (½ pulgada de espesor), hotdog, costillar, asado, chorizos</p> <p><b>Ternera</b> Chuletas (1 libra, ½ pulgada de espesor)</p>
2 AVES	<p><b>Aves</b> Enteras (menos de 4 libras), cortes, pechugas (sin hueso)</p> <p><b>Gallinita de Cornualles</b> Entera</p> <p><b>Pavo</b> Pechuga</p>
3 PESCADO	<p><b>Bistecs / Picadas</b> Bistec circular, Bistec Tenderloin Picadas de cordero (1 pulgada de grueso) Picadas de cerdo (1 pulgada de grueso) Chuleta de ternera (1 libra, ½ pulgada de grueso)</p> <p><b>Pescado</b> Filetes, rebanadas</p> <p><b>Mariscos</b> Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, callo de hacha (vieiras).</p>

## COCCIÓN A TIEMPO PROGRAMADO

Este elemento le permite programar un tiempo y una intensidad de cocción. Para resultados óptimos hay 10 niveles de intensidad además de intensidad alta (HIGH) que es el 100%. Para más información referirse a la "Tabla de niveles de intensidad de microondas" en la página 49.

**NOTA:** Si Ud. no selecciona el nivel de intensidad, el horno cocinará automáticamente a 100% de intensidad (HIGH).

**Ejemplo:** Para cocinar por 5 minutos, 30 segundos a 80% de intensidad.

**Toque:** La pantalla muestra:

-  : ENTER COOKING TIME
-  5 : 30 TOUCH START OR POWER
-  Potencia ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
-  8 : 30 POWER 80 TOUCH START
-  Cuenta regresiva y POTENCIA 80.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCCIÓN EN ETAPAS

Para resultados óptimos, algunas recetas necesitan intensidades de cocción diferentes en las distintas etapas del ciclo de cocción. Ud. puede programar su horno para que cambie de una intensidad a otra hasta en 2 etapas.

**Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.**

**Toque:** La pantalla muestra:

1.  **Tiempo De Cocción** : ENTER COOKING TIME
2.  **3 : 00 TOUCH START OR POWER**  
para programar la primera etapa en 3 minutos.
3.  **Potencia** 3 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
4.  **8** para programar la intensidad al 80% en la primera etapa. 3 : 00 POWER 80 TOUCH START
5.  **Tiempo De Cocción** : ENTER COOKING TIME
6.  **7 : 00 TOUCH START OR POWER**  
para programar la segunda etapa en 7 minutos.
7.  **Potencia** 7 : 00 ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
8.  **5** para programar la intensidad al 50% en la segunda etapa. 7 : 00 POWER 50 TOUCH START
9.  **INICIO** Cuenta regresiva y POTENCIA 80.
10. Al final del período de cocción se escucharán dos sonidos cortos y uno largo.

## NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

Su horno de microondas tiene 10 niveles de intensidad de cocción para permitirle cocinar o calentar una variedad de alimentos. En el siguiente tabla se muestran algunas sugerencias:

**Tabla de nivel de intensidad de microondas**

Nivel de intensidad	Uso
10 (High)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hervir agua.</li> <li>Hacer caramelo.</li> <li>Cocinar trozos de aves, pescado y verduras.</li> <li>Cocinar trozos tiernos de carne.</li> <li>Cocinar aves enteras.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recalentar arroz, pastas y verduras.</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recalentar comidas preparadas rápidamente.</li> <li>Recalentar emparedados.</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar platos a base de huevos, leche y queso.</li> <li>Cocinar pasteles, pan.</li> <li>Derretir chocolate.</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar ternera.</li> <li>Cocinar un pescado entero.</li> <li>Cocinar budines y natillas.</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar jamón, aves enteras, cordero.</li> <li>Cocinar asado de costilla, puntas de filete.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descongelar carne, aves y mariscos.</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar cortes de carne menos tierna.</li> <li>Cocinar chuletas de cerdo, asado.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quitarle el frío a las frutas.</li> <li>Ablandar mantequilla.</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener guisados y platos principales tibios.</li> <li>Ablandar manteca y queso crema.</li> </ul>
0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiempo de reposo.</li> </ul>

**NOTA :** Debe programar el tiempo de reposo como la segunda etapa en la cocción de etapa múltiple.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

**PRECAUCIÓN:** Evite el uso de hojas grandes de papel de aluminio ya que pueden afectar la cocción y causar chispas, use trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de aves.

## CONSEJOS PARA COCCIÓN

### Carne

1. No se requieren técnicas especiales. La carne debe prepararse en la forma convencional para cocinar. Agregue condimentos si lo desea. Siempre descongele la carne totalmente antes de cocinar.
2. Ponga la carne en una bandeja para asar a microondas o un plato especial para microondas y ponga éste sobre la bandeja giratoria.
3. Cocine de acuerdo a la "Tabla para cocinar carnes" (a continuación). Use el tiempo más largo para carnes grandes y los tiempos más cortos para carnes más pequeñas. Para chuletas gruesas use el tiempo más largo.
4. Dé vuelta la carne una vez en la mitad del tiempo de cocción.
5. Una vez que el tiempo de cocimiento ha terminado, para completar el proceso de cocimiento, déjelo reposar por unos 5 a 10 minutos. Si usted retira a la carne durante el tiempo de reposo, envuélvala en una hoja de papel de aluminio.
6. Asegúrese de que la carne, especialmente de cerdo, esté completamente cocinada antes de comerla.

### Tabla para cocinar carnes

Corte	Intensidad de microondas	Tiempo de cocción por libra
<b>RES</b>		
Costillas		
– Medio cocida	8	9½ a 11½ minutos
– Bien cocida	8	11½ a 14 minutos
Carne molida (para guisados), hamburguesas, frescas o descongeladas (4 oz c/u)	"HIGH"(100%)	6½ a 9½ minutos
– 2 hamburguesa	"HIGH"(100%)	2½ a 4½ minutos
– 4 hamburguesas	"HIGH"(100%)	3½ a 5½ minutos
<b>CERDO</b>		
Lomo, pata, tocino	8	12½ a 16½ minutos
– 4 lonjas	"HIGH"(100%)	2½ a 3½ minutos
– 6 lonjas	"HIGH"(100%)	3½ a 4½ minutos

**NOTA:** Los tiempos listados en la tabla son sólo una guía. Considere algunas diferencias de acuerdo al gusto y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar con la forma, corte y composición de los alimentos.

### Aves

1. No se requieren técnicas especiales. Las aves deben prepararse en la forma convencional para cocinar. Agregue condimentos si lo desea.
2. Las aves deben estar completamente descongeladas. Saque las menudencias y las abrazaderas de metal.
3. Pique la piel y pase aceite vegetal con un pincel a menos que el ave esté previamente marinada.
4. Todas las carnes de ave deben cocinarse en una bandeja para asar a microondas o en un plato especial para microondas y luego puesto sobre la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la "Tabla para cocinar aves" que se muestra a continuación. Dé vuelta cuando está a medio cocinar. Debido a su forma, las aves tienden a cocinarse en forma despareja, especialmente las partes huesudas. Al darlas vuelta durante la cocción estas partes se cocinan en forma más pareja.
6. Una vez que el tiempo de cocimiento ha terminado, para terminar el proceso de cocimiento, déjelo reposar por unos cinco a 10 minutos. Si usted retira al pollo durante el tiempo de reposo, envuélvalo en una hoja de papel de aluminio.
7. Asegúrese de que las aves están bien cocidas antes de comerlas. Las aves enteras están completamente cocidas cuando los jugos salen claros desde adentro del muslo al pincharlo con un cuchillo. Los trozos de ave deben picarse con un cuchillo en la parte más gruesa para asegurar que los jugos son claros y la carne es firme.

### Tabla para cocinar aves

Ave	Intensidad de microondas	Tiempo de cocción por libra
<b>POLLO</b>		
Entero	8	11 a 15 minutos
Pechuga (con hueso)	8	10 a 14 minutos
Porciones	8	11 a 17 minutos
<b>PAVO</b>		
Entero	8	11 a 15 minutos

### NOTAS:

- Los tiempos listados en la tabla son sólo una guía. Considere algunas diferencias de acuerdo al gusto y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar con la forma, corte y composición de los alimentos.
- Si se rellena un ave entera, el peso del ave rellena se debe considerar para calcular el tiempo de cocción.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS PARA COCCIÓN (continuación)

### Pescado

1. Ponga el pescado en un plato o fuente grande que no sea de metal ni muy profunda.
2. Cubra con película de plástico perforada o con una tapa.
3. Ponga el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la "Tabla para cocinar pescado fresco" que se muestra a continuación. Se pueden agregar trocitos de mantequilla si se desea.
5. Deje reposar como se indica en la "Tabla para cocción" antes de servir.
6. Antes del tiempo de reposo, revise si el pescado está completamente cocido. El pescado debe estar opaco y separarse en escamas fácilmente.

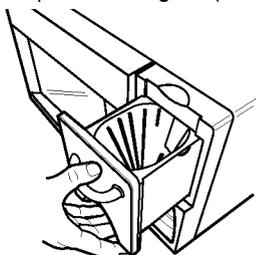
### Tabla para cocinar pescado fresco

Pescado	Intensidad	Tiempo de cocción por libra	Mantequilla	Tiempo de reposo
Filetes de pescado	"HIGH"	4½ a 8 minutos	Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharadas soperas)	2 a 3 minutos
Macarela entera, limpia y preparada	"HIGH"	4½ a 8 minutos	–	3 a 4 minutos
Trucha entera, limpia y preparada	"HIGH"	5½ a 9 minutos	–	3 a 4 minutos
Filetes de salmón	"HIGH"	5½ a 8 minutos	Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharadas soperas)	3 a 4 minutos

# COMO USAR SU CAFETERA

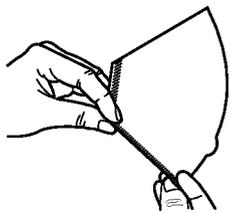
## PARA PREPARAR CAFÉ

1. Saque el recipiente de agua. (Saque el depósito del agua, levantándolo ligeramente)

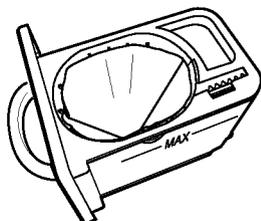


<Fig. 1>

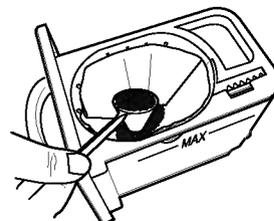
2. Coloque el filtro de café en papel del tamaño #2 en el compartimiento del filtro (Figura 2, 3) Agregue café según la cantidad que va a ser preparado (Figura 4) (generalmente una cucharada colmada por cada dos tazas de café; ajuste la cantidad a su gusto, 6 g por cada cucharada).



<Fig. 2>



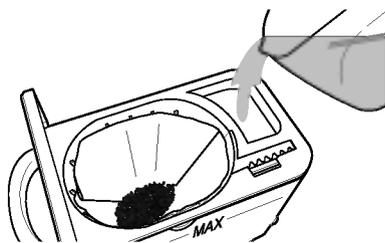
<Fig. 3>



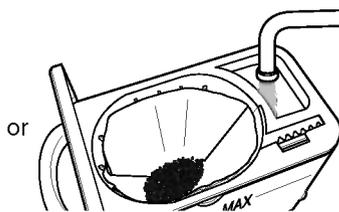
<Fig. 4>

3. Llene el depósito del agua.

Llenar con agua a través del orificio del depósito hasta el nivel del número de tazas deseado (Figs. 5, 6). No exceder sobre la línea MAX. (Máximo: 7 tazas de café, una taza de café tiene aproximadamente 5 oz. fluidas, ó 140 cc)



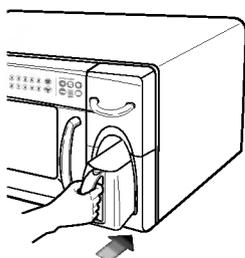
<Fig. 5>



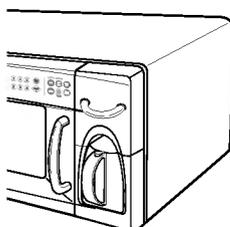
<Fig. 6>

4. Vuelva a colocar el depósito lleno dentro de la cafetera, hasta el fondo.

Asegúrese de haber vuelto a colocar la garrafa en su puesto sobre la placa calentadora. (Fig. 7, 8)



<Fig. 7>



<Fig. 8>

# COMO USAR SU CAFETERA

## CONTROL DE CUÁN CARGADO VA A ESTAR EL CAFÉ Pre-selección del sabor (selector del sabor)

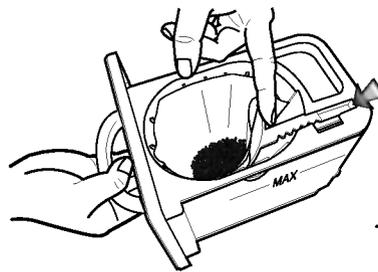
El selector del sabor (Figura 9) le permite ajustar el sabor de su café a su gusto personal. Le ayuda el tiempo de calentamiento eChanged a 1 hora, 30 minutos. Asegura un sabor rico, completo mientras le permite seleccionar un sabor suave sin acidez al resabio, o un sabor fuerte, robusto.

Si prefiere un café suave, sin acidez al resabio, coloque el selector de sabor hacia el centro del compartimiento del filtro (figura 10).

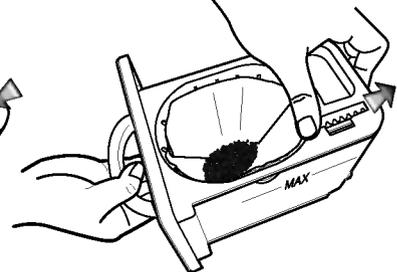
Si prefiere un sabor fuerte, robusto, coloque el selector de sabor en el lado del compartimiento del filtro (Figura 11).



<Fig. 9>



<Fig. 10>



<Fig. 11>

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER CAFÉ

Para limpiar la cafetera, después de preparar el café, asegúrese de que la unidad esté apagada y de que se haya enfriado. Deseche el filtro de papel y los residuos del café molido, y límpiela de la manera siguiente:

El recipiente de agua, compartimiento de filtro, garrafa, y la tapa de la garrafa están todos seguros en el estante superior del lavaplatos. También debe ser lavado a mano.

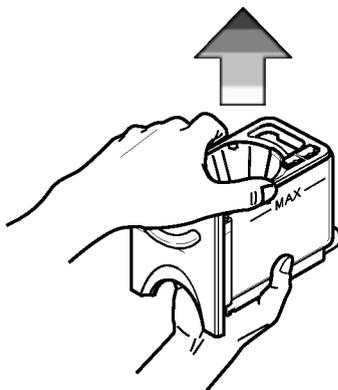
La placa calentadora se puede limpiar con un paño húmedo blando.

No use limpiadores químicos abrasivos ni estropajos. Nunca sumerja a la cafetera.

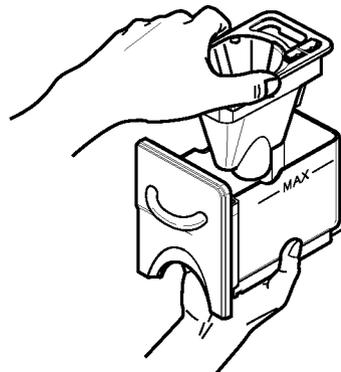
Si desea retirar la tapa de la garrafa, destápela e incline la tapa hacia un lado.

Si usted quiere separar cestilla del filtro de depósito del agua, refiérase a Figura 12, 13.

Vuelva a montar la cesta del filtro y el depósito con frente al movimiento tiene cuidado para comprometer apropiadamente el sello de depósito. Asegure que la cesta del filtro sea sentada completamente al depósito para prevenir merma.



<Fig. 12>



<Fig. 13>

## COMO USAR SU CAFETERA

### LIMPIEZA-AUTOMÁTICA (TUBO DEL AGUA CALIENTE)

1. Para limpiarla, llene el depósito del agua a toda su capacidad con una mezcla de 1/3 de vinagre blanco y 2/3 agua
2. Presione el botón "**BREW**" (Infusión).  
Un ciclo debe ser suficiente para limpiar adecuadamente a la cafetera.
3. Haga correr al menos dos ciclos de agua fresca y fría por la unidad antes de volver a usarla para hacer café.

### IMPORTANTE

1. Siempre use agua fría para hacer el café.  
Si se usa agua caliente u otros líquidos, esto puede causar daños a la cafetera.
2. Antes de usarla por primera vez, o cuando la cafetera no ha sido usada durante algún tiempo, llene el depósito del agua hasta el máximo con agua fría pero sin café molido y sin un filtro de papel. Encienda la cafetera y deje que el agua pase completamente, luego deseche el agua y vuelva a llenar el depósito con agua limpia.
3. Nunca saque el depósito del agua durante el ciclo de infusión.  
El agua extremadamente caliente o el vapor pueden causar lesiones. Por lo tanto espere unos 5 minutos antes de sacar el depósito del agua.
4. Cuando el depósito para el agua está lleno no se debe retirar la cestilla para el filtro, del depósito del agua.
5. Al retirar el depósito del agua, levántelo ligeramente.

# COMO USAR SU CAFETERA

## BREW (INFUSIÓN)

Se usa este botón cuando se quiere hacer más de 4 tazas de café.

Toque:

La pantalla muestra:



La hora del día.

 BREW/WARM-MED  
(Cambia)



 BREW END  
(Cambia 3 veces y  
pita 5 veces)



Después de  
que se pare  
de deslizar

 COFFEE/WARM-MED  
(Cambia)



WARM END  
(Cambia 3 veces y  
pita 3 veces)



Después de  
que se pare  
de deslizar

La hora del día.

## CANTIDAD PEQUEÑA

Se usa este botón cuando se quiere hacer una cantidad pequeña (1 ~ 4 tazas) de café.

Toque:

La pantalla muestra:



La hora del día.

 SMALL/BATCH/  
WARM-MED  
(Cambia)



 SMALL/BATCH/  
END  
(Cambia 3 veces y  
pita 5 veces)



Después de  
que se pare  
de deslizar

 COFFEE/WARM-MED



WARM END  
(Cambia 3 veces y  
pita 3 veces)



Después de  
que se pare  
de deslizar

La hora del día.

**NOTA:** Cuando termina de hacer la infusión, la cafetera entra automáticamente al modo de MANTENERLO CALIENTE.

- La temperatura de calentamiento está programada en el medio cuando la unidad es enchufada. El usuario puede ajustar la temperatura por medio del botón de toque "temp". (Ver página 57)
- El tiempo de calentamiento está programado a 1 hora cuando la unidad es enchufada. El usuario puede ajustar el tiempo de calentamiento por medio del teclado de botones de toque para programar. (Ver página 57)

# COMO USAR SU CAFETERA

## COMO PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR DE INFUSIÓN PARA EL MODO DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Este botón le permite disfrutar de un café fresco recién hecho a cualquier hora fije dentro de un período de 24 horas.

**NOTA:** Antes de programar la hora para el encendido automático, primero se debe igualar la hora.

**Programa de ejemplo: Encendido Automático, 7:20 A.M., Infusión**

**Toque: La pantalla muestra:**

1.  *BREW TIMER / TOUCH 1 / WARM / TIME / TOUCH 2*  
(Cambia)  
↓
2.  *: ENTER / AUTO ON / TIME OF / DAY*  
(Cambia)  
↓
3.  *7:20*  
*TOUCH / TIME SET*  
(Cambia)  
↓
4.  *AM / TOUCH 1 / PM / TOUCH 2*  
(Cambia)  
↓
5.  *AM 7:20*  
*TOUCH / TIME SET*  
(Cambia)  
↓
6.  *AM 7:20*  
*BREW / TOUCH 1 / SMALL / BATCH / TOUCH 2*  
(Cambia)  
↓  
Después de que se pare de deslizar

**Toque:**

**La pantalla muestra:**

7.  *AM 7:20*  
*BREW / TOUCH / TIME SET*  
(Cambia)  
↓
8.  El programa está completo.  
- Modo : Infusión  
- Hora del día: 7:20 a.m.  
*SET / BREW / TIMER*  
(Cambia una vez)  
↓  
Después de que se pare de deslizar  
La hora del día.  
↓
9.  *AM 7:20*  
*SET / AUTO ON*  
↓  
Después de que se pare de deslizar  
La hora del día.  
*Auto BREW*

**NOTA:**

1. Si "el Auto En" el modo se pone una vez, Fabricante de Caf e puede ser activado diario en aquel momento usted ya fijó
2. Para desactivar el modo automático, toque otra vez "Timer On/Off" (temporizador encender/apagar). (Desaparezca 'Auto BREW')
3. Toque "Timer On/Off" (temporizador prender/apagar) para activar el modo automático ("Auto-On").

# COMO USAR SU CAFETERA

## AJUSTAR LA TEMPERATURA DE LA PLACA DE CALENTAMIENTO

Use este botón para ajustar la temperatura de la placa calentadora del café para después de haberlo preparado. (Incluyendo las hornadas pequeñas) Este botón puede ser usada durante la infusión (Incluyendo las hornadas pequeñas), o al calentar.

**Ejemplo: Para poner en alta durante la infusión**

**Toque: La pantalla muestra:**



### NOTA:

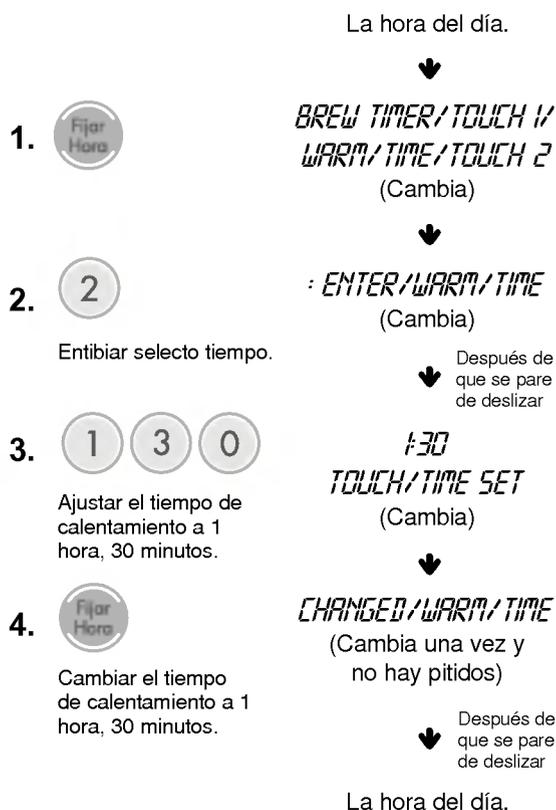
1. Después de haber hecho la infusión se tiene tres opciones para la temperatura del café -"ALTA", "MEDIA", y "BAJA".
2. El nivel de la temperatura de calentamiento cambia cada vez que usted toca el botón "Temp." ("BAJA" ➔ "MEDIA" ➔ "ALTA" ➔ "BAJA"...)
3. Cuando se enchufa la unidad, la temperatura de calentamiento queda establecida en MEDIA.

## AJUSTAR EL TIEMPO PARA LA PLACA DE CALENTAMIENTO

Use este botón cuando desea cambiar el tiempo de calentamiento.

**Ejemplo: Para establecer un tiempo de calentamiento de 1 hora y 30 minutos.**

**Toque: La pantalla muestra:**



### NOTA:

1. El tiempo de calentamiento puede ser puesto desde 10 minutos hasta 2 horas.
2. Cuando se enchufa la unidad, el tiempo de calentamiento está puesto en 1 hora.

# COMO USAR SU CAFETERA

## OTRAS FUNCIONES

### ■ La operación de encendido automático cuando está en uso otras funciones.

- 1) La cocción en el horno de microondas o la cocción programada en el horno de microondas.
  - Demorará la preparación automática hasta 5 minutos después de que la cocción en el horno de microondas esté terminado. El inicio del encendido automático será ignorado si el horno de microondas está siendo operado por más de 30 minutos luego de que la hora programada del encendido automático está fijado para iniciar.
- 2) Elaboración o la elaboración de hornada pequeña está en uso.
  - El "Encendido Automático" no se va a producir.
- 3) La función de la placa de calentamiento está en uso
  - El encendido automático funcionará normalmente y la función de calentamiento será cancelada.

### ■ Operación Simultánea

- 1) Básicamente, no puede usar el horno de microondas mientras las funciones de preparación, tal como Elaboración, 1-4 están activadas.  
De otra forma, puede usar todas las funciones del horno de microondas, tales como el temporizador y el reloj.
- 2) No puede operar las funciones de la máquina de hacer café mientras que el horno de microondas está operando.

## OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA

### Para Mejores Resultados:

1. Cuando determine el tiempo de cocción para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para verificar como está. Es fácil sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con poco contenido de agua se pueden secar y ponerse duros si se cocinan por demasiado tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Podrían quemarse.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc., asegúrese de perforar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

### Descongelado de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para descongelarlos. (Asegúrese de quitarle cualquier atadura metálica y envoltorios.)
2. Descongele de acuerdo a la Guía para Descongelar de este manual.
3. Para las partes de los alimentos que se descongelan más rápido que las otras, protéjalas si es necesario.
4. Algunos alimentos no deberán ser descongelados totalmente antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que algunas veces es mejor comenzar a cocinarlo mientras todavía está ligeramente congelado.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

### NOTA:

El aire proveniente de las aberturas puede estar caliente durante la cocción, esto es normal.

### Dorar:

Hay unos pocos alimentos que no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse y pueden necesitar color adicional.

Sazonadores como SHAKE & BAKE, páprika y agentes para dorar como KITCHEN BOUQUET o salsa Worcestershire pueden ser usados con las chuletas, trozos de carne o piezas de pollo. Asados, aves o perril cocinados por 10-15 minutos o más, se dorarán mejor sin aditivos extras.

### Utensilios de Cocina:

1. La mayoría de vidrios, cerámicas de vidrio y

resistentes al calor, son excelentes utensilios.

2. La mayoría de las servilletas de papel, toallas, platos, recipientes, cajetas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el horno de microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes, tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno de microondas. Siga las instrucciones del fabricante o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microondas.
4. Utensilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno microondas.

### Para Limpiar su Microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio. Salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se pegan en las paredes y entre los sellos de la puerta. Es mejor limpiar lo derramado enseguida con un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán la energía de las microondas y alargarán los tiempos de cocción. Use un paño suave para sacar las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar un sellado hermético. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño enjabonado, enseguida enjuague y seque. Al hacerlo, no use detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantenga el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón, luego con agua limpia y séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá colarse por los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y limpie con un paño húmedo seguido inmediatamente con un paño seco. Presione Desligue/Cancela después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas es operado bajo condiciones de alta humedad y de ninguna manera indica mal funcionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberán mantenerse limpio. Use solamente agua tibia con jabón, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS, TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ESPONJAS PLÁSTICAS O DE ALUMINIO. Las partes de metal serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un trapo húmedo.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No intente forzar, ni ajustar o reparar la puerta, el panel de control, el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua absorberá la energía de las microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microondas, pueden quemarse o carbonizarse si se calienta por mucho tiempo.
4. No cocine alimentos envueltos en papel toalla a menos que el libro de cocina que utilice en ese momento así lo indique.
5. No use papel periódico en lugar de papel toalla para cocinar.
6. No use envases de madera. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.  
No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas (ej. oro o plata). Siempre remueva los amarres de metal. Objetos de metal en el horno producen arcos eléctricos, los cuales pueden causar severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o las orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, esto puede causar fugas de microondas.
8. No use productos de papeles reciclados ya que pueden contener impurezas las cuales pueden causar chispas y/o fuegos durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre y se dañe.
10. Pequeñas cantidades de alimentos requieren tiempos de cocción o calentamiento más cortos. Si los tiempos normales (prefijados) son asignados a estos, pueden sobrecalentarse y quemarse.
11. Ponga el horno de forma tal que el frente de la puerta quede al menos 8 cm detrás del borde de la superficie en donde esté ubicado, para evitar que el mismo se voltee accidentalmente.
12. Antes de cocinar perfore la cáscara de las papas, manzanas y otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cáscara. La presión interna reventará el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite la envoltura de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. Note que en algunos casos los alimentos deben ser cubiertos con plástico para microondas, para calentar o cocinar, como se indica en los libros de cocina en microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está funcionando bien.
17. Cuando líquidos son cocinados en microondas, estos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles.  
Cuando el recipiente es removido, el cambio puede causar formaciones de burbujas de vapor. Un chorro de líquido caliente puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo, mantenga la puerta del horno cerrada, apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico desechable, papel o materiales combustibles, verifique el horno frecuentemente para revisar si el recipiente se está deteriorando.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese que los tiempos de cocción estén fijados correctamente ya que la sobrecocción puede causar un INCENDIO y como consecuencia DAÑAR el HORNO.

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

**P** ¿Qué está mal en el horno cuando la luz interior no enciende?

**R** Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:

- El foco se ha fundido.
- La puerta no está cerrada.

**P** Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?

**R** No. Los orificios o ductos están hechos para permitir el paso de la luz; ellos no permiten el paso de energía de microondas.

**P** Porque suena el "Beep" cuando un botón del panel de control es tocado?

**R** El Beep suena para asegurarle que la selección está siendo ingresada correctamente.

**P** Se daña el microonda si se opera mientras está vacío?

**R** Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.

**P** Porque los huevos a veces revientan?

**R** Cuando cocine, fría o escale huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfora la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cáscara.

**P** Por qué es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microondas?

**R** Después que la cocción del microondas termina, los alimentos siguen cocinándose durante el tiempo de reposo. Este reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.

**P** Es posible hacer palomitas (Popcorn) en el microondas?

**R** Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:

- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para hacer "popcorn" en hornos microondas.
- (2) El popcorn especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para la obtención de un producto aceptable. SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTÁ COCINANDO EL "POPCORN". SI OCURRIERA QUE EL MAÍZ NO REVIENTA EN EL TIEMPO PREVISTO, DETENGA EL PROCESO. LA SOBRECOCIÓN PUEDE RESULTAR EN UN INCENDIO.

**ADVERTENCIA:** NUNCA USE CUALQUIER BOLSA DE PAPEL PARA REVENTAR MAÍZ. NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.

**P** Por qué el horno no siempre cocina tan rápido como dice la guía de cocina?

**R** Verifique su guía de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguió correctamente las indicaciones, y ver qué causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocción y la potencia son sugerencias escogidas para ayudar a prevenir la sobrecocción, el problema más común de acostumbrarse al uso de su horno de microondas. Variaciones en el tamaño, peso y forma del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de la guía de cocción para verificar si los alimentos están cocidos, tal y como lo haría en la cocina convencional.