

# Horno de Microondas

## Guía del Usuario

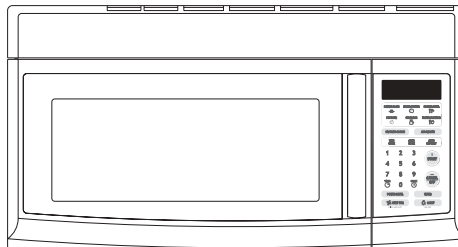
MCO165UW / MCO165UB

### **Tabla de Materias**

Introducción .....	1
Instrucciones Importantes sobre Seguridad .....	2~4
Recomendaciones para la instalación .....	5
Característica de Protección Automática del Ventilador .....	6
Sugerencias para Cocinar en el Microondas .....	6
Panel de Control Sensible al Tacto ...	7~8
Características Generales del Horno ....	9
Funciones Básicas .....	10~15
Características Especiales .....	15~21
Cuidado y Limpieza .....	22~24
Preguntas y Respuestas .....	25
Antes de Solicitar Servicio .....	26
Garantía .....	27

#### **INSTRUCCIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD**

Nunca funcione el horno cuando es vacío o sin la plato giratorio de cristal.



# Introducción

Felicitaciones por su compra de un horno de microondas para ser instalado sobre la estufa. A fin de obtener mejores resultados, le sugerimos leer atentamente esta guía. En ella encontrará instrucciones sobre el funcionamiento y mantenimiento apropiado de su microondas.

## PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A UN EXCESO DE ENERGIA MICROONDAS

- A. No** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir exposición peligrosa a la energía microondas. Es importante no modificar ni manipular indebidamente los entrecierres de seguridad.
- B. No** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- C. No** haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en: (1) la puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
- D.** El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona a excepción de personal de servicio debidamente calificado.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

**▲ ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones personales o exposición a energía microondas excesiva:**

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A UN EXCESO DE ENERGIA MICROONDAS" que se encuentran en la página 1.
3. Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. Enchufe solamente en un tomacorriente debidamente puesto a tierra. Ver "INSTRUCCIONES SOBRE LA PUESTA A TIERRA" en la página 5.
4. Instale o ubique este artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. No lo instale sobre un fregadero.
5. **Este horno de microonda es UL enumerada para el excedente de la instalación eléctrica y las gamas del gas.**  
Este horno ha sido diseñado para ser instalado sobre estufas cuyo ancho no sea superior a 76 cm (30 pulgadas).
6. **Para un mejor funcionamiento, enchufe este artefacto en su propio tomacorriente eléctrico, a fin de evitar parpadeo de las luces, fundido de los fusibles o disparo del disyuntor.**
7. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados- por ejemplo, frascos cerrados, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno. En raras circunstancias, se ha sabido que los huevos hervidos explotan. Cubra los huevos hervidos y déjelos reposar durante un minuto antes de cortarlos.
8. Los alimentos con la piel entera tales como las papas, salchichas, tomates, manzanas, hígados de pollo y otras menudencias y yemas de huevo (ver la advertencia anterior) deben ser perforados para dejar escapar el vapor durante la cocción. Las bolsa de cocinar "hervibles" y las bolsas de plástico herméticamente selladas deben ser rasgadas, agujereadas o ventiladas.
9. No caliente, almacene o use materiales inflamables dentro o cerca del horno. Los vapores pueden crear un peligro de incendio o explosión.
10. Use este artefacto solamente para el uso a que fue destinado como se describe en esta guía. No use productos químicos o vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial, en laboratorios o uso comercial. Está destinado para uso doméstico solamente.
11. Al igual que con cualquier otro artefacto, es necesario una supervisión estricta cuando es usado por los niños.
12. No haga funcionar este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si no está funcionando en forma debida o si ha sido dañado o dejado caer.
13. Este artefacto debe ser reparado solamente por personal de servicio calificado. Póngase en contacto con su centro de servicio autorizado más cercano para revisar, reparar o ajustar el horno.
14. No cubra ni bloquee ninguna abertura de este artefacto.
15. No use ni guarde este artefacto a la intemperie. No use este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o de lugares similares.
16. No sumerja el cordón o el enchufe en agua.
17. Mantenga los cordones eléctricos lejos de las superficies calientes.
18. No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mesón.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## ... continuación

19. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que entran en contacto cuando se cierra la puerta, use solamente jabones o detergentes no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un paño suave.
20. Para reducir el riesgo de incendio en el compartimiento del horno:
- a. No cocine demasiado los alimentos. Vigile cuidadosamente el artefacto si se ha colocado papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno a fin de facilitar la cocción. Evite usar productos de papel reciclado. No use periódicos ni ningún otro papel impreso en el horno. Tales productos algunas veces contienen impurezas que pueden encenderse.
  - b. Retire las ataduras de las bolsa de papel o plástico, antes de colocarlas en el horno.
  - c. Si los materiales dentro del horno se encendieran, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desenchufe el cordón o corte la corriente eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.
  - d. No use el horno para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el horno cuando no está en uso.
  - e. No prepare 'popcorn' (palomitas de maíz) excepto en un utensilio para preparar popcorn aprobado para microondas o en envases comerciales recomendados especialmente para hornos de microondas.
  - f. No cocine demasiado las papas. Se pueden deshidratar y encenderse.
  - g. No use el horno para secar ropas, ropa de cama, periódicos o artículos similares que no son alimentos.
21. **No haga funcionar el horno cuando esté vacío o con un utensilio vacío para evitar daño al horno y peligro de incendio.**
22. No se apoye en la puerta del horno. La puerta está diseñada para cerrar herméticamente y sellar en forma debida para un funcionamiento seguro. Al apoyarse en la puerta, puede doblar o romper las bisagras.
23. A fin de evitar la exposición a alto voltaje peligroso, **NO RETIRE EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS** del interior del compartimiento del horno.
24. Los líquidos, tales como agua, café, o té pueden ser recalentado más allá del punto que hierve sin aparecer ser el hervir debido a la tensión de superficie del líquido. El burbujear visible o hervir cuando el envase se quita del horno de microonda no está siempre presente.
- ESTO PODRÍA DAR LUGAR A los LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HERVÍAN REPENTINAMENTE EI EXCEDENTE CUANDO La CUCHARA O EI OTRO UTENSILIO SE INSERTA EN EI LÍQUIDO.**
- Para reducir el riesgo de lesión a las personas:
- a) No recaliente el líquido.
  - b) Revuelva el líquido antes y a medio camino a través de la calafacción él
  - c) No utilice los envases recto-echados a un lado con los cuellos estrechos.
  - d) Después de calentar, permita que el envase esté parado en el horno de microonda por un tiempo corto antes de quitar el envase.
  - e) Utilice el cuidado extremo al insertar la cuchara o el otro utensilio en el envase.
25. **Lea y siga las instrucciones específicas para preparación en hornos de microondas alimentos envasados o frascos (especialmente comida de bebé). En primer lugar, este es un artefacto diseñado para preparar alimentos.**
26. Use solamente utensilios y accesorios de cocina fabricados para uso en microondas y específicamente descritos en esta guía.
27. Los fabricantes de microondas no recomiendan el uso de freidoras o freír en el horno de microondas. El aceite caliente puede dañar las

piezas del horno y los utensilios y asimismo causar quemaduras de la piel.

28. Envolturas de plástico: Use solamente aquellos tipos diseñados para horno de microondas y evite formar un sello hermético. Doble hacia atrás una esquina pequeña o haga un pequeño corte para permitir que salga el vapor.
29. Manténgase cerca del artefacto cuando está en uso y verifique a menudo el progreso de la cocción. Si deja el artefacto desatendido, los alimentos se puede recocer y posiblemente producir un incendio en el horno.
30. **Los alimentos cocinados a líquido** (tales como los fideos) tienden a hervir más rápidamente que los alimentos que contienen menos humedad. Si esto ocurre, consulte la sección Cuidado y Limpieza para obtener instrucciones sobre como limpiar el interior del horno.
31. No use un termómetro en el alimento que usted va a preparar en el microondas a menos que el termómetro haya sido diseñado o recomendado para uso en un horno de microondas.
32. Los utensilios de cocina de plástico diseñados para usar en el microondas son muy útiles pero deben ser usados con cautela. Aún los plásticos resistentes al microondas no pueden tolerar bien las condiciones de sobrecocción, como pueden hacerlo los materiales de cerámica o vidrio y a menudo pueden ablandarse o quemarse si son sujetos a períodos cortos de sobrecocción. En exposiciones más prolongadas a sobrecocción, el alimento y el utensilio pueden encenderse. Por estas razones: 1) Use solamente plásticos resistentes al microondas y úselos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante de los utensilios. 2) No exponga los utensilios vacíos a la energía del microondas. 3) No permita que los niños usen utensilios plásticos sin estar completamente supervisados.
33. **No guarde nada directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando el horno esté en funcionamiento.**
34. Los alimentos instantáneos pueden ser colocados en el microondas en bandejas de aluminio que tengan una profundidad inferior a 19 mm (3/4 de pulgada); retire la cubierta de papel de aluminio y coloque la bandeja nuevamente en la caja. Cuando use metal en el horno de microondas, mantenga el metal por lo menos a 2,5 cm (1 pulgada) de los lados del horno.
35. No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto.
36. Los utensilios pueden calentarse debido a la transferencia de calor del alimento calentado. Es necesario usar tomaollas para manipular los utensilios de cocina.
37. No trate de derretir cera de parafina en el horno. La cera de parafina no se derretirá en un horno de microondas pues deja que las microondas pasen a través de ella.
38. Nunca use utensilios afilados cerca o dentro del horno.
39. Los alimentos y el vapor caliente pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra los contenedores con alimentos calientes incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas y cajas de cocinar. Para evitar posibles lesiones dirija el vapor lejos de las manos y de la cara.
40. Limpie a menudo la campana de ventilación. No permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
41. Tenga cuidado cuando limpie el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.
42. Cuando prepara alimentos flameados bajo la campana, **gire el ventilador.**

## CONSERVA ESTAS INSTRUCCIONES

# Recomendaciones para la Instalación

Retire todos los materiales de empaque tanto del exterior como del interior del horno antes de usarlo. El horno requiere movimiento libre del aire para su funcionamiento correcto. NO bloquee los respiraderos ubicados cerca de la rejilla de aire superior y debajo del horno.

## Instrucciones Sobre la Puesta a Tierra

Este artefacto debe ser puesto a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica. Este artefacto está equipado con un cordón eléctrico que tiene un alambre de puesta a tierra con un enchufe de puesta a tierra. El cordón debe ser enchufado en un tomacorriente de 120V, 15 amp. debidamente instalado y puesto a tierra.

**▲ ADVERTENCIA - El uso incorrecto del enchufe de puesta a tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico.**

Consulte a un electricista calificado o a un técnico de servicio si las instrucciones de puesta a tierra no son comprendidas completamente o si existe duda respecto a si el artefacto está debidamente puesto a tierra.

Cuando existe un receptáculo mural estándar para enchufes de dos clavijas, es su responsabilidad y

obligación personal reemplazarlo con un tomacorriente mural de tres clavijas puesto a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera clavija (conexión a tierra) del cordón eléctrico. No use un adaptador con este artefacto. Vea la página ly 2 de la Guía de Instalación para las especificaciones de un cordón de extensión aceptable.

## Nota Sobre Interferencia

Los hornos de microondas generan energía de radiofrecuencia durante el funcionamiento y si no están instalados debidamente pueden causar interferencia con la recepción de la radio o de la televisión. Usted puede determinar si este artefacto está causando interferencia encendiéndolo y apagándolo cuando está ocurriendo interferencia. Si ocurre interferencia, ésta puede ser corregida tomando una o más de las siguientes medidas:

- ◆ limpie la puerta y la superficie de sellado del horno;
- ◆ cambie la dirección de la antena de recepción de la televisión o de la radio;
- ◆ vuelva a ubicar el horno con respecto a la televisión o al receptor de radio y/o
- ◆ enchufe el horno en un tomacorriente diferente de modo que la televisión o radioreceptor estén en circuitos diferentes.

Si la interferencia persiste, debe consultar con un técnico experto en radio/televisión para sugerencias adicionales.

## Característica de Protección Automática del Ventilador

Los artefactos de cocinar instalados debajo del microondas pueden, bajo ciertas condiciones de uso continuo, causar temperaturas suficientemente altas que sobrecalienten algunas piezas internas del horno de microondas.

Para evitar que ocurra sobrecalentamiento, el ventilador está diseñado para encenderse automáticamente a

velocidad baja si ocurren temperaturas excesivas. Si esto sucede, el ventilador no puede ser apagado manualmente pero se apagará automáticamente cuando las piezas internas se hayan enfriado. El ventilador puede permanecer encendido durante una hora después que los controles de la estufa y del microondas hayan sido apagados.

## Sugerencias para Cocinar en el Microondas

◆ Asegúrese de que todos los utensilios usados en el microondas son resistentes para uso en el microondas. En el horno se pueden usar la mayoría de las fuentes de cocinar de vidrio, las tazas de medición, las tazas de flanes, los utensilios de cerámica o loza que no tengan una guarnición metálica o vidriado con brillo metálico.

◆ Si usted no está seguro de que un utensilio es resistente al microondas, haga esta prueba: Coloque en el horno el utensilio que usted está probando y una taza de medir de vidrio llena con agua.

Coloque la taza de medir ya sea dentro del utensilio o cerca del. Haga funcionar el microondas durante 1 minuto a temperatura alta. Si la fuente se calienta, no debe ser usada en el microondas. Si la fuente continúa fría y solamente el agua en la taza se calienta, entonces la fuente es resistente al microondas.

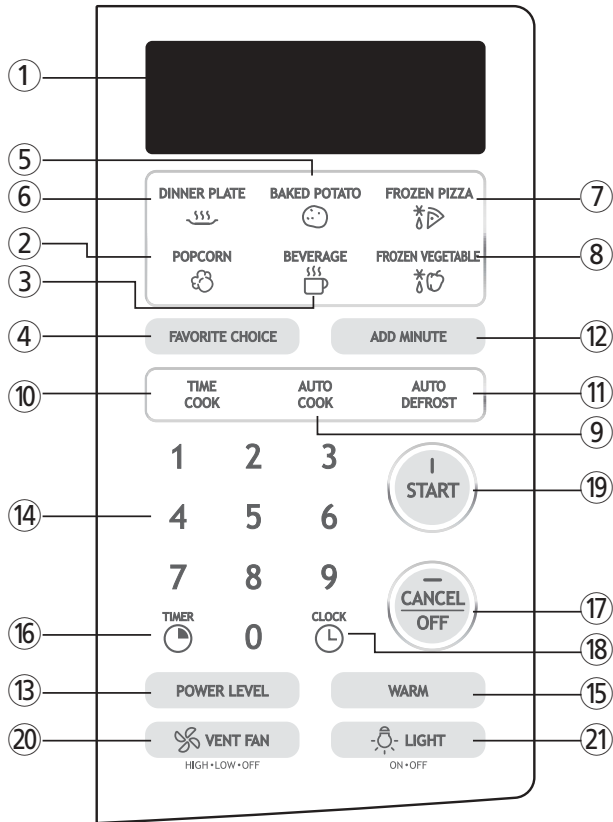
◆ Las toallas de papel, el papel encerado y las envolturas plásticas pueden usarse para cubrir platos para que retengan la humedad y evitar salpicadura. Asegúrese de agujerear o preparar la envoltura de plástico para que escape el vapor.

# Panel de Control Sensible al Tacto

El Panel de Control Sensible al Tacto le permite programar los controles del horno con el toque de un dedo. Está diseñado para fácil uso y comprensión.

1. **'DISPLAY' (INDICADOR VISUAL)** - Despliega la hora del día, el tiempo o la temperatura durante las funciones de cocción, el nivel de energía que está siendo usado, el modo de cocción e instrucciones de cocción.
2. **'POPCORN' (PALOMITAS DE MAIZ)** - Oprima esta tecla para cocinar palomitas de maíz envasadas para microondas con un peso de 100 g ( 3,5 onzas). El horno comenzará automáticamente.
3. **'BEVERAGES' (BEBIDAS)** - Oprima esta tecla para recalentar una bebida. El horno comenzará automáticamente.
4. **'FAVORITE CHOICE' (FAVORITOS)** - Oprima esta tecla para desplegar nuevamente tres instrucciones de cocción colocadas en la memoria y para programar nivel de sonido de las señales, buscar velocidades y desactivar el despliegue del reloj.
5. **'BAKED POTATO' (PAPAS ASADAS)** - Oprima esta tecla para cocinar de 1 a 4 papas. El horno empezará automáticamente.
6. **'DINNER PLATE' (PLATO DE COMIDA)** - Oprima esta tecla para recalentar un plato de comida lleno de restos de alimentos fríos.
7. **'FROZEN PIZZA' (PIZZA CONGELADA)** - Oprima esta tecla para calentar pizza congelada. El horno comenzará automáticamente.
8. **'FROZEN VEGETABLES' (VERDURAS CONGELADAS)** - Oprima esta tecla para cocinar verduras congeladas. El horno comenzará automáticamente.
9. **'AUTO COOK' (COCCION AUTOMATICA)** - Automáticamente computará la energía microondas y el tiempo de cocción. Consulte la Guía de Cocción Automática.
10. **'TIME COOK' (TIEMPO DE COCCION)** - Cocción en el microondas durante una cantidad seleccionada de tiempo.
  - ◆ El Nivel de Energía 10 (Alto) es automático pero se pueden programar niveles de calor más bajos.
11. **'AUTO DEFROST' (DESCONGELACION AUTO-MATICA)** - Oprima esta tecla para entrar el peso de los alimentos. luego 'START' (COMENZAR). El horno automáticamente determina los niveles de energía y el tiempo de descongelación.
12. **'ADD MINUTE' (AGREGAR MINUTO)** - Oprima esta tecla para tiempo de cocción de 1 minuto, para agregar 1 minuto al tiempo de cocción a medida que el indicador de tiempo está regresando en la cuenta o para un "instant on" del 1 minuto.
13. **'POWER' (NIVEL DE ENERGIA)** - Oprima esta tecla si desea cambiar de Nivel de Energía automático 10 (Alto) para cocinar.
14. **TECLAS DE NUMEROS** - Oprima estas teclas para programar el tiempo de cocción, tiempo de descongelación, hora del día, nivel de energía o peso de los alimentos para 'Auto Defrost' (Descongelación Automática)
15. **'WARM' (CALENTAR)** - Oprima esta tecla para mantener los alimentos calientes en forma segura durante 30 minutos.
16. **'TIMER' (INDICADOR DE TIEMPO)** - Esta característica no usa energía de microondas. Funciona como un indicador de tiempo de la cocina, como período de reposo después de la descongelación o como un indicador de tiempo diferido antes del tiempo de cocción.
17. **'CANCEL/OFF' (CANCELAR/APAGAR)** - Cuando esta tecla se oprime una vez, se detiene el funcionamiento del horno. Cuando se oprime dos veces, se apaga el horno y se cancelan todos los ajustes (excepto la hora del día).
18. **'CLOCK' (RELOJ)** - Oprima esta tecla para colocar la hora del día o verificar la hora del día cuando esté cocinando en el horno.
19. **'START' (COMENZAR)** - Después de que se han hecho todas las selecciones, oprima esta tecla para comenzar el horno o el indicador de tiempo.
20. **'VENT FAN' (VENTILADOR DEL RESPIRADERO)** - Toque esta pista para seleccionar la velocidad del ventilador del respiradero o para dar vuelta al ventilador del respiradero encendido o apagado.
21. **'LIGHT' (LUZ)** - Toque esta pista para girarse o de la luz superficial y de la luz de la noche.

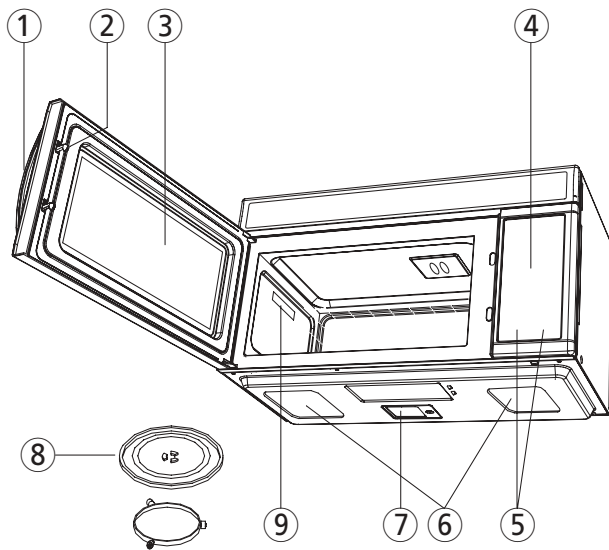
<MCO165UW/ MCO165UB>



- ◆ Cada vez que se oprima una tecla, se escuchará una SEÑAL SONORA.
- ◆ Cuando usted enchufa el horno, la visualización enrostrará "(TOUCH CLOCK PAD TO ENTER TIME OF DAY) la PISTA del RELOJ del TACTO PARA INCORPORAR HORA". Si la potencia se interrumpe en cualquier momento, la secuencia antedicha se repite.

**NOTA:** Las características y el estilo pueden ser ligeramente diferentes dependiendo del modelo.

# Características Generales del Horno



**1. MANIJA DE LA PUERTA** - Tire de la manija para abrir la puerta. La puerta debe mantenerse firmemente cerrada para que el horno funcione.

**2. PESTILLOS DE LA PUERTA**

**3. VENTANA con PROTECTOR METALICO** - La pantalla permite que se observe la cocción a la vez que se mantiene las microondas confinadas en el horno.

**4. PANEL DE CONTROL SENSIBLE AL TACTO e INDICADOR VISUAL DIGITAL** - Para información detallada sobre cada característica, ver la sección Panel de Control Sensible al Tacto, página 7.

**5. CONTROLES DE LA CAMPANA**

**'Vent Fan' (Ventilador)** - Oprima 'High', 'Low' u 'Off'.

**Luz** - Oprima 'On' u 'Off'

**6. FILTROS DE GRASA**

**7. LUZ DE LA CUBIERTA**

**8. PLATO GIRATORIO** - Se compone de una bandeja de vidrio y una guía de rodillos. La guía de rodillos es colocada primero en el fondo del microondas y sobre ella se coloca la bandeja de vidrio. **Ambas piezas deben estar en su lugar cuando se usa el horno microondas.**

**9. PLACA DE DATOS** - Situada en la pared interior del horno de microondas.

# Funciones básicas

## Reloj

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la **tecla CLOCK** (reloj)
2. Ingresar la hora del día pulsando los números correctos
3. Pulsar la **tecla CLOCK**

- ◆ Después de enchufar el horno o después de un corte de corriente, en el visor aparecerá "88:88". Pulsar la tecla CANCEL/OFF (cancelar/apagar) e ingresar la hora correcta siguiendo las instrucciones anteriores.
- ◆ El reloj que indica la hora es un reloj de 12 horas.
- ◆ Si está configurado, se podrá ver la hora cuando no se esté utilizando ninguna de las funciones del horno.
- ◆ Cuando el horno se apaga vuelve a aparecer la hora.

## Tiempo de cocción/nivel de potencia

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la **tecla TIME COOK** (tiempo de cocción)
2. Ingresar el tiempo de cocción utilizando las teclas de números - Por ejemplo: para 5 minutos, pulsar los números: 5, 0, 0. La cantidad seleccionada de tiempo aparecerá en el visor.
3. Pulsar la **tecla START**(inicio).
  - ◆ El tiempo de cocción aparecerá en el visor.
  - ◆ El horno se pondrá en funcionamiento y se iniciará la cuenta regresiva.
  - ◆ El horno se detendrá automáticamente cuando finalice el tiempo y se escuchará un "bip" tres veces.
  - ◆ Cuando termina el tiempo de cocción, la palabra "END" (fin) aparecerá en el visor.

- ◆ Empezar con el más corto de los tiempos recomendados de cocción y agregar más tiempo según se necesite.
- ◆ Controlar los alimentos mientras se cocinan.
- ◆ La puerta del horno se puede abrir en cualquier momento mientras el horno está funcionando. Éste se detendrá automáticamente y se mantendrá el tiempo de cocción ingresado hasta que la puerta se cierre y se vuelva a pulsar la tecla START (inicio).
- ◆ Si se pulsa la tecla START y el horno no reinicia su funcionamiento, verificar la zona entre la puerta y la junta para comprobar que no haya obstrucciones. El horno no se pondrá en funcionamiento hasta que la puerta esté completamente cerrada.

### Nota . . .

- ◆ *Automáticamente el horno funciona con la potencia total. Si se desea utilizar un nivel diferente de potencia, pulsar la tecla POWER LEVEL(potencia)antes de pulsar la tecla START (inicio).*

*Ingresar el nivel de potencia deseado pulsando las teclas de números que desee. El número de potencia elegido aparecerá en el visor. (Ver Guía de cocción en la página 11).*

# Funciones Básicas

## Guía de Cocción de los Niveles de Energía

Los niveles de energía en su horno de microondas pueden ser comparados a los elementos superiores de una estufa. El(nivel de energía 10) 'High' o 'Full Power' (Energía Máxima) es la manera más rápida de cocinar y le proporciona 100% de energía.

Cada nivel de energía le proporciona energía de microondas para un cierto porcentaje de tiempo, por ejemplo, el nivel de energía 7 es energía de microondas durante 70% del tiempo. La mayoría de sus funciones de cocción serán efectuadas en 'High' (Nivel de energía 10.) Un ajuste inferior cocinará más uniformemente y necesitará menor atención para revolver o dar vueltas los alimentos. Algunos alimentos pueden tener mejor sabor, mejor textura o apariencia si se usan ajustes inferiores. Se recomienda usar un nivel de energía inferior cuando cocine alimentos que tienen una tendencia a derramarse, tales como papas escalopadas. Los tiempos de cocción aumentarán a medida que se disminuye el nivel de energía.

Nivel de Energía	Uso Preferible
'High' (Alto) 10	Pescado, tocino, verduras, líquidos hirvientes.
'Medium' (Mediano) 7	Cocción suave de carne de res y carne de ave, cacerolas y recalentamiento.
'Medium' (Mediano) 5	Cocción lenta y ablandamiento de estofados y cortes de carne más duros.
'Low' (Bajo) 3	Descongelación, cocción a fuego lento, salsas delicadas.
'Calentar' (Tibio) 1	Mantener los alimentos calientes sin sobrecocerlos, derretir mantequilla.

## 'Add Minute' (Agregar Minuto)

La tecla 'ADD MINUTE' es una manera conveniente de calentar alimentos con energía máxima, ya sea oprimiendo una sola tecla o agregando un minuto adicional a su ciclo de cocción cuando está en progreso. El horno comienza automáticamente después de que se ha oprimido la tecla.

'ADD MINUTE' no puede ser usado con las **FUNCIONES DE 'ONE TOUCH COOKING', 'SENSOR COOK', 'AUTO DEFROST', 'TIMER', 'FAVORITE CHOICE' o 'WARM'.**

Cada vez que la tecla sea oprimida el horno agregará 1 minuto al tiempo, hasta llegar a 99 minutos.

## Temporizador

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla TIMER (temporizador )
2. Ingresar el tiempo deseado. En el visor aparecerá el tiempo elegido.
3. Pulsar la tecla START (inicio)

- ◆ El temporizador se puede programar para un tiempo máximo de 99 minutos y 99 segundos.
- ◆ Las señales sonoras señalan el final de la operación de la sincronización.
- ◆ Para detener el temporizador una vez que ha iniciado su funcionamiento, Pulsar la tecla CANCEL/OFF. En el visor, volverá a aparecer la hora.
- ◆ No se puede poner en funcionamiento el temporizador durante la cocción de alimentos.
- ◆ La puerta tiene que estar cerrada para que el temporizador funcione.

## Descongelamiento automático

Usar la función descongelar para carnes, aves y pescado desde 0,1 libras hasta 6,0 libras.

### Instrucciones básicas

- ◆ Pulsar **AUTO DEFROST** (descongelamiento automático) una vez para descongelar carne. En el visor aparecerá "dF-1".
  - ◆ Pulsar la tecla **AUTO DEFROST** dos veces para descongelar aves. En el visor aparecerá "dF-2".
  - ◆ Pulsar **AUTO DEFROST** tres veces para descongelar pescado. En el visor aparecerá "dF-3".
- Pulsar las teclas de números para ingresar el peso. \*El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se calculan automáticamente.
- Pulsar la tecla **START** (inicio)

\* Ingresar el peso en libras y décimas de libras. Ver más abajo la tabla de conversión.

- ◆ Durante el proceso de descongelamiento, se escucharán bips cortos que indican que debe dar vuelta o reacomodar los alimentos. El horno seguirá funcionando si los alimentos no se dan vuelta o se reacomodan. Tres bips indican la finalización del proceso. La palabra "END"(fin) aparecerá en el visor.
- ◆ Cuando se descongela carne, se debe girar o reacomodar dos veces. Cuando se descongelan aves, se deben girar o reacomodar una sola vez.

## Tabla de conversión

Si el peso está en onzas (gramos)-	entonces el peso es convertido a décimas de una libra.
1 a 2 onzas (28 a 57 g)	0,1 (45 g)
3 a 4 onzas (85 a 113 g)	0,2 (90 g)
5 onzas (142 g)	0,3 (135 g)
6 a 7 onzas (170 a 198 g)	0,4 (180 g)
8 onzas (227 g)	0,5 (225 g)
9 a 10 onzas (255 a 283 g)	0,6 (270 g)
11 a 12 onzas (312 a 340 g)	0,7 (315 g)
13 onzas (368 g)	0,8 (360 g)
14 a 15 onzas (397 a 425 g)	0,9 (405 g)

## Descongelamiento por tiempo

### Instrucciones básicas

- Pulsar la tecla **TIME COOK Pad**(tiempo).
- Ingresar el tiempo de descongelamiento deseado
- Pulsar la tecla **POWER LEVEL**(potencia)
- Pulsar la tecla **NÚMERO 3**
- Pulsar la tecla **START** (inicio)

### Note . . .

- ◆ Ver en la página 13 otras recomendaciones para descongelar automáticamente o por tiempo.

# Funciones Básicas

## Descongelación Usando la Guía de Tiempo (Nivel de Energía 3)

Artículos y Peso	Tiempo de Descongelación	Tiempo de Reposo	Procedimientos y Técnicas
<b>Carne de Res</b>			
Carne de Res Molida / 0,450 kg (1 libra)	10-12 min.	5 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Carne de Res Molida / kg (2 libra)	18-20 min.	8-12 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Asado de Carne de Res, sin hueso / 1,4kg (3 libra)	26-28 min.	7-10 min.	De vuelta al la mitad de la descongelación. Cubra los extremos o as áreas más delgadas con papel de aluminio.
Biftecs / 2,5 cm(1") de grosor	7-8 min.	5-7 min.	Separe y vuelva a redistribuir una vez.
<b>Carne de Cerdo</b>			
Asado de Cerdo, sin hueso / 1,360 kg (3 libra)	20-22 min.	10-15 min.	De vuelta al la mitad de la descongelación. Cubra los extremos o las áreas más delgadas con papel de aluminio.
Chuletas de Cerdo / 0,450 kg (1 libra)	7-8 min.	5-7 min.	Separe y vuelva a redistribuir una vez.
Carne de Cerdo Molida / 0,450 kg (1 libra)	10-12 min.	5-7 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Costillas de Cerdo / 5,4 kg (1½ libra)	15-16 min.	5-7 min.	Dé vuelta a la carne y vuelva a redistribuir, separe una vez.
<b>Carne de Ave</b>			
Pollo Entero / 1,360 kg (3 libra)	20-22 min.	10-15 min.	De vuelta el pollol. Proteja las puntas de las alas. Los extremos de las patas y la pechuga con papel de aluminio. Ellado de la pechuga debe ser colocado hacia abajo.
Pechugas de Pollo deshuesadas / 0,450 kg (1 libra)	7-8 min.	5-7 min.	Separe y vuelva a distribuir una vez.
Muslos de Pollo / 0,0900 kg (2 libra)	18-23 min.	8-13 min.	Separe y vuelva a distribuir una vez.
<b>Pescado</b>			
Filetes de Pescado / 0,450 kg (1 libra)	10-11 min.	5-7 min.	Separe y vuelva a distribuir una vez. Cubra como sea necesario.

## Sugerencias Generales para la Descongelación

1. No descongele carne que aún esté envuelta. Al estar envuelta se puede comenzar a cocer. Siempre retire la envoltura exterior y la bandeja. Coloque el alimento en una parrilla resistente a las microondas en un plato. Durante la descongelación, los jugos se acumulan en el plato y pueden llegar a calentarse lo suficiente como para cocinar el alimento. Si levanta la carne del plato puede evitar que la parte inferior y los lados comiencen a cocinarse.
2. Rara comenzar la descongelación de un pollo entero colóquelo con la pechuga hacia abajo. Comience a descongelar los más rápidamente que un bloque profundo.
3. La forma del envase altera el tiempo de descongelación. Las formas rectangulares poco profundas se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
4. **La Descongelación Automática** es programada para pesos específicos. Los resultados de la descongelación se verán afectados si usted coloca un peso incorrecto.
5. **La descongelación Automática** está programada para alimentos congelados a 0°F (18°C). Si el alimento ha sido guardado a una temperatura más alta, se pueden esperar tiempos de descongelación más cortos.
6. Después de haber transcurrido 1/3 del tiempo de descongelación revise el alimento. Puede que sea necesario darlo vuelta, separarlo, redistribuirlo o retirar las porciones del alimento que ya se han descongelado.
7. **Durante la Descongelación Automática, el horno le indicará dar vuelta el alimento.** En este momento abra la puerta del horno y revise el alimento. Siga las técnicas indicadas a continuación para obtener resultados óptimos de descongelación. Después, cierre la puerta del horno, oprima la **Tecla 'START'** para completar la descongelación.
  - ◆ **Dar Vuelta:** Asados, costillas, pollos enteros, pechugas de pavo, "hot dogs", salchichas, bistecs o chuletas de cerdo.
  - ◆ **Redistribuir:** Separe los bistecs, las chuletas de cerdo, las ham-burguesas, carne molida, pedazos de pollo o mariscos, trozos de carne tales como carne de res para estofado.
  - ◆ **Cubrir:** Use pequeñas franjas de papel de aluminio para proteger las áreas delgadas o los bordes de alimentos que tienen formas dispares tales como las alas de pollo. Para evitar que se produzcan chispas, no deje que el papel de aluminio quede a 2,5 cm (2 pulgada) de distancia de las paredes o de la puerta del horno.
  - ◆ **Retirar:** Para evitar que se cocinen, las porciones descongeladas deben ser retiradas del horno en este momento. Esto puede acortar el tiempo de descongelación para los alimentos que pesan menos de 1,4kg (3 libras)
8. Después de la descongelación, deje reposar el alimento 5 a 10 minutos si hay alguna área que este helada. Si los asados grandes compactos tales como el lomo o asado de la cadera no están completamente descongelados después de haber reposado, vuelva a colocar el asado en el horno y programe 'Auto Defrost' para 0,450 kg (1 libra)

# Funciones Básicas

## Cocción en dos etapas

Esta función permite programar dos operaciones, una después de la otra, por ejemplo descongelar y cocinar o cocinar utilizando dos niveles diferentes de

potencia. Cambia automáticamente los niveles de potencia y los tiempos de cocción

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla **TIME COOK Pad** (tiempo de cocción).
2. Pulsar las teclas de números correspondientes para ingresar el tiempo de cocción deseado. El tiempo elegido aparecerá en el visor.
3. Pulsar la tecla **POWER LEVEL** (potencia).
4. Pulsar la tecla del número que corresponda al nivel de potencia deseado. El nivel de potencia elegido aparecerá en el visor.
5. Pulsar la tecla **TIME COOK Pad** de nuevo.
6. Pulsar las teclas de números que correspondan para ingresar el tiempo de cocción para la segunda etapa de la operación. El tiempo elegido aparecerá en el visor.
7. Pulsar la tecla **POWER LEVEL**.
8. Pulsar la tecla del número que corresponda al nivel de potencia deseado. El nivel de potencia elegido aparecerá en el visor.
9. Pulsar la tecla **START** (inicio).

# Características especiales

## Palomitas de maíz

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla **POPCORN** (palomitas de maíz) una vez para un paquete de 3,5 onzas. En el visor aparecerá "3.5".

- ◆ La tecla POPCORN está automáticamente programada para el tiempo de cocción necesario para un paquete de 3,5 onzas.
- ◆ Escuche cuando las palomitas empiezan a saltar y detenga el microondas cuando las explosiones se produzcan con una demora de tres segundos entre una y otra.
- ◆ No trate de volver a cocinar las palomitas que no explotaron ni de volver a utilizar una bolsa.
- ◆ Cocine un solo paquete por vez.

**PRECAUCIÓN:** si el envase de palomitas contiene una cantidad diferente de las opciones recomendadas, no utilice la tecla POPCORN. Se puede producir una cocción inadecuada de las mismas u originar un incendio. Siga las instrucciones del fabricante.

**PRECAUCION:** No coloque el bolso directamente en la bandeja de la placa giratoria, empaquetan por favor en plato microwavable al cocinar

## Bandeja de cena

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla **DINNER PLATE** (bandeja de cena).
2. Aparecerá "12" en el visor.

- ◆ El tiempo programado (2:40) aparecerá en el visor.
- ◆ Coloque la carne y las verduras más sólidos en los bordes de la bandeja.
- ◆ Coloque los alimentos delicados en el centro de la bandeja.
- ◆ Cubra la bandeja con papel encerado para mantener el vapor en la mayoría de los casos salvo con carnes poco cocidas o verduras que tienen cubiertas crocantes.

## Pizza congelada

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla **FROZEN PIZZA** (pizza congelada).
2. Aparecerá "8" en el visor.

- ◆ El tiempo programado (3:00) aparecerá en el visor.
- ◆ Cocine una sola pizza por vez.
- ◆ Siga las instrucciones del fabricante.
- ◆ Use solamente pizzas congeladas con la indicación de que pueden ser cocinadas en el microondas.
- ◆ Si el queso de la pizza no está suficientemente derretido, cocine durante algunos segundos más.

## Bebidas

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla **BEVERAGE** (bebida) una vez para una taza (8 onzas)/jarro. En el visor aparecerá la leyenda "1CUP".
2. Pulsar la tecla **BEVERAGE** dos veces para 2 tazas (16 onzas)/jarros. En el visor aparecerá la leyenda "2CUPS".
3. Pulsar la tecla **BEVERAGE** tres veces para 3 tazas (24 onzas)/jarros. En el visor aparecerá la leyenda "3CUPS".

## Patatas asadas

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla **BAKED POTATO** (patatas asadas):
  - ◆ una vez para 1 patata mediana (7 onzas)
  - ◆ dos veces para 2 patatas medianas (14 onzas)
  - ◆ tres veces para 3 patatas medianas (21 onzas)
  - ◆ cuatro veces para 4 patatas medianas (28 onzas)
  - ◆ En el visor aparecerá "1EA", "2EA", "3EA" o "4EA".

## Mantener caliente

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla **WARM** (mantener caliente). En el visor aparecerá la leyenda "HEAT".
2. Pulsar la tecla **START** (inicio).

- ◆ El horno microondas mantendrá los alimentos tibios sin peligro de quemarlos durante 30 minutos como máximo.
- ◆ La función mantener caliente se interrumpe abriendo la puerta o pulsando la tecla **CANCEL/OFF** (cancelar/apagar).
- ◆ Los alimentos que se cocinaron cubiertos también deben cubrirse durante el calentamiento.
- ◆ Todos los alimentos de la bandeja de cena deben estar cubiertos.

# Características especiales

---

## Opción favorita

### Para programar y modificar la función opción favorita :

1. Pulsar la tecla **COOK TIME** (tiempo de cocción). Ingresar el tiempo de cocción.
2. Pulsar la tecla **POWER LEVEL** (potencia)
3. Ingresar el nivel de potencia. Por ejemplo: "5" para un 50% de nivel de potencia.
4. Pulsar la tecla **FAVORITE CHOICE** (opción favorita).
5. Pulsar la tecla **START** (inicio) para guardar en la memoria.

Cuando se ha ingresado un programa, en el visor aparecerá la leyenda "SAVE" (guardar) para que usted sepa que se ha guardado un programa.

**NOTE:** *repetir los pasos 1 a 5 para los programas 2 y 3 de OPCIÓN FAVORITA.*

### Para usar Opción Favorita:

1. Colocar la comida en el horno y cerrar la puerta.
2. Pulsar la tecla **FAVORITE CHOICE** (opción favorita). En el visor aparecerá la leyenda "FC-1".
  - ◆ Para elegir el programa 2 o el programa 3, pulsar la tecla FAVORITE CHOICE hasta que el programa que quiere aparezca en el visor.
3. Pulsar la tecla **START** (inicio).

**Para programar la señal de sonido de OPCIÓN FAVORITA y el reloj del visor:**

Pulsar la tecla **FAVORITE CHOICE** cuatro veces. La leyenda “OPT” aparecerá en el visor.

**Para cambiar la señal de sonido:**

- ◆ Cojín 1 del número del tacto. La señal sonora sonará.
- ◆ Cojín 2 del número del tacto. el indicador del “MUTE” será encendido. La chicharra de sonido no se activará.

**Para encender/apagar el visor del reloj:**

- ◆ Pulsar la tecla 3. Después de que la leyenda “On” esté en el visor durante dos segundos, aparecerá la hora.
- ◆ Pulsar la tecla 4. Después de que la leyenda “Off” esté en el visor dos segundos, el visor quedará en blanco.

**Verduras congeladas**

**Instrucciones básicas**

1. Pulsar la **tecla FROZEN VEGETABLES** (verduras congeladas) una vez para 8 onzas de verduras congeladas. En el visor aparecerá “8”.
2. Pulsar la **tecla FROZEN VEGETABLES** dos veces para 10 onzas de verduras. En el visor aparecerá “10”.
3. Pulsar la **tecla FROZEN VEGETABLES** (verduras congeladas) tres veces para 16 onzas de verduras congeladas. En el visor aparecerá “16”.
4. Pulsar la **tecla FROZEN VEGETABLES** (verduras congeladas) cuatro veces para 20 onzas de verduras congeladas. En el visor aparecerá “20”.

**Cocción automática**

**Instrucciones básicas**

1. Pulsar la tecla **AUTO COOK** (cocción automática) hasta que aparezca en el visor el alimento deseado.\*
2. Pulsar la tecla del número indicado en la Guía de Cocción para el peso indicado.\*
3. Pulsar la tecla **START** (inicio).

\* Ver el cuadro siguiente o la etiqueta de guía de cocción en la parte de adelante de la cavidad del horno.

- ◆ La función cocción automática tiene tiempos programados y niveles de potencia para cuatro categorías de alimentos: sopa, verduras frescas, pan y filete de pescado.
- ◆ El visor muestra la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

**Guía de Cocción Automática**

ALIMENTOS	OPRIMA LA TECLA 'AUTO COOK'	TECLA NUMÉRICA	CANTIDAD	DEMOSTRACIÓN
Soup (Sopa)	Una vez	1	240 mL (8 onzas)	AC-1
		2	470 mL (16 onzas)	
		3	700 mL (24 onzas)	
		4	950 mL (32 onzas)	
Fresh Vegetables (Verduras Frescas)	Dos veces	1	113 g (4 onzas)	AC-2
		2	227 g (8 onzas)	
		3	340 g (12 onzas)	
		4	454 g (16 onzas)	
Muffins (Panquecitos)	Tres veces	1	2 ea.	AC-3
		2	4 ea.	
		3	6 ea.	
		4	8 ea.	
Fish Fillets (Filetes de Pescado)	Cuatro veces	1	113 g (4 onzas)	AC-4
		2	227 g (8 onzas)	
		3	340 g (12 onzas)	
		4	454 g (16 onzas)	

**Técnicas y Sugerencias para Cocinar**

- ◆ Para obtener los mejores resultados, cubra el recipiente con envoltura de plástico y doble hacia atrás un borde de la envoltura para formar una ranura de 13 mm (1/2 pulgada) por donde pueda escapar el vapor.
- ◆ Después de cocinar las verduras frescas, déjelas reposar 3 a 5 minutos antes de servir las. Esto permitirá que el alimento se termine de cocinar sin recocerse.
- ◆ Cuando prepare verduras frescas, agregue 1/2 taza de agua por cada 227 g (1/2 libra) de verduras frescas.

# Características especiales

## 'Auto Start' (Comienzo Automático)

La característica 'AUTO START' le permite programar su horno para comenzar a cocinar a una hora determinada del día - hasta un retardo de 11 horas y 59 minutos. Usted puede programar dos operaciones sucesivas usando dos niveles de energía diferentes.

### Instrucciones Básicas

1. Oprima la **Tecla 'TIME COOK'**.
2. Programe el tiempo de cocción.\*
3. Oprima la **Tecla 'POWER LEVEL'**.
4. Programe el nivel de energía.
5. Oprima la **Tecla 'TIME COOK'**.
6. Programe el tiempo de cocción.
7. Oprima la **Tecla 'POWER LEVEL'**.
8. Programe el nivel de energía.
9. Oprima la **Tecla 'CLOCK'**.
10. Coloque la hora en que usted desea que el horno comience a cocinar.
11. Oprima la **Tecla 'START'**\*\*

- ◆ No use alimentos que contengan polvo de hornear o levadura cuando use 'AUTO START'. Ellos no se liudarán en forma debida.
- ◆ **Advertencia:** No use alimentos que pueden descomponerse mientras espera que comience el tiempo de cocción, tales como alimentos que contengan leche o huevos, sopas de crema y carnes o pescados cocinados. Cualquier alimento que deba esperar para ser cocinado debe estar muy frío o congelado antes de ponerlo en el horno.

### Sugerencias para Programar el 'Auto Start':

- ◆ Antes de programarlo, verifique la hora del día aparezca correcta en el indicador.
- ◆ Si se escucha que el ventilador comienza a funcionar cuando oprime la **Tecla 'START'**, significa que no ha programado el horno en forma debida. Oprima la **Tecla 'CANCEL/OFF'** y comience de nuevo.

## Retrasa START

RETRASA la característica del COMIENZO permite que usted programe su horno para comenzar a cocinar después de momento específico- hasta retrasa de 99 minutos 99 segundos. Usted puede programar dos operaciones secuenciales ussing diversos niveles de la

### Instrucciones Básicas

1. Toque el cojín del TIMER.
2. Entre deseó tiempo que usted desea el horno a retrasa.
3. Toque el cojín del TIME COOK.
4. Incorpore el tiempo de cocción.
5. Toque el cojín del POWER LEVEL.
6. Incorpore el nivel de la energía.
7. Toque el cojín del TIME COOK.
8. Incorpore el tiempo de cocción.
9. Toque el cojín del POWER LEVEL
10. Incorpore el nivel de la energía.
11. Toque el cojín del START.

## Aumento o Disminución de los Ajustes de Tiempo

Usted puede aumentar o disminuir cualesquiera de las configuraciones preestablecidas para el UN TACTO QUE COCINA CARACTERÍSTICAS si usted prefiere más o tiempo de cocción de los lesss.

### Para Cambiar los Ajustes Predeterminados:

1. Oprima la **Tecla 'POWER LEVEL'** una vez par aumentar el tiempo en 20 segundos o dos veces para disminuir el tiempo en 20 segundos.
2. Oprima la **Tecla 'ONE TOUCH COOKING'** deseada.

---

## 'Control Lockout' (Bloqueo de Control)

Se puede bloquear el funcionamiento del horno a fin de evitar que el microondas sea accidentalmente encendido. Todas las funciones del horno pueden ser bloqueadas.

### **Para Programar:**

Oprima y mantenga oprimida la **Tecla 'CANCEL/OFF'** durante tres segundos. El muestra **"LOCKED"** (Bloquear) y el horno emite una señal sonora.

### **Para Cancelar:**

Oprima y mantenga oprimida la **Tecla 'CANCEL/OFF'** durante tres segundos. **"LOCKED"** desaparecerá del **Indicador Visual** y el horno emitirá una señal sonora.

# Características especiales

## Uso del ventilador

Usted puede controlar el ventilador de 2 velocidades pulsando la tecla VENT FAN (ventilador).

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla VENT FAN una vez para velocidad alta.  
La exhibición será "Hi".
2. Pulsar la tecla VENT FAN dos veces para velocidad baja.  
La exhibición será "Lo".
3. Pulsar la tecla VENT FAN tres veces para apagar el ventilador. En el visor aparecerá la leyenda "OFF" (apagado).

### Para programar que el ventilador funcione durante un tiempo específico:

1. Iniciar la marcha del ventilador pulsando la tecla VENT FAN (ventilador).
2. Programar el tiempo de funcionamiento
  - ◆ Pulsar la tecla **TIMER** (temporizador) y mantenerla apretada durante 3 segundos.  
En el visor aparecerá la leyenda "FAN" (ventilador).
3. Ingresar el tiempo que desea que funcione.
4. Pulsar la tecla **START** (inicio).

### Para cancelar el temporizador:

- ◆ Pulsar la tecla CANCEL/OFF Pad.

### Note . . .

- ◆ Si cancela el temporizador, éste dejará de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando. El ventilador seguirá funcionando hasta que lo apaguen.

## Uso de la luz superior

Puede controlar la luz pulsando la tecla LIGHT (luz).

### Instrucciones básicas

1. Pulsar la tecla **LIGHT** una vez para encender la luz superior.  
La exhibición será "On".
2. Pulsar la tecla **LIGHT** dos veces para apagar la luz superior. En el visor aparecerá la leyenda: "OFF" (luz apagada).  
Si no hay usuario entrado por 10 horas, la luz del cooktop y el ventilador del respiradero darán vuelta apagado automáticamente para la energía excepto.

# Cuidado y Limpieza

## Interior del Horno de Microondas

El interior del horno debe limpiarse después de cada uso con un paño húmedo para mantenerlo libre de grasa y acumulación de suciedad. La suciedad persistente puede sacarse con una esponja de fregar de plástico. Cuando limpie las superficies interiores y las superficies de la puerta y del horno que quedan en contacto cuando la puerta se cierra, use solamente jabones o detergentes no abrasivos suaves, aplicados con una esponja o paño suave.

Se pueden eliminar los olores del interior del horno hirviendo una solución de una taza de agua y varias cucharadas de jugo de limón en el horno durante 5 a 7 minutos. Esto también ayuda a soltar cualquier suciedad seca que haya quedado en el horno. Limpie el exceso de humedad después del uso.

### Nota . . .

- ◆ No rocíe ni coloque limpiadores líquidos directamente en una superficie. Rocíe o coloque primero el limpiador en un paño o esponja y luego limpie.
- ◆ No use limpiadores abrasivos, limpiadores de horno, esponjas de limpieza abrasivas o de lana de acero, pues pueden rayar u opacar las superficies del horno.
- ◆ No retire ni inserte un cuchillo alrededor de la cubierta del 'difusor rotativo' para limpiar, puede dañar la cubierta o afectar el rendimiento de su horno.

## Parte Inferior del Horno

Lave la parte inferior del horno con agua caliente jabonosa, enjuague y seque. No use cantidades excesivas de agua cuando limpie el horno, especialmente alrededor del plato giratorio. No permita que el agua o los agentes de limpieza se escurran hacia los engranajes del plato giratorio ubicados debajo.

## Bandeja de vidrio/Plato Giratorio

Déjelo enfriar antes de sacarlo y limpiarlo. Lave en agua con jabón o en el lavavajillas.

## Guía de Rodillo

Limpie frecuentemente para evitar ruido excesivo. Lave en agua jabonosa o en el lavavajillas.

## Exterior del Horno

Limpie el exterior de su horno con un paño enjabonado, enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie.

## Compartimento de la Luz

Limpie a menudo la grasa y el polvo de la cubierta del compartimento de la luz en el lado inferior del horno microondas con agua tibia y detergente.

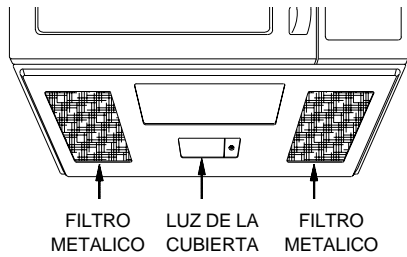
## Panel de Control

Limpie con un paño húmedo. Seque. No use sprays directamente en el panel. Primero impregne el paño con el limpiador y luego limpie.

# Cuidado y Limpieza

## Campana de Escape

La campana de escape de su horno de microondas está equipada con dos filtros metálicos que recogen la grasa. Cuando el ventilador está en funcionamiento, el aire es atraído hacia los filtros y luego es descargado a través de la ventilación al exterior o a través de los filtros de carbón si no hay ventilación hacia el exterior.

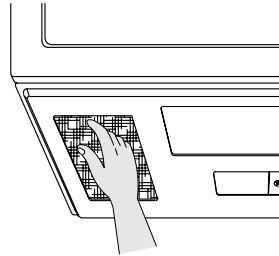


## Filtros de Grasa Reusables

Los filtros de grasa reusables deben ser lavados por lo menos una vez al mes. Nunca haga funcionar el microondas sin tener los filtros en su lugar. En situaciones donde pueden ocurrir llamas en las superficies debajo de la campana, los filtros detendrán la entrada de llamas al horno.

## Desmontaje del Filtro de Grasa

Para sacar el filtro de grasa, sostenga la lengüeta ('finger hold') del filtro y deslícela hacia atrás. Luego tire del filtro hacia abajo y hacia el frente. El filtro saldrá hacia afuera.



## Limpieza del Filtro de Grasa

Para limpiar los filtros de grasa, sumérjalos y luego agite el filtro en una solución de agua caliente y detergente. No use amoníaco ni productos a base de amoníaco porque ellos pueden oscurecer el metal. Se puede escobillar levemente para sacar la suciedad que esté incrustada. Enjuagar, sacudir y quitar la humedad antes de volver a colocarlos.

## Reinstalación del Filtro de Grasa

Para reinstalar el filtro de grasa, deslice el filtro en la ranura del marco en la parte trasera de la abertura. Tire del filtro hacia arriba y hacia el frente para bloquearlo en su lugar.

## Reemplazo del Foco

### Luz de la Cubierta

#### Para reemplazar la combinación de luz de la cubierta/luz de noche:

1. Desconecte la corriente eléctrica en el fusible principal o en el disyuntor o desenchufe el horno.
2. Retire el tornillo en el lado izquierdo de la cubierta del compartimento de la luz y baje la cubierta hasta que se detenga. (Ver Figuras 1 y 2).
3. Destornille cuidadosamente los focos. Asegúrese de que los focos que va a reemplazar estén fríos antes de sacarlos.
4. Reemplace con focos incandescentes de 30 watts disponibles de su distribuidor autorizado. Los focos de 30 watts de alta intensidad que están disponibles en los supermercados y ferreterías, también pueden ser usados como repuestos.
5. Levante la cubierta del compartimento de la luz y vuelva a colocar el tornillo.
6. Vuelva a conectar la corriente eléctrica al microondas.

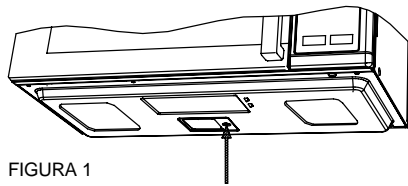


FIGURA 1

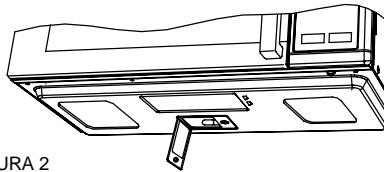


FIGURA 2

### Luz del Horno

#### Para reemplazar la luz del horno:

1. Desconecte la corriente eléctrica en el fusible principal o en el disyuntor o desenchufe el horno.
2. Retire la parrilla superior sacando los dos tornillos que la sujetan en su lugar. (Ver Figuras 3).
3. Quite un tornillo (1) para el excedente de la lámpara (véase el cuadro 4).
4. Saque la cubierta de la lámpara. (Ver Figuras 4).
5. Reemplace el foco con un de 30 watts.
6. Substituya la cubierta ligera a la posición original.
7. Substituya la cubierta de la lámpara y asegúrela con el tornillo (1).
8. Vuelva a colocar la rejilla superior y asegúrela con los tornillos.
9. Conecte la corriente eléctrica.

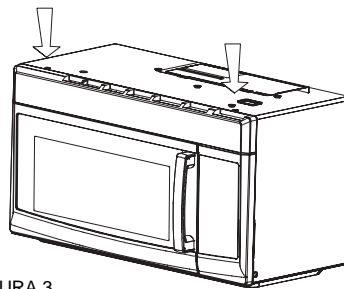


FIGURA 3

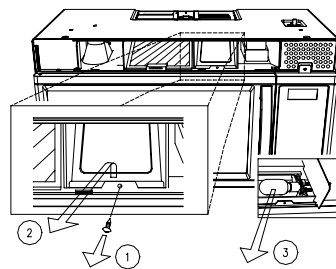


FIGURA 4

# Preguntas y Respuesta Comunes

## P & R

**P. ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está funcionando?**

R. La puera puede ser abierta en cualquier momento durante el funcionamiento. El horno automáticamente dejará de cocinar y el ajuste de tiempo se mantendrá hasta que la puerta sea cerrada y se oprimal la **Tecla 'START'**.

**P. ¿Qué causa que la luz interior del horno y el indicador visual se oscurezcan cuando se usa un Nivel de Energía Variable?**

R. Esto es normal e indica que el horno está funcionando y pasando por los diferentes ciclos de manera apropiada.

**P. ¿Por qué escapa vapor alrededor de la puerta y se forman gotitas de humedad en el interior de la puerta del horno?**

R. Esto es normal - a medida que el alimento se cocian, se produce vapor.

**P. ¿Qué significan las diversas señales sonoras?**

R. Señal sonora corta = se ha oprimido alguna tecla.

Tres señales sonoras cortas = error de entrada.

Una señal sonora larga = el horno se ha enchufado

Tres señales sonoras largas = fin de la cocción (el microondas se apagará.)

Una serie de tres señales cortas = verificar alimento para ver si es necesario darlo vuelta o redistribuirlo.

**P. ¿Se puede usar el horno sin tener instalada la bandeja de vidrio o la guía de rodillos?**

R. No. Tanto la bandeja de vidrio como la guía de rodillo deben estar siempre instaladas en el horno cuando se está cocinando.

Todo lo indicado a continuación es normal en su horno de microondas.

- ◆ Escape de vapor alrededor de la puerta.
- ◆ Reflexión de la luz alrededor de la puerta o de la caja exterior.
- ◆ Oscurecimiento de la luz del horno y cambio en el sonido del soplador que puede ocurrir durante los niveles de energía que no son altos.
- ◆ Sonido sordo cuando el horno está funcionando.

### Juego de Filtros de Carbón

Se incluye un juego de filtro de carbón recirculante para los modelos que no son ventilados al exterior. Ver la guía de instalación para los detalles.

# Antes de Solicitar Servicio

Verifique lo siguiente para asegurarse si es necesario hacer una llamada de servicio:

## Si no funciona nada en el horno:

- ◆ Verifique si hay un fusible del circuito fundido o se ha disparado el interruptor principal.
- ◆ verifique si el horno está debidamente conectado a un circuito eléctrico del hogar.
- ◆ verifique si los controles están debidamente ajustados.
- ◆ verifique si ha establecido un tiempo de cocción.

## Si la luz interior del horno no funciona:

- ◆ el foco puede estar suelto o defectuoso. Ver página 68 o llame a un técnico calificado.

## Si el horno no cocina:

- ◆ verifique si el panel de control está programado correctamente.
- ◆ verifique si la puerta está firmemente cerrada.
- ◆ verifique si se ha oprimido la **Tecla 'START'**.
- ◆ puede que se haya programado **'Auto Start'**.
- ◆ se puede haber programado **'Control Lockout'**.
- ◆ verifique el área entre la puerta y el sello para ver si hay obstrucciones.

## Si el horno se demora más de lo normal en cocinar o cocina muy rápidamente:

- ◆ asegúrese de que el **Nivel de Energía** esté programado correctamente.
- ◆ verifique las instrucciones sobre la densidad de los alimentos, etc.
- ◆ verifique si el voltaje que llega al horno de microondas no es bajo.

## Si el reloj no indica siempre la hora correcta del día:

- ◆ verifique si el cordón eléctrico está totalmente insertado en el tomacorriente.
- ◆ verifique si el horno está debidamente puesto a tierra.
- ◆ trate de enchufar el horno en un tomacorriente en un circuito eléctrico separado.

## Si el fondo del horno o la bandeja de vidrio están calientes:

- ◆ esto es normal. El fondo absorbe el calor del alimento.

## Si el interior del horno acumula humedad:

- ◆ esto es normal. Los alimentos producen humedad cuando se están cocinando y el vapor se acumula en la puerta y en la superficie del horno. Limpie el exceso de humedad del horno después de cada uso.

## Si el alimento no se cocina en forma pareja:

- ◆ consulte su receta para los procedimientos de cocción apropiados.
- ◆ asegúrese de que el alimento tiene forma pareja.
- ◆ asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo.
- ◆ verifique la colocación de franjas de aluminio para evitar sobrecocción.

## Si el alimento no termina de cocinarse:

- ◆ verifique la receta para asegurarse que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de energía) fueron correctamente seguidas.
- ◆ verifique el voltaje del hogar.
- ◆ trate de enchufar el horno en un tomacorriente de un circuito eléctrico separado.
- ◆ asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo.

## Si el alimento se cocina demasiado:

- ◆ verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de energía) fueron correctamente seguidas.
- ◆ la temperatura inicial del alimento puede haber sido más alta que lo normal.

## Si ocurren chispas:

- ◆ asegúrese de que está usando platos resistentes al microondas.
- ◆ asegúrese que no se están usando ataduras de alambre.
- ◆ asegúrese de que el horno no se hizo funcionar cuando estaba vacío.

## Si el indicador visual muestra la cuenta regresiva del tiempo pero el horno no está cocinando:

- ◆ verifique si la puerta está firmemente cerrada.



## Garantía Del Horno De Microonda

MC Appliance Corp. autoriza cada horno de microonda nuevo para estar libre de defectos en material y la ejecución y acuerda remediar cualquier defecto o equipar un nuevo part(s) (en la opción de los company?s) para cualquier part(s) de la unidad que ha fallado durante el período de la garantía. Las piezas y los costos del trabajo se cubren en esta unidad por un período de un año después de la fecha de la compra. MC Appliance Corp. autoriza el magnetrón (piezas solamente) para estar libre de defectos en material y la ejecución por un período de 8 años. El consumidor es responsable de todo el trabajo y los costos del transporte relacionados con la diagnosis y el reemplazo del magnetrón después de las uno garantías inicial del año expiran. Si en el acontecimiento la unidad requiere el reemplazo o el reembolso bajo términos de esta garantía el consumidor es responsable de todos los costos del transporte volver la unidad a nuestra fábrica antes de recibir una unidad o un reembolso del reemplazo. **Una copia de las ventas anticuadas pone el recibo/factura se requiere para recibir servicio de la garantía, reemplazo o reembolso.**

Esta garantía cubre aplicaciones en uso dentro de los Estados Unidos, del Puerto Rico y de la Hawaii continentales. La garantía no cubre el siguiente:

- Daños debido al daño del envío o a la instalación incorrecta.
- Daños debido al uso erróneo o al abuso.
- Pérdidas contentas debido a la falta de la unidad.
- Las reparaciones se realizaron por los agentes desautorizados del servicio.
- Llamadas de servicio que no implican defectos en material y la ejecución tal como instrucción en el uso apropiado del producto o de la instalación incorrecta.
- Reemplazo o reajuste de los fusibles o de los interruptores de la casa.
- Falta de este producto si está utilizado para otro entonces su propósito previst
- Costes de la disposici.n de unidades falladas no vueltas a nuestra f.brica
- Cualquier costos de la entrega contrajeron como el resultado de una unidad que falla de realizar como specifed.
- Gastos de viajes y el transporte de los productos principales de servicio si su aparato está situado en una zona remota donde el servicio por un técnico de servicio no está disponible.
- La remoción y reinstalación de su gran aparato, si está instalado en un lugar inaccesible o no está instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.

Esta garantía está en lugar de todas las garantías expresadas o implicó y no se autoriza a ningún representante o persona a asumir para nosotros ninguna otra responsabilidad en la conexión con la venta de este producto. Bajo ningunas circunstancias está el consumidor permitido para volver esta unidad a la fábrica sin consentimiento anteriormente escrito de las ventas y de la comercialización, inc. de MC.

Modelo	Piezas	Trabajo	Magnetrón (Parte Solamente)	Tipo de servicio
MCO165UW	Uno-Año	Uno-Año	Ocho Años	En Casa
MCO165UB				

**Para el servicio o la ayuda llame por favor 888 775-0202 o visítenos en la tela en [www.mcappliance.com](http://www.mcappliance.com)**