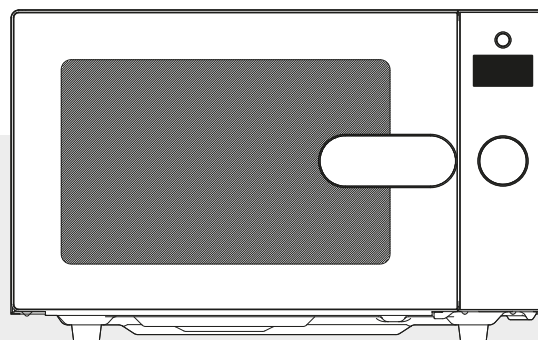


WINIA

HORNO MICROONDAS CONVECCIÓN/GRILL

WMC-FRYER30

MANUAL
DEL USUARIO



Por favor leer completamente este manual antes de utilizar este producto.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a)** No intente hacer funcionar su horno microondas con la puerta abierta, pues puede dañar sus dispositivos de seguridad.
- (b)** No coloque ningún objeto entre el panel frontal de su horno microondas y la puerta, ni deje que se acumule suciedad o restos de limpiadores en ella.
- (c) ADVERTENCIA** Si la puerta o el cierre hermético están dañados, no ponga en funcionamiento el horno hasta que lo repare una persona calificada: (1) puerta (curvada), (2) bisagras y cierres (rotos o sueltos), (3) sellos de la puerta y superficies de sellado.
- (d) ADVERTENCIA** Su horno microondas sólo debe ser reparado por personal de Servicio Técnico Autorizado.
- (e) ADVERTENCIA** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados, ya que pueden explotar.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION A ENERGÍA DE MICROONDAS

- (f) **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores a 8 años, y también por personas con discapacidades físicas, mentales o si no tienen experiencia mientras se le haya dado las instrucciones y supervisiones concernientes al uso del electrodoméstico de una manera segura, y si entienden los peligros a los que están expuestos. Los niños no deberán jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deberá realizarse por niños a menos que sean mayores a 8 años y estén supervisados.
- (g) **ADVERTENCIA:** Cuando el electrodomésticos está siendo utilizado en modo combi, los niños sólo deberán utilizarlo bajo la supervisión de un adulto, esto debido a las temperaturas generadas.
- (h) **ADVERTENCIA:** Algunas partes pueden calentarse durante el uso. Los niños deberán ser alejados.
- (i) **ADVERTENCIA:** Mantenga el equipo y su cable de energía, fuera del alcance de niños menores de los 8 años.
- (j) **ADVERTENCIA:** No utilice limpiadores abrasivos o utensilios de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en rompiendo el cristal.

TABLA DE CONTENIDOS

• INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y CONEXIÓN A TIERRA	4
• INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	5
• ¿QUÉ UTENSILIOS PUEDEN UTILIZARSE EN EL HORNO?.....	7
• ¿QUÉ ES UNA FUNCIÓN, STANDBY POWER "0"?.....	8
• PANEL DE CONTROL.....	9
• ACCESORIOS.....	10
• Cómo utilizar el plato para la función "freir"	11
• OPERACIÓN.....	12
COCINADO POR MICROONDAS.....	12
COCINADO POR GRILL.....	13
COCINADO POR CONVECCIÓN (con precalentamiento).....	14
COCINADO POR CONVECCIÓN (cocina tradicional).....	15
AUTO COCCIÓN.....	16
DESODORIZACIÓN	17
LIMPIEZA A VAPOR (con función de microondas).....	17
DESCONGELAMIENTO POR PESO.....	18
DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO	18
FUNCIÓN FREÍR.....	19
POSTRE	20
+30seg.....	21
PARA DETENER EL HORNO CUANDO ESTÁ FUNCIONANDO.....	21
MODO STAND-BY "0"	21
MENSAJES ANORMALES	21
ARCO ELÉCTRICO.....	21
• PAUTAS GENERALES	22
• MANTENGA SU HORNO LIMPIO.....	23
• ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO.....	24
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS	25
• ESPECIFICACIONES.....	26
• INSTRUCCIONES DE COCINA.....	27

Instrucciones de instalación y conexión a tierra

¿Cómo examinar su microondas luego de sacarlo de su empaque?

Desempaque su horno, retire todos los materiales de embalaje, y examine que el horno no tiene ningún daño como hendiduras, puerta rota, grietas o rayaduras en la puerta. No retire el film interno de la puerta. Notifique inmediatamente a su proveedor si el horno está dañado. No instale si el horno está dañado.

Dónde colocar su horno microondas.

1. Coloque el horno en una superficie plana y estable.
2. El microondas no deberá ser empotrado a menos que se haya probado antes.
3. La superficie del horno está protegida por un film plástico que deberá retirarse antes de ser utilizado.
4. Deje un espacio entre el lado superior e inferior del horno. Todas los conductos de aire deberán mantenerse sin obstrucción. Si todos los orificios están cubiertos durante la operación, el horno podría sobrecalentarse, y eventualmente, conducirá a una falla.
5. Mantenga alejado la radio y la TV. Si el horno es ubicado cerca a una TV, puede resultar en una interferencia.
6. Mantenga alejados los electrodomésticos de calefacción y los grifos de agua. Mantenga el horno lejos del aire caliente, vapores o salpicaduras al momento de elegir una ubicación, de lo contrario el aislamiento podría dañarse y ocurrirían rupturas.

7. La altura mínima de espacio libre necesario sobre la parte superior de la superficie del horno es de 170mm mínimo.

Antes de utilizar su horno (Si su horno tiene un elemento de grill)

Para proteger su horno durante el transporte y el almacenaje, el elemento de grill se cubre con una capa protectora. Para retirar esta capa el elemento de grill debe ser calentado por 5 minutos. Este procedimiento producirá malos olores ya que la capa protectora desaparecerá del elemento.

Para retirar la capa, utilice el siguiente procedimiento:

1. Presione el botón de Convección
2. Fije la temperatura máxima a 5 minutos.
3. Fije el tiempo a 5 minutos.
4. Cuando hayan pasado los 5 minutos, sonará una señal acústica.
5. Abra la puerta del horno y retire el depósito con agua (utilice guantes para horno al retirar el bowl).

Nota:

La capa protectora ya ha sido retirada y el horno está listo para ser usado. Por favor, tenga en consideración que su horno está muy caliente.

- **ADVERTENCIA:** No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos de que se les haya dado las instrucciones adecuadas para hacerlo, de modo que lo puedan utilizar de manera segura y comprendiendo los peligros de un mal uso.

Conexión Eléctrica

ADVERTENCIA - ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE CONECTARSE A TOMA DE TIERRA.

REFÍERASE A LA PLACA DE ESPECIFICACIONES PARA EL VOLTAJE Y PARA REVISAR QUE EL VOLTAJE DEL APARATO CORRESPONDE CON EL VOLTAJE SUMINISTRADO EN SU HOGAR.

IMPORTANTE- Los alambres en el cable alimentador de este electrodoméstico tienen colores de acuerdo con el siguiente código:

VERDE Y AMARILLO - TIERRA
AZUL - NEUTRAL
MARRÓN - VIVO

Si los colores en los alambres del cable alimentador de este electrodoméstico no corresponden con las marcas de color que identifican los terminales en su enchufe, proceda como se indica a continuación:

Suministro de energía:

- Revise su suministro energía local. Este horno requiere una corriente de aproximadamente 15 amperios, 220V 60Hz.
- El largo del cable alimentador es de unos 1.2 metros de largo.
- El voltaje utilizado debe ser el mismo especificado en este horno. Si utiliza un voltaje mayor puede resultar en incendios u otros accidentes que dañen el horno. Si utiliza un voltaje bajo causará un horneado lento. No somos responsables por el daño resultante del uso de este horno con un voltaje de fusible diferente al especificado.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio, o una persona calificada similar para evitar peligros.

El cable de colores VERDE Y AMARILLO deben estar conectados al terminal del enchufe marcado con la letra "E" o el símbolo de tierra I, o con colores VERDE Y AMARILLO, o VERDE.

El cable de color AZUL debe estar conectado al terminal que tenga marcado la letra "N" o de color NEGRO, o AZUL.

El cable que tiene color MARRÓN deberá estar conectado al terminal marcado con la letra "L" o de color ROJO, o MARRÓN.

Si los terminales del enchufe no están marcado o usted tiene alguna duda sobre las conexiones correctas, consulte a un electricista calificado.

Si no realiza las conexiones eléctricas apropiadas, dañará su microondas y posiblemente se lastime usted. Ni el fabricante ni el proveedor son responsables si esto sucede.

ENCHUFES MOLDEADOS

Si es necesario quitar un enchufe moldeado del cable alimentador, este deberá cortarse y ser reemplazado con un enchufe adecuado.

El enchufe moldeado no podrá utilizarse para otro electrodoméstico, por lo tanto retire el fusible y deséchelo inmediatamente y de manera segura, para prevenir que nadie, especialmente los niños, lo enchufen a una toma de corriente, lo que conllevaría a un peligro de seguridad.

Si el cable de alimentación alguna vez necesita reemplazarse, es esencial que esta operación la ejecute un electricista calificado, y sólo deberá ser reemplazado con un cordón flexible obtenido del fabricante.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEEA CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

PELIGRO: Para prevenir incendios, quemaduras, descargas eléctricas u otros peligros:

Encontrará líneas abajo, como con todos los electrodomésticos, algunas reglas y salvaguardas para asegurar el máximo rendimiento de este horno:

1. No utilice el horno para otra razón que no sea la preparación de comida, cómo por ejemplo: secar la ropa, papeles, o cualquier otro artículo que no sea comida, o para propósitos de esterilización.
2. No utilice el horno cuando esté vacío, esto podría dañarlo.
3. No utilice la cavidad del horno para cualquier tipo de almacenaje, como papeles, libros de cocina, utensilios de cocina, etc.
4. No opere el horno sin la bandeja de metal en su lugar. Asegúrese que está apropiadamente ubicada en la base giratoria.
5. Asegúrese de retirar las tapas cuando cocine comida sellada en botellas.
6. No coloque materiales extraños entre el horno y la puerta, puede resultar en una fuga excesiva de energía de microondas.
7. No utilice productos de papel reciclado para cocinar. Estos pueden contener impurezas que podrían causar chispas y/o incendios al utilizarlo al cocinar.
8. No cocine popcorn a menos de que se haga en un recipiente espeical, o a menos de que esté empaquetado comercialmente y recomendado para hornos microondas. El popcorn para microondas produce un rendimiento menor al método tradicional; encontrará un número de maíz sin reventar. No utilice aceite a menos de que se lo especifique el fabricante.
9. No cocine ninguna comida que esté rodeada de membranas o cáscara, como yemas de huevo, papas, hígado de pollo, etc., a menos de que se le pinche varias veces con un tenedor.
10. No cocine popcorn por más tiempo del indicado por el fabricante (el tiempo normal es menor a 3 minutos). Cocinarlo por más tiempo no produce que reviente más maiz, puede producir brasas e incendios. Además, la bandeja de cocción podría estar muy caliente para maniobrar o podría romperse.
11. Si se produce humo, apágue o desconecte el electrodoméstico, y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
12. Cuando caliente comida en contenedores plásticos o de papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.

13. Los contenidos de biberones o de comida para bebés deberán ser movidos o sacudidos y deberá revisarse la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.
14. Siempre pruebe la temperatura de la comida o bebida que ha sido calentada en el microondas antes de dársela a alguien, especialmente a niños o adultos mayores. Esto es importante debido a que las cosas que se calientan en el microondas siguen calentándose aún si ha parado la cocción del aparato.
15. Los huevos en su cascarón y los huevos hervidos no deberán calentarse en los hornos microondas ya que pueden explotar, incluso después de que termine la cocción.
16. Mantenga el cobertor de la guía de ondas limpio a todo momento. Limpie el interior del horno con un paño humedecido por cada uso. Si deja grasa en cualquier parte de la cavidad esta puede sobrecalentarse, producir humo o incluso incendiarse la próxima vez que utilice el horno.
17. Nunca caliente aceite o grase para frituras ya que no puede controlar la temperatura, y el hacerlo puede llevar al sobrecalentamiento y a incendio.
18. El calentamiento de bebidas por microondas puede resultar en una ebullición tardía, por lo tanto se recomienda tener cuidado al manipular el contenedor. Para reducir el riesgo de lesiones personales:
 - a) No sobrecaliente el líquido.
 - b) Agite el líquido tanto antes y a la mitad de la cocción.
 - c) No utilice contenedores con paredes rectos y cuellos estrechos.
 - d) Luego de calentar, permita que el contenedor repose en el microondas por unos minutos antes de retirarlo.
 - e) Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.
19. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidad física, mental o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones sobre el manejo de este aparato.
20. Se debe supervisar a los niños a fin de evitar que jueguen con este aparato.
21. Sólo utilizar utensilios que son adecuados para uso en microondas.
22. Durante el uso el microondas se calienta. Deberá tenerse cuidado al tocar los elementos calientes en su interior.
23. No utilice un limpiado de vapor dentro del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA EVITAR EXPLOSIONES Y EBULLICIONES REPENTINAS

ADVERTENCIA

Los líquidos como el agua, café o el té son capaces de sobrecalentarse más allá del punto de ebullición, sin necesidad de aparentarlo debido a la tensión de la superficie del líquido. Las burbujas o la ebullición cuando el contenedor es retirado del horno microondas no siempre está presente. Esto puede resultar en líquidos muy calientes que hierven repentinamente cuando se le inserta una cuchara u otro utensilio.

Para reducir las lesiones personales:

- No sobrecaliente el líquido.
- Revuelva el líquido antes y a mitad de la cocción.
- No utilice contenedores rectos con cuellos estrechos.
- Luego de calentar, permita que el contenedor repose dentro del horno microondas por un corto periodo de tiempo antes de retirar el contenedor.
- Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.

1. Huevos

Nunca cocine huevos con cascarón. El vapor se almacena dentro del cascarón durante la cocción y los huevos explotarán.

Si desea cocinar o recalentar los huevos para mezclarlos, siempre deberá perforar las yemas o también explotarán. Deberá partir en trozos el huevo hervido antes de calentarlo en el horno microondas.

2. Perforación

Siempre perfora la comida con piel o membranas, por ejemplo; papas, tomates, manzanas, salchichas, etc. Si no los perfora, se almacenará vapor dentro de ellos y podrían explotar.

3. Tapas

Siempre retire las tapas de las jarras y los contenedores y retire los contenedores de comida antes de calentar en su horno. Si no lo hace, se puede almacenar vapor y presión dentro y causar una explosión, incluso si el microondas se ha detenido.

¿Qué utensilios puedo usar con el horno?

Sólo utilice utensilios adecuados para hornos microondas. Antes de utilizar, el usuario deberá revisar que los utensilios son adecuados para el horno microondas.

Material	Cocción Grill & Convección	Cocción Microondas	Cocción Combi
Vidrio (general)	No	Sí (1)	No
Vidrio (resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Vidrio cerámico y cerámica (resistente al Calor)	Sí	Sí (1)	Sí (1)
Loza de barro	Sí	Sí	Sí
Porcelana (Resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Plástico (general)	No	Sí(2)	No
Plástico (resistente al calor)	Sí (2)	Sí (2)	Sí (2)
Contenedores de láminas de aluminio / láminas de aluminio	Sí/Sí(3)/Sí		
Moldes metálicos	Sí (4)	No	Sí (4)
Ollas y sartenes de Metal	Sí	No	No
Papel	No	Sí	No

- Sin partes o adornos de metal
- Algunos plásticos solo resisten al calor a ciertas temperaturas. ¡Revise cuidadosamente!
- Es posible utilizar láminas de aluminio para cubrir áreas delicadas de la comida (esto previene la sobre cocción).
- Los moldes de metal pueden utilizarse en métodos de combinación, sin embargo si son muy profundos reducirán en gran medida la eficiencia, ya que las paredes de metal evitan que la energía de microondas llegue a la comida.

Sólo función de microondas

Los utensilios y los contenedores de cocina utilizados en el horno microondas deberán ser de un material que no actúe como barrera a la energía de microondas. Generalmente esto significa que usted deberá cocinar ya sea en papel, plástico, vidrio o cerámica. Los recipientes de metal reflejan la energía de microondas y no permiten la cocción, estos no deberán ser usados. Además del material, la forma del contenedor también deberá considerarse. Las formas ovales y redondas permiten una cocción más uniforme. Los contenedores cuadrados o rectangulares pueden sobre cocinar las comidas en las esquinas ya que ahí se absorbe más energía. Los contenedores huecos proporcionan una cocción más uniforme.

Los utensilios hechos de porcelana y cerámica son excelentes para utilizar en el horno microondas. La mayoría de tipos de vidrio también son muy buenos. Los vidrios con cristal emplomado pueden quebrarse y por lo tanto no deben ser utilizados. También se puede utilizar papel y plásticos, ya que pueden soportar la temperatura de la comida calentada. Para cocinar utilice únicamente plásticos, los cuales pueden soportar una temperatura por encima de los 120°C, por ejemplo, polipropileno y poliamida. Algunos materiales de plástico, por ejemplo melamine, se calentarán en el microondas y se dañarán. Para averiguar si ciertos contenedores son adecuados, siga la siguiente prueba:

Coloque el contenedor vacío y un vaso de agua dentro del horno microondas. El agua es necesaria ya que el horno no debe ser operado vacío o sólo con contenedores vacíos. Deje que el horno funcione a su total potencia por un minuto. Un contenedor adecuado sólo estará tibio.

Los contenedores de metal, por ejemplo, cacerolas o sartenes no deberán utilizarse en hornos microondas. Tampoco platos o vasijas con decoraciones, ya que metales, por ejemplo oro, podrían ser parte de la decoración, y tales decoraciones se dañarán. Pueden utilizarse pequeñas piezas con papel aluminio, pero sólo para cubrir las áreas que se sobrecalentarían (por ejemplo, para cubrir las alitas de pollo, las puntas de la pierna, o las colas de pescado) pero la lamina no deberá tocar los lados del horno ya que pueden ocurrir daños.

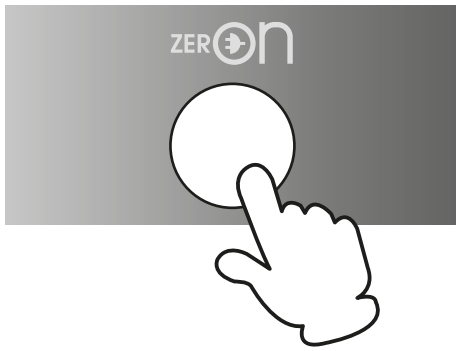
Advertencia:

- Existe un número de accesorios disponibles en el mercado. Antes de comprar, asegúrese de que son adecuados para el uso en microondas.
- Al colocar comida en el horno microondas, asegúrese de que la comida, los soportes de la comida, o los cobertores no tengan contacto directo con ninguna de las paredes internas o el techo de la cavidad, ya que podría producirse una decoloración.

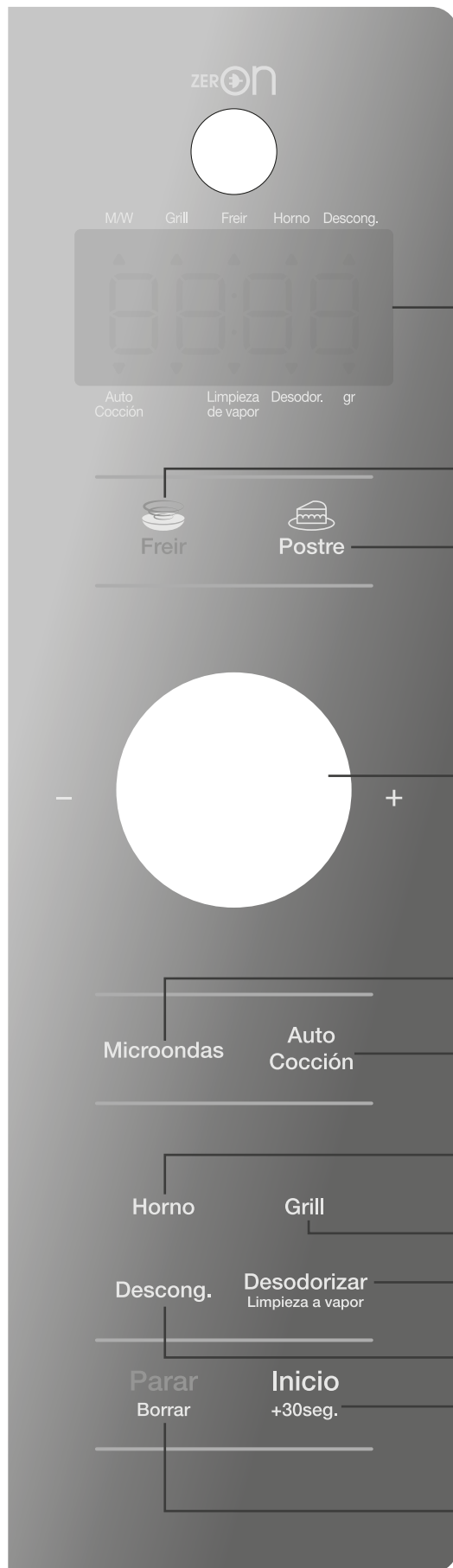
¿Que es la función Zer-On "Zero Consumo de energía?"

- La energía de espera, es la energía eléctrica consumida por componentes electrónicos del equipo cuando no esta en operación (modo de espera) pero conectado a la toma eléctrica.
- La función Zer-On "Zero Consumo de Energía", reduce el consumo de energía eléctrica en modo de espera.
- Este horno puede ahorrar energía estando en modo de espera, mediante la función Zer-On.
Encienda su horno de microondas, presione por unos segundos el botón "Zer-On" hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep. Si su horno no es utilizado por 10 minutos entrará en modo de ahorro Zero Consumo de Energía automáticamente ó mantenga presionado el botón Parar/Borrar hasta que la pantalla se apague para cambiar al modo de ahorro.
Presione por unos segundo el botón Zer-On nuevamente hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep, usted puede utilizar su horno.

- Si usted inserta la clavija a la toma eléctrica, el horno estará en modo de ahorro Zer-On.
La pantalla no mostrará nada. Para cancelar el modo de ahorro Zer-On, mantenga presionado el botón Zer-On hasta que la pantalla se encienda y se escuche un beep. El horno se apaga automáticamente después de 10 minutos sino es utilizado. (La pantalla no mostrará nada).



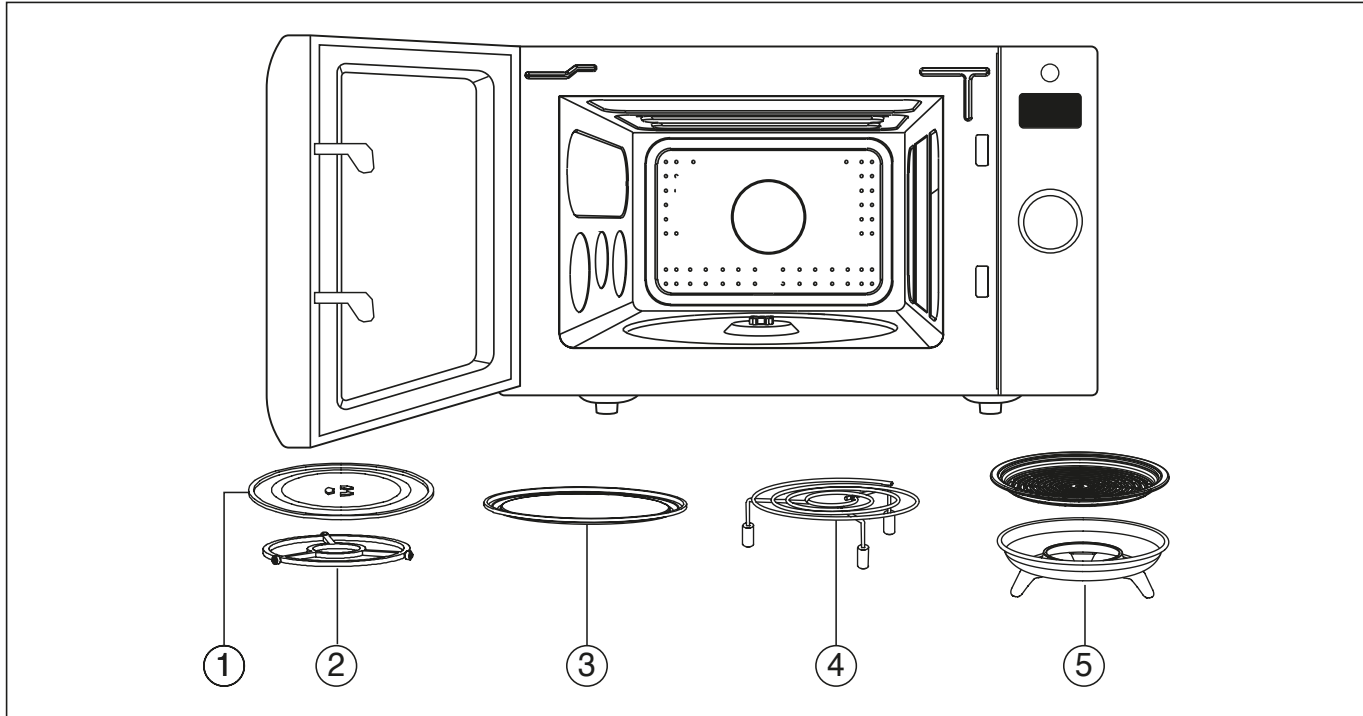
CONTROL PANEL



- 1 **Pantalla** :Se muestra el tiempo de cocción, el nivel de potencia y los indicadores.
M/W : Al parpadear indica que el horno está funcionando en COCCIÓN POR MICROONDAS.
Grill : Al parpadear indica que el horno está funcionando en DORADOR.
Freir : Al parpadear indica que el horno está funcionando en FREIR.
Horno : Al parpadear indica que el horno está funcionando en HORNO.
Descong : Al parpadear indica que el horno está funcionando en descongelamiento automático.
Postre : Al parpadear indica que el horno está funcionando en Postre.
Desodor : Al parpadear indica que el horno está funcionando en Desodorización.
Limpieza de vapor : Al parpadear indica que el horno está funcionando en Limpieza de vapor.
gr : Al parpadear indica que el horno está funcionando por el modo de ingreso de peso.
- 2 **Freir** : Utilizado para seleccionar la función de Frituras
- 3 **Postre** : Utilizado para seleccionar la función de Postre.
- w **Perilla de selección**: Utilizado para configurar tiempo, peso y cantidad.
- 4 **Microondas** : Utilizado para configurar el nivel de poder del horno.
- 5 **Auto Cocción** : Utilizado para seleccionar Auto Cocción.
- 6 **Horno** : Utilizado para seleccionar Convección y elegir la temperatura.
- 7 **Grill** : Utilizado para seleccionar Grill.
- 8 **Desodorizar/Limpieza a vapor** : Utilizado para desodorizar el horno o para limpiar el horno.
- 9 **Descong** : Utilizado para descongelar comidas por peso o tiempo.
- 0 **Inicio/+30seg** : Utilizado para empezar un programa, también para inicio rápido (cada pulsación añade 30 segundos de tiempo de cocción en microondas.).
- q **Parar/Borrar** : Utilizado para Detener el funcionamiento del horno o borrar los datos de cocción.

ACCESORIOS

Este horno viene equipado con varios accesorios. Estos pueden ser utilizados de diversas maneras para facilitar la cocción.



- 1 **Plato Giratorio de vidrio:** Centre la bandeja en el aro giratorio al utilizar las características de microondas. Coloque la comida o los accesorios a prueba de microondas directamente en el plato giratorio de vidrio.
- 2 **Aro giratorio:** El aro giratorio deberá colocarse al utilizar el horno. **IMPORTANTE:** El aro giratorio deberá colocarse al medio de la cavidad del horno.
- 3 **Bandeja de metal** - Coloque la comida o los utensilios de cocina directamente en la bandeja de metal y luego colóquelo en el plato Erase** giratorio y luego colóquelo en aro giratorio al utilizar la cocción por convección, la cocción por combinación, la autococción o la cocción con grill.
- 4 **Rejilla de metal** - centre la rejilla de metal en la bandeja de metal al utilizar la cocción por grill y el menú de autococción 1,2,3,4.
- 5 **Bandeja Freidora** - Centre el kit en la bandeja de metal cuando utilice la función FREIR.

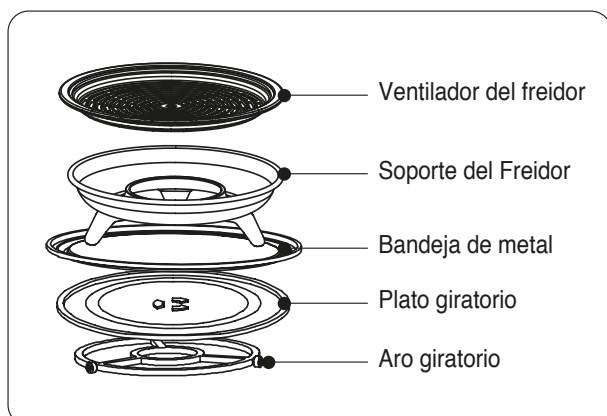
■ Cómo utilizar los accesorios de cocina

■ Plato giratorio de vidrio	■ Bandeja de metal	■ Rejilla de metal	■ Bandeja Freidora
<ul style="list-style-type: none"> • Cocción de microondas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción por convección • Cocción por combinación • Menú de autococción 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción de dorador • Menú de autococción 1,2,3,4 • Cocción de convección (queque, pizza, pie). 	<ul style="list-style-type: none"> • Función FREIR.

NOTA: La bandeja de metal no debe utilizarse para cocción de microondas.

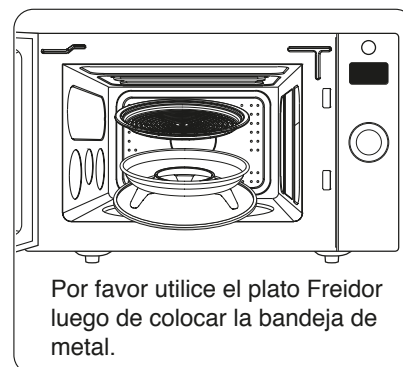
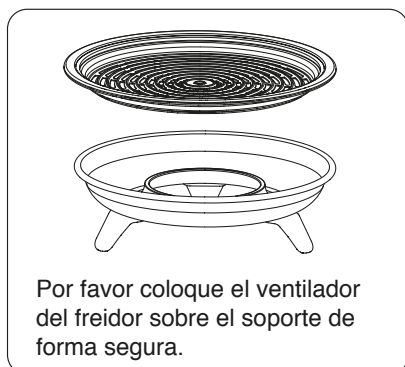
Cómo utilizar el plato para la función "FREIR"

■ Composición del plato para Freir



PRECAUCIÓN: Por favor utilice guantes de cocina al retirar el plato freidor debido a que estará muy caliente.

■ Cómo utilizar el plato Freidor



■ Precauciones al utilizar el plato Freidor

- 1 Por favor siempre utilice el plato Freidor luego de colocar la bandeja de metal.
- Nunca utilice este plato con otro plato u otra bandeja. El Horno y el plato freidor pueden dañarse.
- 2 Por favor coloque el ventilador del freidor sobre el soporte de manera segura.
- 3 Por favor coloque la comida en el ventilador del freidor de manera uniforme.
- 4 Por favor utilice guantes de cocina al retirar el plato Freidor ya que estará muy caliente.
- 5 Por favor tenga mucho cuidado al retirar el plato freidor una vez terminada la cocción.

PRECAUCIÓN:

Por favor limpie el plato Freidor. Pueden ocurrir chispas si se encuentran sustancias extrañas en el plato. El plato Freidor sólo puede ser utilizado para la función "Freir". Cuando es utilizado para otro rango de productos, puede causar un malfuncionamiento o incendios.

PRECAUCIÓN:

Por favor lave el plato Freidor inmediatamente después de cocinar. Por favor utilice detergente neutral y una esponja suave.

OPERACIÓN

Tips: También recuerde leer este manual de instrucciones para un uso seguro y adecuado, y antes de utilizar el horno. Antes de utilizar los controles, coloque un vaso de agua dentro del horno, en un recipiente de vidrio a prueba del calor, para propósitos de prueba.

Nota: Cuando el tiempo de cocción ha terminado el horno emite un pitido tres veces. "End" aparece en la pantalla, el plato giratorio se detiene y la luz del horno se apaga. El horno continuará emitiendo el pitido cada 1 minuto hasta que se presione el botón PARAR/Borrar, o se abra la puerta.
El ventilador de enfriamiento puede funcionar entre 2 a 5 minutos luego de la cocción por seguridad (la pantalla mostrara "COOL" y ":0").
Al abrir la puerta durante la cocción producirá que el horno se apague y el proceso de cocción y cualquier cuenta se pause. Cuando se presione el botón COMIENZO/+30seg, se reanudará el conteo. Cuando se presione el botón PARAR/Borrar, se cancelará la cocción. El horno muestra el tiempo de cocción en pasos de 10 segundos (hasta 5 minutos de cocción), en pasos de 30 segundos (hasta 10 minutos de cocción), en pasos de 1 minuto (hasta 60 minutos de tiempo de cocción).

COCINADO POR MICROONDAS

Este método de cocinado le permite cocinar comida en el tiempo deseado. Además del máximo nivel de potencia (100%), usted puede seleccionar diferentes potencias de microondas de otro 9 niveles, 10% a 90% para las comidas que requieren una cocción más lent Si usted ha utilizado el horno para la función de grill, convección o combinación, permita que este se enfríe antes de utilizar nuevamente. Nunca deje el horno prendido cuando esté vacío.



1. Presione el botón **Microondas** una vez. El indicador **M/W** se enciende. "P-HI" se muestra en pantalla.
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Microondas** nuevamente, hasta que el porcentaje adecuado se muestre en pantalla. Refiérase a la tabla de niveles de potencia líneas abajo para más detalles.
3. Gire la **perilla** para fijar el tiempo de cocción. Para un tiempo de cocción de 5 minutos y 30 segundos, gire la **perilla** hacia la derecha para fijar 5:30 (hasta 60 minutos). "5:30" se muestra en la pantalla.
4. Presione el botón **Inicio/+30seg.** La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a girar. Comienza el cocinado y el tiempo en la pantalla será la cuenta regresiva.

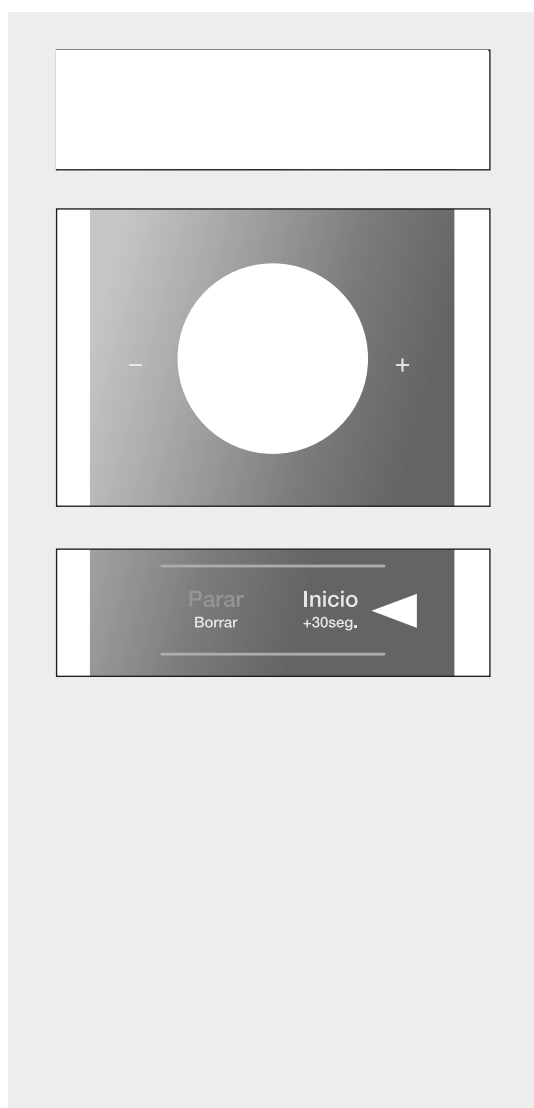
Note : El horno trabajará automáticamente en nivel 100% si el tiempo es ingresado sin haber seleccionado previamente la potencia. Puede revisar el nivel de potencia mientras cocina presionando el botón M/W. La pantalla mostrará el nivel de potencia actual por 2 segundos.

Tabla de Nivel de Potencia

Nivel de Potencia	Porcentaje	Salida	Nivel de Potencia	Porcentaje	Salida
P-HI	100%	700W	P-50	50%	350W
P-90	90%	630W	P-40	40%	280W
P-80	80%	560W	P-30	30%	210W
P-70	70%	490W	P-20	20%	140W
P-60	60%	420W	P-10	10%	70W
			P-00	0%	

COCINADO POR GRILL

El grill o dorador le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin utilizar microondas.



1. Presione el botón Grill una vez. El indicador de Grill se ilumina, y se muestra ":0".
2. Gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción. Para un tiempo de cocción de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha para fijar 11:00 (hasta 60 minutos). "11:00" se muestra en la pantalla.
3. Presione el botón COMIENZO/+30seg. La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a girar. Empieza la cocción y el tiempo en la pantalla muestra la cuenta regresiva.

Nota:

El elemento de calor se encuentra en la parte superior del horno.

Nota: Cuando utilice por primera vez el elemento grill, se percibirá humo y olores. Para evitar que esto suceda cuando se cocina comida, caliente los grills superiores e inferiores sin comida por aproximadamente 10 minutos. Coloque la comida directamente en la rejilla, en un plato plano o en un plato resistente al calor sobre la rejilla.

ADVERTENCIA:

La temperatura dentro del horno y en la ventana es muy alta. No toque la ventana del horno o el interior metálico del horno cuando retire y ponga la comida. Utilice guantes gruesos para horno al manipular comida o accesorios.

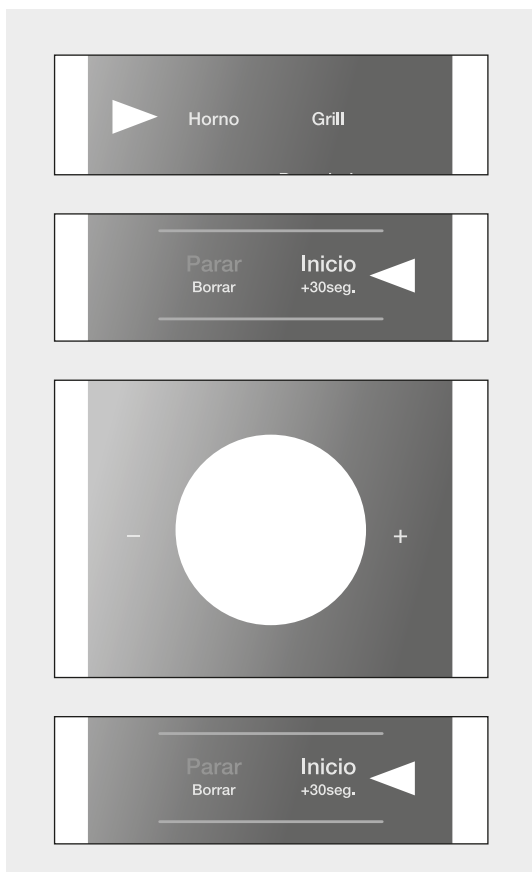
Uso Sugerido	Utensilios de cocina
<p>Este método es ideal para tostar pan o muffins. Recuerde que el horno estará caliente. Coloque toda la comida en la rejilla de metal.</p>	<p>Utilice utensilios aprobados para horno. Ya que no hay energía de microondas utilizada usted puede colocar moldes metálicos directamente en la rejilla de metal sin peligro de chispas.</p>

COCINADO POR CONVECCIÓN (con precalentamiento)

Para la cocina por convección, se recomienda que precaliente el horno a la temperatura apropiada antes de colocar la comida en el horno. (A excepción del modo de convección 40°).

El tiempo máximo de precalentamiento es 30 minutos. Si la cocción no empieza inmediatamente después del precalentamiento el indicador de convección seguirá titilando y la temperatura precalentada del horno se seguirá mostrando.

Se mantiene por 15 minutos, luego se apaga automáticamente.



1. Presione el botón Convección una vez. Se iluminará el indicador de Convección. Se mostrará "180C" en la pantalla.

2. Seleccione la temperatura de cocción por convección presionando el botón de Convección nuevamente hasta que se muestre la temperatura adecuada.

Secuencia de temperatura
180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C →
240°C → 250°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C →
150°C → 160°C → 170°C

3. Presione el botón COMIENZO/+30seg. El indicador de Convección destellará. La temperatura de precalentamiento y "PrE-" parpadearán alternativamente en la pantalla. El horno precalentará. Cuando el horno ya precalentó sonará un pitido, y la temperatura de precalentado aparecerá en la pantalla. Abra la puerta y coloque su comida en el horno. Se mostrará la temperatura del horno.

4. Gire la perilla para fijar el tiempo de cocción. Para un tiempo de cocción de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha para fijar 11:00 (hasta 60 minutos), se mostrará "11:00" en la pantalla.

5. Presione el botón Inicio/+30Seg. La luz del horno se enciende y el plato giratorio empieza a girar. Empieza la cocción y el tiempo en la pantalla muestra la cuenta regresiva.

Nota: Puede revisar la temperatura fijada mientras la cocción está en progreso, presione el botón Convección.

COCINADO POR CONVECCIÓN (Cocina tradicional)

El modo convección le permite cocinar comida de la misma manera que un horno tradicional. No se utilizan las ondas microondas. Siempre utilice guantes para el horno al tocar los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.



1. Presione el botón Convección una vez. Se iluminará el indicador de Convección. Se mostrará "180C" en la pantalla.
2. Seleccione la temperatura de convección presionando el botón Convección otra vez, hasta que se muestre la temperatura correcta.

Secuencia de temperatura

180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C →
240°C → 250°C → 40°C → 110°C → 120°C → 130°C →
140°C → 150°C → 160°C → 170°C

3. Gire la perilla para fijar el tiempo de cocción.
Para un tiempo de cocinado de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha para fijar 11:00 (hasta 60 minutos), se mostrará "11:00" en la pantalla.
4. Presione el botón COMIENZO/+30Seg.
La luz del horno se enciende y el plato giratorio empieza a girar.
Empieza la cocción y el tiempo en la pantalla muestra la cuenta regresiva.

Nota: Puede revisar la temperatura fijada mientras la cocción está en progreso, presione el botón Convección.

Uso Sugerido	Utensilios de cocina
<p>Esta función es ideal para cocinar merengues, galletas, bizcochos, bollos, pan, pudín, pasteles de fruta y toda clases de pasteles. Recuerde que el horno estará caliente. Coloque toda la comida en la rejilla de metal.</p>	<p>Utilice utensilios aprobados para horno. Ya que no hay energía de microondas utilizada usted puede colocar moldes metálicos directamente en la rejilla de metal sin peligro de chispas.</p>

AUTO COCCIÓN

Función conveniente para configurar la temperatura y el tiempo de cocción automáticamente y simplemente presionando el botón AUTO COCCION. Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno.
Repita el proceso desde la parte superior cuando utilice la AUTO COCCIÓN de forma secuencial.



1. Presione el botón Auto Cocción una vez.
El indicador de Auto Cocción se enciende y "AC-1" se mostrará en la pantalla.

*** Los menús AC-3, AC-4, AC-5 configuran la cantidad de cocción.
Gire la perilla para ajustar la cantidad de cocción.**

2. Seleccione el menú presionando el botón Auto Cocción hasta que se muestre el menú requerido.
Consulte la tabla de menú de AUTO COCCION a continuación para obtener más detalles.

3. Presione el botón Inicio/+30seg.
La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a girar.
Cooking starts and the time in the display will count down.

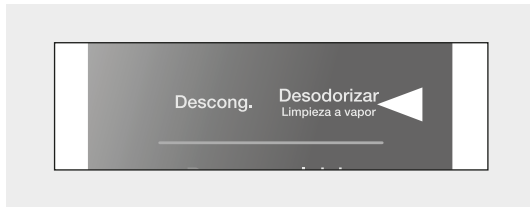
Nota : Y Puede verificar el menú de cocción mientras la cocción está en progreso presionando el botón Auto Cocción.
La pantalla mostrará el menú de cocción durante 2 segundos.

Tabla de menú de Auto Cocción

Presione la tecla Auto Coción	Pantalla	Menú de Auto Cocción	Cantidad
Una vez	AC-1	Recalentar	-
Dos veces	AC-2	Papa Sancochada	-
3 veces	AC-3	Huevo Duro	2 o 3
4 veces	AC-4	Pollo Asado	800g~1200g
5 veces	AC-5	Vegetales Sancochados	400g~1000g
6 veces	AC-6	Sudado de Pescado	-
7 veces	AC-7	Lasaña	-
8 veces	AC-8	Pizza	-

DESODORIZACIÓN

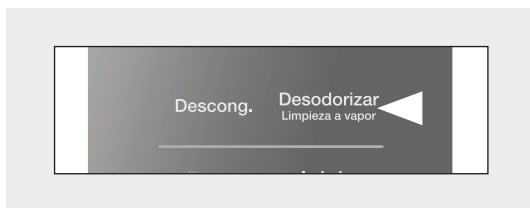
Usted puede utilizar la función de Desodorizar para quitar malos olores del horno microondas.



1. Presione el botón Desodorizar/Limpieza a vapor una vez.
El indicador de Desodorización se ilumina y se muestra "CL-1".
El horno inicia la desodorización por 5 minutos.

LIMPIEZA A VAPOR (con función Microondas)

Esta función le ayuda a mantener el interior del horno limpio.



1. Coloque 200cc de agua en una taza o tazón pequeño al medio de la bandeja dentro del horno.
2. Presione el botón Desodor./Limpieza a vapor dos veces.
El indicador de Limpieza a Vapor se ilumina y muestra "CL-2".
El horno comienza a trabajar inmediatamente por 15 minutos.
3. La pantalla muestra "door" y "oPEn" en turnos por 5 minutos si la operación ya se completó.
4. Abra la puerta y limpie la cavidad interna con un paño seco.

DESCONGELAMIENTO POR PESO

El Descongelamiento por Peso fija los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para proporcionar una descongelación pareja para la comida congelada.

Durante el proceso de descongelamiento el horno hará un sonido para recordarle que revise la comida. El horno emitirá un pitido, abra la puerta, voltee la comida congelada y cierre la puerta, presione el botón COMIENZO/+30seg.



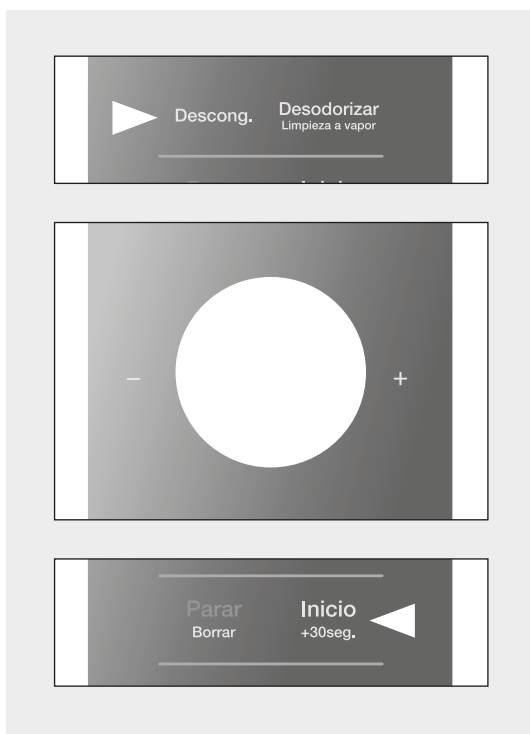
1. Presiones el botón Auto Descongelar una vez. El indicador Descongelar se ilumina y se muestra "0" en la pantalla. El indicador "g" parpadea.
2. Gire la perilla de selección para fijar el peso.
El peso puede fijarse desde 200g a 3000g.
El peso puede cambiar en incrementos o decrementos de 50g.
Para un peso de descongelado de 1000 grams, gire la perilla hacia la derecha para fijar 1000. Se muestra "1000" en la pantalla.
3. Presione el botón COMIENZO/+30Seg
El horno se ilumina y el plato giratorio comienza a girar. El indicador "g" se apaga.
Comienza la cocción y el tiempo en la pantalla muestra la cuenta regresiva.
4. El horno emitirá un pitido, abra la puerta, voltee la comida congelada y cierre la puerta, presione el botón COMIENZO/+30seg.

Nota: El tiempo de descongelado se determina automáticamente mediante el peso ingresado.

DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO

Durante el proceso de descongelado el horno emitirá un pitido para recordarle que revise la comida.

El horno emitirá un pitido, abra la puerta, voltee la comida congelada y cierre la puerta, presione el botón COMIENZO/+30seg.



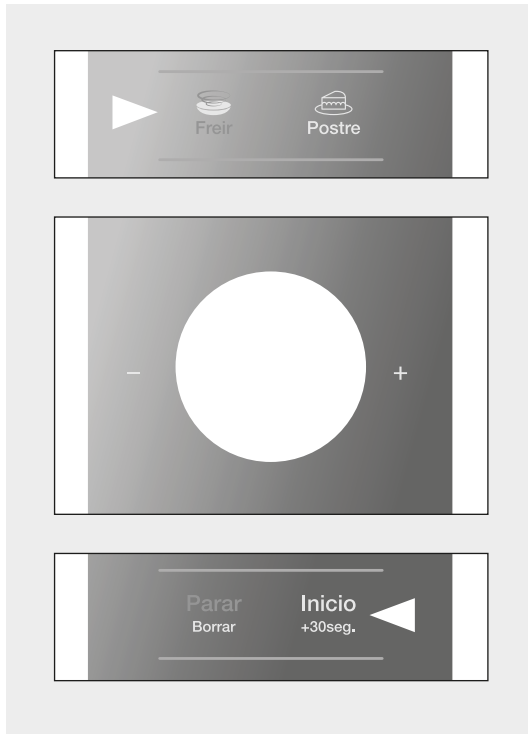
1. Presione el botón Descongelamiento dos veces.
El indicador de descongelamiento se iluminará y se mostrará ":0".
2. Gire la perilla para fijar el tiempo de descongelamiento.
Para un tiempo de 11 minutos, gire la perilla hacia la derecha y fije 11:00. (Hasta 60 minutos).
Se muestra "11:00" en la pantalla.
3. Presione el botón COMIENZO/+30seg
La luz del horno se iluminará y la bandeja giratoria comenzará a girar.
La cocción comienza y se muestra el tiempo en cuenta regresiva en la pantalla.
4. El horno emitirá un pitido, abra la puerta, voltee la comida congelada y cierre la puerta, presione el botón COMIENZO/+30seg

FREIR

Función conveniente para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción automáticamente y simplemente presionando el botón Freir. Siempre utilice guantes para horno al tocar los recipientes dentro de este.

Por favor repita el proceso desde el inicio cuando utilice de la función FREIR ha sido seleccionada. en forma secuencial.

El usuario puede fácilmente fijar el tiempo de cocción ajustando la perilla cuando el menú 8 De la función FREIR ha sido seleccionada. Aún cuando está en proceso la cocción, el usuario puede cambiar fácilmente el tiempo de cocción ajustando la perilla.



1. Presione el botón Freir una vez.
El indicador de Freir se enciende y "Fr-1" se mostrarán en la pantalla.
2. Seleccione el menú presionando el botón FREIR hasta que el menú requerido se muestre.
Refiérase al cuadro de la función Freir líneas abajo para más detalles.
3. Fije el tiempo ajustando la perilla de selección. Por ejemplo, tiempo de 10 min (esta función sólo está disponible en el menú 8 del Freidor).
4. Presione el botón Inicio/+30seg
La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria comienza a girar. Comienza la cocción y el conteo regresivo se muestra en la pantalla.
5. (Aplique el menú Fr-5, Fr-6, Fr-7) El horno emitirá un pitido para permitirle voltear los alimentos
Abra la puerta, gire la comida y toque la tecla Inicio / + 30seg para reanudar la cocción

Note : Puede verificar la configuración del menú de cocción mientras la cocción está en curso presionando el botón.

Tabla de menú de la freidora

Presione la tecla Freidora	Pantalla	Menú Freidor	Voltear
Una vez	Fr-1	Papa	X
Dos veces	Fr-2	Filete	X
3 veces	Fr-3	Nuggets	X
4 veces	Fr-4	Tequeños	X
5 veces	Fr-5	Pescado	O
6 veces	Fr-6	Langostino	O
7 veces	Fr-7	Carnes	O
8 veces	Freir	Manual	△

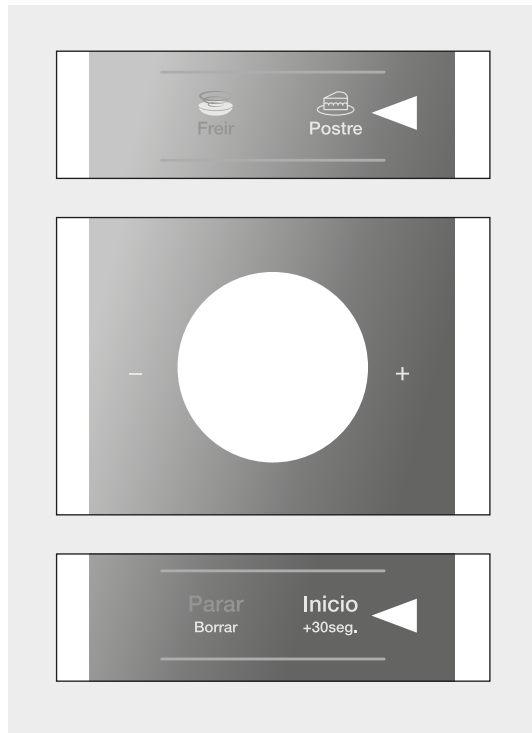
NOTA

Para cocinar los alimentos de manera más crujiente, aumente el tiempo ajustando el dial.

Se puede producir un poco de olor y humo mientras se opera la freidora casera por primera vez. No es mal funcionamiento. Por favor úsalo en paz. El ventilador de enfriamiento puede ser operado para disminuir la temperatura interior. No es mal funcionamiento. Por favor úsalo en paz.

Postre

This function allows you to simply and automatically cook of popular foods.
 Always use oven gloves when touching the recipients in the oven.
 Please repeat the process from the top when you use the Postre sequentially.



1. Press **Postre** button once.
Postre indicator light.
 "Hb-1" will show in the display.
2. Select the menu by pressing the **Postre** button until the required menu is displayed.
 Refer to the Postre menu chart below for further details.
3. Press **Inicio/+30seg.** button.
 The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 Cooking starts and the time in the display will count down.

Note : You can check the setting cooking menu while the cooking is in progress by pressing the **Postre** button.

Postre Menu Chart

Press Postre key	Display	Postre Menu
Once	Hb-1	Pan
Twice	Hb-2	chiffón
3 times	Hb-3	Galleta
4 times	Hb-4	Pie
5 times	Hb-5	Muffin
6 times	Hb-6	Crema Volteada
7 times	Hb-7	Brownie
8 times	Hb-8	Keke

Inicio/+30seg

La función Inicio/+ 30seg permite que el horno se cocine inmediatamente a plena potencia. Este botón ha sido preprogramado para aumentar en incrementos de 30 segundos hasta un tiempo máximo de 5 minutos.



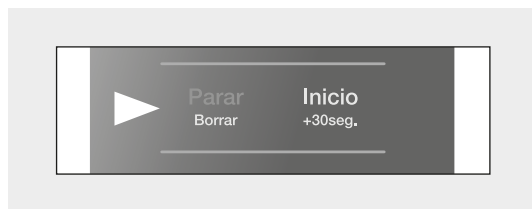
1. Presione **Inicio/+30seg.**
El horno mostrará “: 30”. El indicador **M/W** se encenderá.
Y el horno arrancará de inmediato. No se necesita presionar el botón **Inicio/+30seg.**
La luz del horno se enciende y la mesa giratoria comienza a girar y el tiempo en la pantalla se cuenta en segundos.

PARAR EL HORNO MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO

1. Abra el horno.
 - El horno se detiene.
 - Puede reiniciar el horno cerrando la puerta y tocando **Inicio/+30seg.**
2. Presiona el botón **Parar/Borrar.**
 - El horno deja de funcionar.
 - Si desea cancelar la configuración de cocción, presione nuevamente el botón **Parar/Borrar.**

MODO EN ESPERA "0"

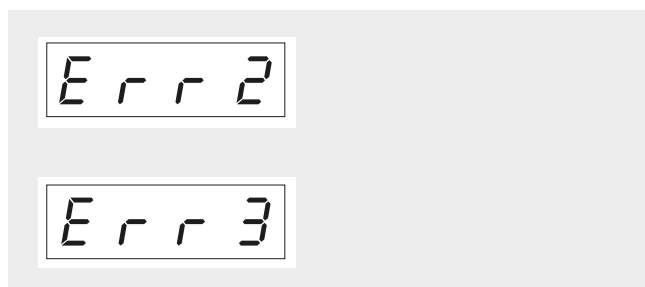
Esta función se utiliza para ahorrar energía.



Para configurar el modo "0" en modo de espera

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**
Aparece en pantalla “: 0 ” 0
2. Mantenga presionado **Parar/Borrar** hasta que la pantalla se apague.
3. Para cancelar el modo en espera "0" mantenga presionado el botón **ZERO ON** hasta que la pantalla se encienda.
El horno vuelve a estar disponible para uso normal.

MENSAJE ANORMAL



- Si la temperatura interior del horno es más alta de lo esperado o si el sensor de temperatura no funciona correctamente, aparecerá el mensaje "Err 2" en la pantalla.
- Desconecte la corriente y llame a nuestro servicio técnico.
- Cuando se desconecta el sensor de temperatura, se mostrará el mensaje "Err 3" en la pantalla.
- Desconecte la corriente y llame a nuestro servicio técnico.

ARQUEO

Si ve arqueo, presione **Parar/Borrar** y corrija el problema.

Arqueo es el término de microondas para chispas en el horno. El arco es causado por:

- Metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- La lámina no se ha moldeado como alimento (los bordes vueltos hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, como las ataduras retorcidas, los alfileres de las aves de corral o los platos con borde dorado, en el microondas.
- Toallas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas de metal que se utilizan en el microondas.

PAUTAS GENERALES

Ya que la cocción en el microondas, en cierta medida, es diferente de la cocina tradicional, se debe tomar en cuenta las siguientes pautas cuando se utilice el horno microondas.

Si la comida está sin cocinar

Comprobar si:

- Ha sido seleccionado el nivel de potencia correcto.
- El tiempo seleccionado es suficiente- los tiempos que se encuentran en las recetas son aproximadas. Depende de la temperatura inicial, peso y densidad de la comida, etc.
- El recipiente es el apropiado.

Si la comida está sobre cocinada, ej. Seco o quemado

Antes de cocinarlo una vez más, tomar en cuenta si:

- El nivel de potencia está muy alto.
- El tiempo establecido fue muy largo- los tiempos en las recetas son aproximados. Dependen de la temperatura inicial, peso y densidad de la comida, etc.

Puntos para recordar cuando se descongela

- La forma del empaque altera el tiempo de descongelación. Los empaques rectangulares planos se descongelan más fácilmente que un bloque profundo. Separe las partes cuando empiecen a descongelarse; las tajadas se descongelan más fácilmente.
- Proteger las áreas de la comida con pequeñas piezas de papel de aluminio si empiezan a calentarse.
- Cuando se descongela, es mejor descongelar la comida poco a poco y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de espera.

La cantidad de comida

Mientras más comida se desee preparar, tomará más tiempo. Una regla general es que el doble de cantidad de la comida requiere aproximadamente el doble del tiempo. Si una papa tarda cuatro minutos en cocinar, para cocinar dos papas se va a requerir siete minutos aproximadamente.

La temperatura inicial de la comida

Mientras menor sea la temperatura de la comida que se ha puesto en el horno microondas, mayor es el tiempo que tomará. La comida a temperatura ambiente será recalentada más fácilmente que la comida a temperatura de la refrigeradora.

Composición de la comida

La comida con mucha azúcar y grasa se calientan más rápido que la comida que contienen mucha agua. Las grasas y el azúcar también alcanzan una temperatura alta que el de agua en el proceso de cocción.

Mientras la comida sea más densa, el tiempo en calentar será más largo. La comida "muy densa" como la carne toma más tiempo en recalentar que la comida ligera y muy porosa tales como los bizcochos.

Tamaño y forma

Pequeñas piezas de comida se cocinarán más rápido que grandes trozos de alimentos y piezas uniformes de comida se cocinan más uniformemente que la comida con formas irregulares. Los alimentos con formas irregulares, las partes más delgadas se cocinarán más rápido que las áreas más gruesas. Colocar las alas y piernas de pollo más delgadas al centro del plato.

Agitar, y girar la comida

El agitar y girar la comida son técnicas utilizadas convencionalmente y es utilizada al cocinar en el microondas para distribuir el calor rápidamente en el centro del plato y evitar cocinar demasiado en los bordes exteriores de la comida.

Cubrir la comida ayuda a:

- Reducir salpicaduras
- Reducir el tiempo de cocinar
- Retienen la humedad del alimento

Todo lo que cubre los alimentos, que permiten los microondas son apropiados- Véase en la parte superior "¿Qué utensilios pueden ser utilizados en el horno?"

Disminuir la presión en los alimentos

Varios alimentos están cubiertos totalmente por piel o membrana. Se deben pinchar estos alimentos con un tenedor o palillo de coctel para disminuir la presión y prevenir que reviente, así como el vapor aumenta dentro de ellos durante la cocción. Esto aplica para las papas, hígados de pollo, embutidos, yema de huevos y algunas frutas.

Tiempo de espera

Permite siempre a los alimentos de esperar un determinado tiempo después de utilizar el horno. El tiempo de espera después de descongelar, cocinar/recalentar siempre mejora el resultado ya que la temperatura será entonces distribuido de manera equitativa en todo el alimento.

En el horno microondas, los alimentos continúan cocinándose así la energía del microondas se ha apagado. Ya no se cocinan por el microondas sino que se cocinan por la conducción del alto calor residual al centro del alimento.

La duración del tiempo de espera depende del volumen y densidad del alimento. Algunas veces, puede ser el mismo corto tiempo que toma al remover el alimento del horno y llevarlo a servirlo en la mesa. Sin embargo, con alimentos más grandes y densos, el tiempo de espera debería durar hasta 10 minutos. Durante la "espera", la temperatura interna del alimento se elevará hasta 8°C y la comida se terminará de cocinar durante este tiempo.

Acomodando la comida

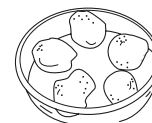
Esto se lleva a cabo de varias maneras mientras se cocina en el microondas para dar mejores resultados en la cocina.

Si se está cocinando varios ítems de la misma comida tales como patatas asadas, colocarlos en forma de anillo para una cocción uniforme. Cuando se cocine alimentos de formas o grosor desiguales, colocar el área más pequeña o delgada del alimento alrededor del centro del plato donde se calentará al último.

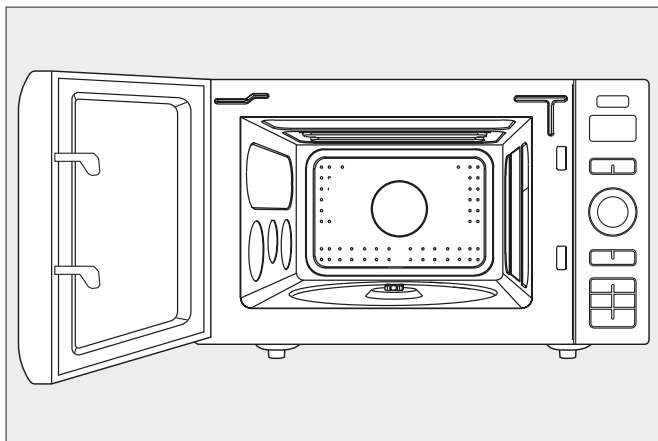
Uneven foods tales como pescado debe ser acomodado en el horno con las colas hacia el centro. Si esta guardando la cena en la refrigeradora o en un plato para recalentarlo, acomodar los alimentos más densos y espesos en la parte externa del plato y los alimentos menos densos y delgados en la parte del medio. Colocar pedazos de carne encima de los otros o entrelazarlos. Pedazos espesos como las chuletas o las salchichas deben ser colocada cerca uno del otro. Los jugos o salsas deberían ser recalentada en un recipiente separado.

Escoger un recipiente alto y estrecho en vez de un recipiente bajo y amplio. Cuando recaliente el jugo, salsa o sopa, no llenar el recipiente a más de 2/3. Cuando cocine o recaliente el pescado enter006F, extraer la piel. Esto evita que se rompa.

Proteja la cola y la cabeza con pequeñas piezas de papel aluminio para evitar que se sobrecocine pero asegúrese que el papel no toque los lados del horno.



MANTENIMIENTO DEL HORNO



DENTRO DEL HORNO

El interior de tres paredes y el piso son de acero inoxidable. Para una fácil limpieza, limpie los derrames y las manchas tan pronto ocurran con un paño humedecido o una esponja con agua y un detergente suave. Enjuague la cavidad de cualquier residuo de limpieza con un paño humedecido o una esponja luego de limpiar. Seque con un paño suave.

Estas áreas también pueden limpiarse utilizando esponjas de plástico o nylon, recomendados para el uso de Teflón y Silverstone*.

Para manchas difíciles de remover, utilice un limpiador leve no abrasivo. Use en las áreas de acero inoxidable, los platos y el aro rodante.

SUPERFICIE SUPERIOR

Dos elementos de cuarzo están instalados en la superficie superior. Ya que son frágiles tenga cuidado de no presionarlos o sostenerlos muy fuerte. No retire los elementos del grill para limpiar la superficie.

Advertencia

Así como un horno tradicional se calienta, este horno también se calentará durante el uso de las funciones de grill o en combinación con las ondas microondas. Los niños deberá ser supervisados en todo momento al utilizar el horno.

PLATO Y ARO GIRATORIO

Estas dos partes son fácilmente removibles. La bandeja giratoria deberá ser limpiada frecuentemente y es a prueba de lavaplatos automático. Si las manchas de comida se acumulan bajo el aro giratorio, el horno no funcionará eficientemente. Asegúrese de limpiar cualquier derrame que ocurra en esta área.

Limpie estas partes tal y como se le indico para la parte interior. Asegúrese de reinstalar apropiadamente estas partes dentro de la cavidad luego de limpiar.

Nota:

No utilice ninguna otro plato giratorio en el horno. No utilice el horno sin el plato ni el aro giratorio ubicado adecuadamente en su lugar.

PUERTA:

Mientras la puerta aún está caliente, cualquier mancha o derrame de comida deberá ser limpiado con un paño o esponja humedecida. Enjuague con agua y limpie con un paño seco.

Si aparece humo o condensación alrededor de esta área, limpie con un paño. Esto puede ocurrir cuando el horno opera a alta humedad y con comidas que contienen mucha humedad. Esto es una parte normal de la cocción en microondas.

Nota:

- A pesar de que su horno está provisto de características de seguridad, es importante que observe lo siguiente:
 1. Es importante que no anule o estropee con bloqueos.
 2. No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni tampoco permita que se acumulen residuos sobre las superficies. Limpie el área de sellado frecuentemente con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca utilice polvos abrasivos.
 3. Cuando la puerta esté abierta esta no debe estar sujeta a tensiones, por ejemplo, un niño que se cuelgue de la puerta abierta, o cualquier peso podría causar que el horno se caiga y cause lesiones y también daños a la puerta. No utilice el horno si está dañado hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio. Es particularmente importante que el horno cierre apropiadamente y que no existan daños a:
 - 1) La puerta (torceduras)
 - 2) Bisagras y ganchos (rotos o flojos)
 - 3) Selladuras de la puerta y selladuras de la superficie.
 4. Este horno no deberá ajustarse o ser reparado por ninguna persona a excepción de un técnico de servicio calificado.
 5. El horno deberá limpiarse de manera regular, y todos las sobras de comida deberán retirarse.
 6. La falta de mantenimiento al horno en condiciones limpias podrían conllevar al deterioro de la superficie que podría afectar negativamente la vida del electrodoméstico, y posiblemente, resultar en una situación de riesgo.

EXTERIOR

PANEL DE CONTROL

Tenga cuidado al limpiar esta área. Para limpiarla, utilice un paño ligeramente humedecido, utilice sólo agua. Limpie al seco. No frote esta área o utilice algún tipo de limpiador químico. Evite el uso excesivo de agua.

SUPERFICIE EXTERIOR

Las superficies exteriores deberán ser limpiadas con agua y jabón, enjuagar y secar con un paño húmedo. No utilice ningún tipo de limpiador abrasivo.

Nota:

- NO UTILICE NINGUN TIPO DE LIMPIADOR PARA HORNOS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO. Este dañará algunas superficies interiores y exteriores del horno.
- El horno deberá ser limpiado regularmente y cualquier resto de comida deberá ser retirado.
- La falta de mantenimiento al horno en condiciones limpias podrían conllevar al deterioro de la superficie que podría afectar negativamente la vida del electrodoméstico, y posiblemente, resultar en una situación de riesgo.

ANTES DE LLAMAR A SERVICIO

A veces puede corregir usted mismo los problemas de operación.

Si su horno de microondas no funciona adecuadamente, ubique el problema de operación en el cuadro líneas abajo y utilice las soluciones marcadas para cada problema.

Si el horno aún no funciona adecuadamente, contacte al Contact Center más cercano.

Nota:

Es común que se emita vapor alrededor de la puerta durante el ciclo de cocinado. La puerta no está diseñada para sella la cavidad del horno completamente, pero su diseño especial contribuye a la seguridad completa del aparato.

Precaución:

1. No trate de utilizar el horno si está vacío ya que esto causará daños.
2. Ya que el horno tiene instalada una fuga en la parte posterior, instálelo de manera que no bloquee este escape.
Si el horno aún no funciona correctamente, contacte al Contact Center más cercano.

PROBLEMA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
El horno no inicia		X	X	X	X								
Arcos eléctricos o chispas						X	X						
Comidas cocinadas desiguales					X			X	X	X			
Comidas sobre cocinadas											X		
Comidas no cocinadas apropiadamente					X					X	X	X	
Descongelado no adecuado					X			X	X		X		X

SOLUCIÓN		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
¿Presionó el botón Comienzo?													
¿Está conectado el cable poder?													
¿Está cerrada la puerta?													
Fije el tiempo de cocción.													
Sólo utilice utensilios aprobados.													
No utilice con el horno vacío													
La bandeja incluida debe ser utilizada.													
Gire o remueva la comida.													
Descongele la comida completamente.													
Gire la perilla giratoria correctamente / Presione los botones de función correctamente													
Revise si las partes de ventilación no están bloqueadas.													
Realice el "enfriamiento manual" por más de 10 minutos.													

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: Accidentalmente puse a funcionar el horno sin comida. ¿Lo habré dañado?**

R: Operar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período no llega a dañarlo. Sin embargo, no es recomendable hacerlo.

*** P: ¿Puedo operar el horno sin la bandeja?**

R: No. La bandeja debe utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

*** P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está operando?**

R: Sí. La puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación. El magnetrón se detiene automáticamente y la energía se desconecta, además, que el tiempo de cocción restante se mantiene hasta que la puerta se cierra y se oprime el botón COMIENZO.

*** P: ¿Por qué se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?**

R: La acumulación de humedad es normal que ocurra. Esto sucede, porque la comida produce vapor al cocinarse, y aunque gran parte de este vapor se elimina por el aire que es ventilado, algo de vapor suele permanecer, concentrándose en las superficies frías como lo es la puerta del horno.

*** P: ¿La energía de las microondas puede traspasar la ventanilla de la puerta?**

R: No. La pantalla de metal de la ventanilla hace regresar la energía de las microondas dentro de la cavidad del horno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz a través de ellos y permitir inspeccionar los alimentos. Pero no dejan pasar la energía.

*** P: ¿Por qué los huevos explotan?**

R: Cuando bate o cocina huevos, la yema puede explotar por el vapor generado dentro de la membrana del huevo. Para prevenir esto, simplemente haga un pequeño orificio con un tenedor antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin hacer orificios en la cáscara del huevo.

*** P: ¿Por qué se recomienda el tiempo de espera después de haber completado el tiempo de cocción?**

R: El tiempo de espera es importante. Cuando se cocina con el microondas, el calor se guarda internamente en los alimentos, no en el horno. Varios alimentos tienen la característica de seguir el proceso de cocción, a pesar de que el alimento fue removido del horno. El tiempo de espera es para que los alimentos como la carne, tortas y verduras grandes se cocinen internamente, sin ser sobrecocidos por fuera solamente.

*** P: ¿Qué significa el tiempo de espera?**

R: El tiempo de espera significa que el alimento debe ser removido fuera del horno y ser cubierto para que termine su cocción. Esto no permite que los alimentos no se sobrecocinen.

*** P: ¿Por qué mi horno no cocina tan rápido como lo señala la guía del microondas?**

R: Revise su guía del microondas de nuevo, para asegurar que haya seguido al pie de la letra las instrucciones de la guía del microondas y para que verifique que pudo haber causado la diferencia en el tiempo de cocción. El tiempo de cocción y calentamiento son sugeridos, así se previene sobre cocimientos, situación que es común al usar un microondas. Variaciones en el peso, tamaño, forma y dimensiones puede causar tiempos más prolongados de cocción. Use su juicio junto con la información de la guía para verificar si el alimento fue correctamente cocinado como si lo fuera a hacer en una cocina convencional.

*** P: ¿Puedo operar el horno microondas sin el plato giratorio o poner un plato más grande?**

R: No. Si remueve el plato giratorio va a tener resultados pobres en la cocción. Los platos que pone en el horno deben ser compatibles con el plato giratorio.

*** P: ¿Es normal que el plato giratorio gire en ambas direcciones?**

R: Sí, el plato giratorio gira en sentido del reloj o en sentido contrario, dependiendo del ciclo en que se encuentre en el programa de cocción.

*** P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?**

R: Sí, prepare las palomitas de maíz en bolsa siguiendo las instrucciones del fabricante. No use papel o una bolsa normal. Use la "prueba del sonido"; esto quiere decir, detenga el horno cuando la frecuencia de los estallidos de las palomitas sea entre 1 o 2 segundos. No trate de hacer las palomitas no hechas. No prepare palomitas en utensilios de vidrio.

ESPECIFICACIONES

Suministro de energía		220V~, 60Hz
Microondas	Consumo de energía	1250W
	Salida	700W (IEC 705)
	Frecuencia	2,450MHz
Consumo de energía Grill		1300W
Consumo de energía Convección		2550W
Consumo de energía Combinación		2600W
Dimensiones exteriores (An x Fondo x Al)		542(21.3) X 525(20.7) X 329(13.0)mm (pulgadas)
Dimensiones interiores (An x Fondo x Al)		350(13.8) X 355(14.0) X 230(9.1)mm (pulgadas)
Peso neto		Apróx. 19.6Kg (43.2 lbs.)
Temporizador		60 minutos
Función de selección		Microondas / Grill / Convección
Nivel de potencia del microondas		10 niveles

* El horno de microondas es un equipo ISM del Grupo 2 en el cual las energías de radio frecuencia son generadas intencionalmente y utilizadas en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de material. Este horno es un equipo adecuado de Clase B para uso en hogares y establecimientos conectados directamente a la red de suministro de voltaje bajo, que utilizan las construcciones para propósitos domésticos.

* Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso.

ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS Y ELÉCTRICOS USADOS



El significado de este símbolo en el producto, sus accesorios y embalaje indican que este no deberá ser tratado como un desperdicio casero. Por favor deseche este equipo en su punto de recolección aplicable para el reciclaje de desechos de equipos eléctricos y electrónicos. En la Unión Europea y otros países Europeos en los cuales existen sistemas de recolección separados para los productos eléctricos y electrónicos. Al asegurar la eliminación correcta de este producto, ayudará a prevenir daños potenciales para el medio ambiente y para la salud humana, que de otra manera sería causado por un mal manejo en el reciclaje de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Por favor no deseche sus productos eléctricos y electrónicos con sus desechos caseros. Para información más detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor contacte a su oficina local, su servicio local de desechos o la tienda donde compró el producto.

INSTRUCCIONES DE COCINA

Guía de utensilios

Utilice solamente utensilios aptos para el uso en hornos microondas. Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos, sin ser reflejadas o absorbidas por el recipiente utilizado. Debe fijarse bien en los utensilios. Aquellos utensilios que están señalados para ser utilizados en microondas, podrán ser utilizados sin riesgo. La siguiente lista muestra varios utensilios e indica cómo deben ser utilizados en el horno microondas.

Utensilio	Nivel de seguridad	Comentarios
Papel Aluminio	▲	Puede ser utilizado en cantidades pequeñas para proteger áreas de la sobre cocción. Se puede producir un arco eléctrico si se utiliza muy cerca de las paredes interiores del horno o si se utiliza una gran cantidad.
Platos de greda	●	No caliente por más de 8 minutos.
Loza de porcelana / Loza de barro cocido	●	Son aptos: porcelana, cerámicos, loza de barro enlozado, loza de porcelana , menos la decorada con metal o líneas de metal.
Plástico desechable	●	Algunos alimentos congelados son empaquetados en estos platos.
Envoltorio de comidas rápidas • Contenedores poliestireno • Bolsas de papel o diario • Papel reciclado o adornos metálicos	● × ×	Pueden utilizarse para calentar comida. El sobrecalentamiento puede derretir el poliestireno. Pueden incendiarse. Puede causar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio • Bandejas para horno • Vidrios finos • Jarrones de vidrio	● ● ●	Pueden ser utilizados, a excepción de los decorados con adornos o trazos metálicos. Pueden ser utilizados para calentar comidas o líquidos. Los cristales delicados pueden quebrarse o trizarse si se calientan repentinamente. Se debe remover la tapa. Sólo para calentar.
Metal • Platos • Bolsas para congelar	× ×	Pueden causar arco eléctrico o fuego.
Papel • Platos, vasos, servilletas y papel de cocina • Papel reciclado	● ×	Para períodos cortos de cocción o calentamiento. también para absorber la humedad de los alimentos. Puede ocasionar un arco eléctrico.
Plástico • Contenedores • Film adherente • Bolsas para congelar	● ● ▲	Si es un termo-plástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. Puede utilizarse para retener la humedad. No se debe tocar el alimento. Tenga cuidado al remover el film, puede salir vapor caliente. Sólo si es apto para hervir y sirve para horno microondas. No debe ser hermético.
Papel encerado o papel mantequilla	●	Pinche con un tenedor si es necesario. Pueden utilizarse para retener la humedad y prevenir las salpicaduras.

● : Uso recomendado.

▲ : Uso limitado.

× : no recomendado.