



Horno de microondas

Manual de uso y cuidado

Modelo
JEB1860SMSS

Lea cuidadosa y
completamente este manual



PM01



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO.

⚠ ¡ADVERTENCIA!: Por su seguridad, la información en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de fuego o explosión, choque eléctrico, o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de la vida.

Precauciones para evitar una posible exposición excesiva a la energía de microondas

- **No trate** de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en la exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular ni jugar con los entrecierres de seguridad.
- **No coloque** ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que mugre o residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.
- **No opere** el horno si éste se encuentra dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daños en:
 - 1 La puerta (torcida)
 - 2 Las bisagras y cerrojos (rotos o aflojados)
 - 3 Los sellos de las puertas y las superficies que sellan.
- **El horno no debe** ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal apropiadamente calificado del servicio.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se usan aparatos electrodomésticos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea y siga las precauciones específicas en la sección *Precauciones para evitar una posible exposición excesiva a la energía de microondas*, arriba.
- Este electrodoméstico debe estar aterrizado. Conéctelo solamente a un contacto apropiadamente aterrizado. Consulte la sección *Instrucciones de conexión a tierra* en la página 8.
- Instale o ubique este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 7,5 cm o más, alejada de la orilla de la cubierta o barra para evitar un ladeo accidental del electrodoméstico durante el uso normal.

Use este electrodoméstico solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual de uso.

- Este horno de microondas no está aprobado ni ha sido sometido a pruebas para uso marino.
- No instale este electrodoméstico por encima de un fregadero.
- No instale el horno de microondas por encima o cerca de cualquier porción de un aparato calefactor o para cocinar.
- Mientras el horno de microondas esté en operación, no coloque ningún objeto sobre él.
- No opere este electrodoméstico si el cordón eléctrico o la clavija están dañados, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado o se ha caído.
- Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.
- No cubra o bloquee ninguna abertura del electrodoméstico.
- Use este electrodoméstico solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno de microondas está diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar alimentos, y no está hecho para uso industrial o de laboratorio.
- No guarde este electrodoméstico en exteriores. No use este producto cerca de agua, por ejemplo en un sótano mojado, cerca de una piscina, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de una mesa o cubierta.
- Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno:
 - No cocine de más los alimentos. Vigile atentamente el electrodoméstico si coloca en su interior plástico u otros materiales combustibles mientras cocina.
 - Retire los alambres forrados de plástico que se usan para cerrar algunos empaques así como las jaladeras metálicas de los contenedores de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
 - No use el horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos en el horno mientras no está en uso.
 - Si los materiales en el interior del horno se incendian, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cordón eléctrico, o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito. Si abre la puerta, el fuego puede esparcirse.
 - No use las funciones de sensor dos veces consecutivas para la misma porción de alimento. Si los alimentos no se cocinaron después de la primera cuenta regresiva, entonces use **Cocinar por tiempo** para proporcionarles un tiempo adicional de cocción.
- Consulte las instrucciones de limpieza para la superficie de la puerta en la sección *Cuidado y limpieza* de este manual.
- Este aparato debe ser revisado y reparado por personal calificado de servicio solamente. Contacte a su centro de servicio más cercano si su horno de microondas necesita una revisión, reparación o ajuste.
- Como con cualquier otro electrodoméstico, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO.

ADVERTENCIA

Formación de arco eléctrico

Si usted nota la formación de arco eléctrico, presione el botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF) y corrija el problema.

Arco eléctrico es el término para chispas en el horno. El arco eléctrico se forma debido a:

- Metal o papel metálico tocando las paredes del horno de microondas.
- Papel metálico no moldeado al alimento (las orillas dobladas hacia arriba actúan como antenas).
- Metales como por ejemplo los alambres forrados que se usan para cerrar algunos empaques, los alfileres para aves, o platos con molduras de oro, dentro del microondas.
- Toallas de papel reciclado que contienen trozos pequeños de metal y que se usan en el microondas.

Alimentos

- No cocine palomitas de maíz en su horno de microondas a menos que sea en un accesorio especial para hacer palomitas en microondas o a menos que usted use palomitas de maíz etiquetadas para usarse en horno de microondas.
- Algunos productos como huevos enteros y contenedores sellados, frascos cerrados por ejemplo, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno de microondas. Tal uso del horno de microondas puede resultar en lesiones.
- No hierva huevos en un horno de microondas. La presión se acumulará dentro de la yema del huevo y causará que estalle, causando lesiones posiblemente.
- El operar el horno de microondas sin alimentos en el interior por más de un minuto o dos puede causar daños al horno y puede iniciar un incendio. Esto aumenta el calor alrededor del magnetrón y puede acortar la vida del horno.
- Los alimentos con una piel externa sin romper como las papas, hot dogs, embutidos, jitomates, manzanas, hígado de pollo y otras menudencias así como las yemas de huevo deben ser perforados para permitir que el vapor escape durante la cocción.

Agua supercalentada

Los líquidos como el agua, café o té pueden calentarse de más allá de su punto de ebullición sin que parezca que hierven. No siempre se presenta la formación de burbujas o la ebullición al retirar el traste del horno de microondas.

ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIRVIENDO Y DERRAMÁNDOSE SÚBITAMENTE AL MOVER EL TRASTE O CUANDO SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:


- No sobrecaliente los líquidos.
- Mezcle los líquidos antes y a la mitad del proceso de calentamiento.
- No use contenedores o trastes de lados o paredes rectas que tengan cuellos angostos.
- Después del calentamiento, permita que el traste o contenedor repose en el horno de microondas durante un periodo corto de tiempo antes de retirarlo.
- Tenga cuidado extremo al introducir una cuchara u otro utensilio dentro del traste o contenedor.
- Evite calentar alimento para bebés en frascos de vidrio, aunque sea sin la tapa. Asegúrese de que los alimentos para los niños estén cocinados completamente. Mezcle los alimentos para distribuir uniformemente el calor. Tenga cuidado para prevenir quemaduras o escaldaduras cuando caliente la fórmula. El contenedor puede sentirse más frío de lo que la fórmula realmente está. Siempre pruebe la fórmula antes de alimentar al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Aunque el contenedor esté abierto, la presión puede acumularse. Esto puede causar que el contenedor estalle, resultando posiblemente en lesiones.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra cualquier envase con alimentos calientes, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas y cajas especiales para cocinar. Para prevenir posibles lesiones, dirija el vapor lejos de sus manos y cara.
- No cocine de más las papas. Pueden deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine completamente la carne roja y las aves. La carne roja hasta una temperatura INTERNA de 72 °C por lo menos y la carne de aves hasta una temperatura INTERNA de por lo menos 83 °C. El cocinar hasta estas temperaturas usualmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO.

Trastes seguros para cocinar en horno de microondas

Asegúrese de que todos los trastes que use en su horno de microondas sean apropiados para cocinar con microondas. Puede usarse la mayoría de las cacerolas de vidrio, platones para cocinar, tazas medidoras, tazones para natillas, cerámica y vajillas de porcelana que no tengan molduras metálicas o estén vidriados con un lustre metálico. Algunos trastes están etiquetados “suitable for microwaving” (apropiado para microondas).

- Si usted no está seguro de que un utensilio o traste sea seguro para usarse en horno de microondas, haga esta prueba: coloque en el horno el plato que va a probar y una taza medidora de vidrio llena con 1 taza de agua. Coloque la taza medidora ya sea dentro o junto al utensilio. Haga funcionar su horno durante 1 minuto en ALTO (HIGH). Si el traste se calienta, entonces no debe ser utilizado en el horno de microondas.
Si el utensilio permanece frío y solamente el agua en la taza se calienta, entonces el utensilio es seguro para usarse en el microondas.
- Si usted usa un termómetro para carnes mientras cocina, asegúrese de que sea seguro para usarse en hornos de microondas.
- No use productos de papel reciclado. Las toallas de papel reciclado, las servilletas y el papel encerado pueden contener partículas de metal que pueden causar arco eléctrico o pueden incendiarse. Los productos de papel que contienen nylon o filamentos de nylon deben evitarse ya que ellos pueden también incendiarse.
- Algunas charolas de espuma (como en las que viene empacada la carne) traen una tira delgada de metal incrustada en el fondo. Cuando se introduce al horno de microondas, el metal puede llegar a quemar el piso del horno o puede incendiar una toalla de papel.
- No use su horno de microondas para secar periódico.
- No todas las películas de plástico para envolver son adecuadas para el horno de microondas. Revise las instrucciones en el empaque para conocer su uso apropiado.
- Las toallas de papel, el papel encerado y las películas de plástico para envolver se pueden utilizar para cubrir los platos para conservar la humedad y evitar que los alimentos salpiquen. Asegúrese de perforar la película de plástico para que el vapor pueda escapar.
- Los trastes o utensilios pueden llegar a calentarse debido a el calor transferido por los alimentos calentados. Puede ser necesario usar guantes protectores para manipular los trastes.
- Las bolsas especiales para cocinar que se pueden “hervir” así como bolsas de plástico cerradas apretadamente deben ser rajadas perforadas o ventiladas según las instrucciones del empaque. De lo contrario, el plástico puede estallar durante o inmediatamente después de la cocción, pudiendo resultar en lesiones. También, los contenedores de plástico



para guardar alimentos deben destaparse, por lo menos parcialmente ya que estos forman un sello apretado. Cuando se cocina en contenedores cubiertos apretadamente con película plástica, retire la cubierta cuidadosamente y dirija el vapor lejos de las manos y la cara.

- Utilice el papel metálico únicamente como se explica en este instructivo. Las comidas preparadas para cocinarse con microondas pueden cocinarse en el horno de microondas usando las charolas de papel metálico, siempre que no midan más de 19 mm de alto; retire la cubierta superior metálica de la charola y regrese la charola a su caja. Cuando use papel metálico en el horno de microondas, manténgalo a por lo menos 2,54 cm alejado de las paredes del horno.

- Utensilios de plástico: Los utensilios o trastes de plástico diseñados para cocinar en el microondas son muy útiles, pero deben ser usados cuidadosamente. Hasta el plástico seguro para microondas puede no ser tan tolerante a las condiciones de sobrecocinado como lo son el vidrio o los materiales cerámicos y pueden ablandarse o carbonizarse si se someten a periodos cortos de sobrecalentamiento. Durante exposiciones más largas al sobrecalentamiento, los alimentos y los utensilios pueden incendiarse.

Siga estos consejos:

1. Solamente use plásticos seguros para microondas y hágalo cumpliendo estrictamente las recomendaciones del fabricante.
2. No caliente contenedores vacíos en el horno de microondas.
3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin una supervisión completa.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO.

Instrucciones de conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA: EL USO INCORRECTO DE LA CLAVIJA CON CONEXIÓN A TIERRA PUEDE RESULTAR EN EL RIESGO DE SUFRIR UN CHOQUE ELÉCTRICO.

Este aparato debe estar aterrizado. En caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que cuenta con un cable de conexión a tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse a un contacto que esté correctamente instalado y aterrizado.

Si no comprende por completo las instrucciones de conexión a tierra o si tiene alguna duda acerca de que el aparato esté correctamente aterrizado, consulte a un electricista calificado o a un técnico de servicio.

Si el contacto es un contacto estándar de 2 ranuras, entonces es su responsabilidad personal y obligación hacerlo reemplazar por un contacto de pared de 3 ranuras apropiadamente aterrizado.

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

No recomendamos usar una extensión eléctrica con este electrodoméstico. Si el

cordón eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista calificado o un técnico de servicio instale un contacto cerca del aparato. (Consulte la sección *EXTENSIONES ELÉCTRICAS*).

Para obtener la mejor operación, conecte este aparato a su propio contacto eléctrico para prevenir la fluctuación de luces, fusibles quemados o que se disparen los disyuntores de circuito.

IMPORTANTE: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.

Nota: No use un adaptador para clavijas con este aparato.

 **ADVERTENCIA****Extensiones eléctricas**

Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse con o tropezarse con un cordón eléctrico largo.

Pueden usarse extensiones eléctricas si usted tiene cuidado al usarlas.

Si usa una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada en la extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;
2. La extensión debe ser tipo conexión a tierra de 3 conductores y debe conectarse a una placa tomacorriente de 3 ranuras;
3. La extensión debe acomodarse de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o mesa, de donde puede ser jalada por los niños o en donde se pueda tropezar alguien accidentalmente.

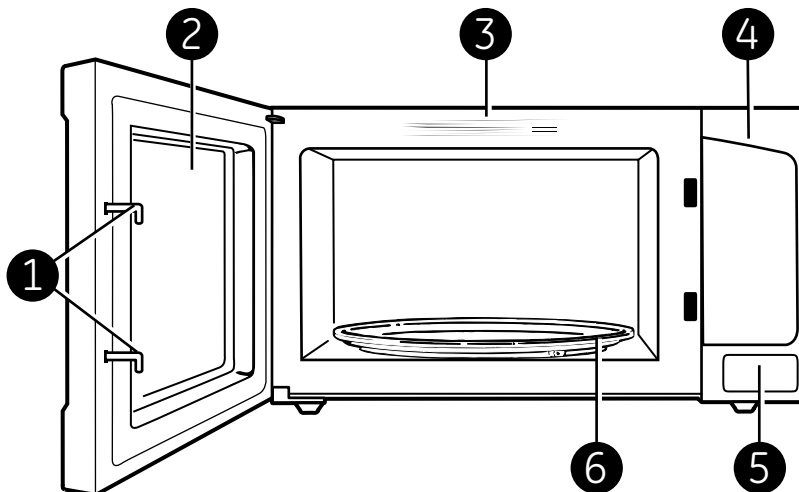
Si usted utiliza una extensión eléctrica, la luz interior del horno puede oscilar y el sonido del ventilador puede variar cuando el horno está trabajando: Los tiempos de cocción pueden ser más largos también.

LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Acerca de las características de su horno de microondas.

A lo largo de este manual, las funciones y apariencia pueden variar con respecto a las de su modelo.

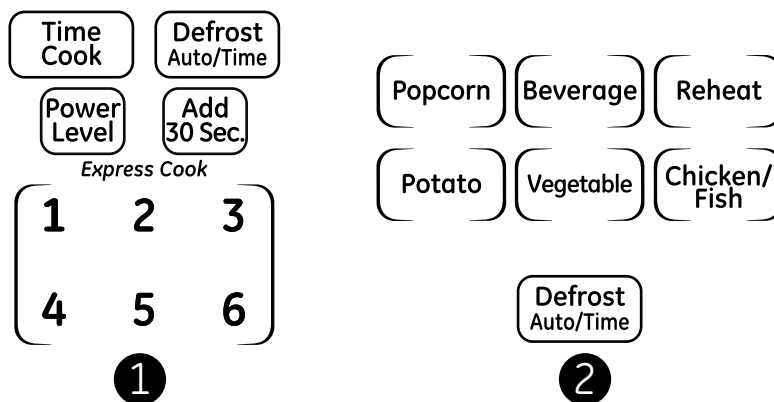


Características del horno

1. **Seguros de la puerta.**
2. **Ventana con blindaje metálico.** La pantalla permite observar el cocimiento mientras mantiene las microondas confinadas al interior del horno.
3. **Guía de conveniencia.**
4. **Panel de controles "Touch Pad" y pantalla.**
5. **Liberador de los seguros de la puerta.** Presione el liberador para abrir la puerta.
6. **Plato giratorio removible.** El plato giratorio y el soporte **deben** estar en su lugar cuando usa el horno. El plato giratorio puede retirarse para su limpieza.

NOTA: La placa con la información técnica del horno, las ranuras de ventilación, así como la luz del horno se encuentran en las paredes interiores del horno de microondas.

Usted puede cocinar por tiempo, con las funciones de sensor o con la función automática.



Controles para cocinar

Revise la guía de conveniencia antes de comenzar.

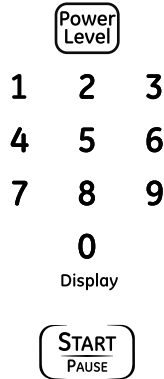
1 Funciones de Tiempo

Presione	Ingrese
COCCIÓN POR TIEMPO (TIME COOK) Presione una o dos veces.	Tiempo de cocción
DESCONGELADO AUTOMÁTICO/POR TIEMPO (AUTO/TIME DEFROST)	Tiempo de descongelado
COCCIÓN EXPRÉS (EXPRESS COOK)	¡Comienza inmediatamente!
AGREGAR 30 SEGUNDOS (ADD 30 SEC)	¡Comienza inmediatamente!
NIVEL DE POTENCIA (POWER LEVEL)	Nivel de potencia 1-10

2 Funciones de sensor y de conveniencia

Presione	Ingrese	Opciones
PALOMITAS DE MAÍZ (POPCORN)	¡Comienza inmediatamente!	más/menos tiempo
BEBIDAS (BEVERAGE)	¡Comienza inmediatamente!	
RECALENTAR (REHEAT)	¡Comienza inmediatamente!	más/menos tiempo
POLLO/PESCADO (CHICKEN/FISH) Una vez (pollo en piezas) Dos veces (filetes de pescado)	¡Comienza inmediatamente!	más/menos tiempo
PAPAS (POTATO)	¡Comienza inmediatamente!	más/menos tiempo
VEGETALES (VEGETABLE) Una vez (vegetales frescos) Dos veces (vegetales congelados) Tres veces (vegetales enlatados)	¡Comienza inmediatamente!	más/menos tiempo más/menos tiempo más/menos tiempo
DESCONGELADO AUTOMÁTICO/POR TIEMPO (AUTO/TIME DEFROST)	Peso del alimento	

Acerca del cambio de nivel de potencia



El nivel de potencia puede ser ingresado o cambiado inmediatamente después de ingresar el tiempo para **COCINAR POR TIEMPO (TIME COOK)**, **DESCONGELAR POR TIEMPO (TIME DEFROST)**, o **COCCIÓN EXPRES (EXPRESS COOK)**. El nivel de potencia puede cambiarse también durante la cuenta regresiva.

- 1 Presione **COCCIÓN POR TIEMPO (TIME COOK)** o seleccione **DESCONGELAR POR TIEMPO (TIME DEFROST)**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción o el tiempo para descongelar.
- 3 Presione **NIVEL DE POTENCIA (POWER LEVEL)**.
- 4 Seleccione el nivel de potencia deseado 1-10.
- 5 Presione **INICIO (START)**.

Los niveles de potencia variables le confieren flexibilidad a la cocción con horno de microondas. Los niveles de potencia en el horno de microondas pueden ser comparados con los quemadores en una estufa. Cada nivel de potencia le proporciona energía de microondas durante un cierto porcentaje del tiempo. El **Nivel de Potencia 7** es energía de microondas 70% del tiempo; el **Nivel de Potencia 3** es energía 30% del tiempo. La mayoría de las veces se cocina en **Alto (High)** (que es el nivel de potencia 10) el cual proporciona el 100% de energía. El Nivel de Potencia 10 cocinará más rápido, pero los alimentos requieren ser mezclados, girados o volteados con mayor frecuencia. Una posición más baja cocinará más uniformemente y requiere de mezclar o girar los alimentos con menor frecuencia. Algunos alimentos pueden tener mejor sabor, textura o apariencia si se usa uno de los niveles de potencia bajos. Use un nivel de potencia bajo cuando cocine alimentos que tienen tendencia a cocinarse de más.

Los periodos de descanso (cuando la energía de microondas está en el ciclo de apagado) dan tiempo a los alimentos para distribuir o transferir el calor hacia su interior. Un ejemplo de esto es el **nivel de potencia 3**: el ciclo de descongelado. Si la energía de microondas no llevara a cabo el ciclo de apagarse y encenderse, entonces el exterior de los alimentos se cocinaría antes de que el interior se descongelara.

Aquí hay algunos ejemplos de usos para varios niveles de potencia:

Alto 10: Pescado, tocino, vegetales, líquidos que requieren hervir.

Medio-Alto 7: Cocción suave para carne roja y aves, para hornear guisados y recalentar.

Medio 5: Cocción lenta y para ablandar estofados y cortes menos tiernos de carne roja.

Bajo 2 ó 3: Para descongelar, para cocinar "a fuego lento"; para salsas delicadas.

Tibio 1: Para mantener los alimentos tibios y suavizar mantequilla.

Acerca de las funciones de tiempo



Cocinar por tiempo

Cocinar por tiempo I

Le permite cocinar con microondas durante cualquier periodo de tiempo hasta 99 minutos con 99 segundos.

El nivel de potencia 10 (Alto) se programa automáticamente, pero usted puede cambiarlo para obtener mayor flexibilidad.

1. Presione **COCINAR POR TIEMPO (TIME COOK)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Cambie el nivel de potencia si usted no desea toda la potencia. (Presione **NIVEL DE POTENCIA (POWER LEVEL)** y luego seleccione el nivel de potencia deseado 1-10)
4. Presione **INICIO (START)**.

Puede abrir la puerta durante **Cocinar por Tiempo (Time Cook)** para revisar los alimentos. Cierre la puerta y presione **INICIO (START)** para reanudar la cocción.

Cocinar por tiempo II

Le permite cambiar automáticamente los niveles de potencia durante la cocción. Aquí se explica cómo hacerlo:

1. Presione **COCINAR POR TIEMPO (TIME COOK)**.
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Cambie el nivel de potencia si usted no desea toda la potencia. (Presione **NIVEL DE POTENCIA (POWER LEVEL)** y luego seleccione el nivel de potencia deseado 1-10)
4. Presione **COCINAR POR TIEMPO (TIME COOK)** de nuevo.
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Cambie el nivel de potencia si usted no desea toda la potencia. (Presione **NIVEL DE POTENCIA (POWER LEVEL)** y luego seleccione el nivel de potencia deseado 1-10)
7. Presione **INICIO (START)**.

Al finalizar la cuenta regresiva para **Cocinar por Tiempo I**, se inicia la cuenta regresiva para **Cocinar por Tiempo II**.

Acerca de las funciones de tiempo

Guía de cocción para Cocinar por Tiempo

NOTA: Use el nivel de potencia Alto (10) a menos que se indique otra cosa.

Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos			
<i>(tallos frescos)</i>	454 g	5 a 8 minutos Med-Alto (7)	En un platón oblongo de vidrio para hornear y de 1,4 litros de capacidad, coloque 1/4 de taza de agua.
<i>(tallos congelados)</i>	Paquete de 284 g	4 a 7 minutos	En una cacerola de 950 ml
Habas			
<i>(verdes frescas)</i>	454 g cortadas a la mitad	10 a 15 minutos	En una cacerola de 1,4 litros, coloque 1/2 taza de agua.
<i>(verdes congeladas)</i>	Paquete de 284 g	4 a 8 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque 2 cucharadas de agua.
<i>(lima congeladas)</i>	Paquete de 284 g	4 a 8 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque 1/4 de taza de agua.
Betabel			
<i>(fresco, entero)</i>	1 manojo	16 a 22 minutos	En una cacerola de 1,9 litros, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli			
<i>(fresco, cortado)</i>	1 manojo 544 g a 680 g	5 a 9 minutos	En una cacerola de 1,9 litros, coloque 1/2 taza de agua.
<i>(tallos frescos)</i>	1 manojo 544 g a 680 g	7 a 11 minutos	En un platón oblongo de vidrio para hornear de 1,9 litros, coloque 1/4 de taza de agua.
<i>(congelados y picados)</i>	Paquete de 284 g	4 a 7 minutos	En una cacerola de 950 ml
<i>(tallos congelados)</i>	Paquete de 284 g	4 a 7 minutos	En una cacerola de 950 ml coloque 3 cucharadas de agua.
Col			
<i>(fresca)</i>	1 cabeza mediana (unos 900 g)	6 a 10 minutos	En una cacerola de 1,4 litros a 1,9 litros, coloque 1/4 de taza de agua.
<i>(en trozos)</i>		5 a 9 minutos	En una cacerola de 1,9 litros a 2,8 litros, coloque 1/4 de taza de agua.
Zanahorias			
<i>(frescas, rebanadas)</i>	454 g	4 a 8 minutos	En una cacerola de 1,4 litros, coloque 1/4 de taza de agua.
<i>(congeladas)</i>	Paquete de 284 g	3 a 7 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque 2 cucharadas de agua.
Coliflor			
<i>(floretes)</i>	1 cabeza mediana	7 a 11 minutos	En una cacerola de 1,9 litros, coloque 1/2 taza de agua.
<i>(fresca, completa)</i>	1 cabeza mediana	7 a 15 minutos	En una cacerola de 1,9 litros, coloque 1/2 taza de agua.
<i>(congelada)</i>	Paquete de 284 g	3 a 7 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque 2 cucharadas de agua.

Acerca de las funciones de tiempo

Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Maíz <i>(grano congelado)</i>	Paquete de 284 g	2 a 6 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque dos cucharadas de agua.
Maíz en mazorca <i>(fresco)</i>	1 a 5 mazorcas	75 segundos a 4 minutos por mazorca	Coloque el maíz en una charola de vidrio para hornear de 1,9 litros. Si el maíz tiene hoja, no use agua; si el maíz no tiene hoja, añada 1/4 de taza de agua. Reacomode a la mitad del tiempo.
<i>(congelado)</i>	1 mazorca 2 a 6 mazorcas	3 a 6 minutos 2 a 3 minutos por mazorca	Coloque en una charola rectangular de vidrio para hornear de 1,9 litros. Cubra con película plástica ventilada. Reacomode a la mitad del tiempo.
Vegetales mixtos <i>(congelados)</i>	paquete de 284 g	2 a 6 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque 3 cucharadas de agua.
Chícharos <i>(frescos en vaina)</i>	907 g ya sin vaina	7 a 10 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque 1/4 de taza de agua.
<i>(congelados)</i>	paquete de 284 g	2 a 6 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque 2 cucharadas de agua.
Papas <i>(frescas, blancas, cortadas en cubos)</i>	4 papas (170 g a 227 g cada una)	9 a 12 minutos	Pélelas y cortelas en cubos de 2,5 cm. Colóquelas en una cacerola de 1,9 litros con 1/2 taza de agua. Mezcle al llegar a la mitad del tiempo.
<i>(frescas, enteras, dulces o blancas)</i>	1 papa (170 g a 227 g)	2 a 4 minutos	Perfore con un tenedor. Colóquela al centro del horno. Deje reposar 5 minutos.
Espinacas <i>(frescas)</i>	284 g a 454 g	3 a 6 minutos	En una cacerola de 1,9 litros, coloque las espinacas lavadas.
<i>(congeladas, picadas y en hoja)</i>	paquete de 284 g	3 a 6 minutos	En una cacerola de 950 ml, coloque 3 cucharadas de agua.
Calabaza <i>(fresca de verano y amarilla)</i>	454 g rebanadas	3 a 5 minutos	En una cacerola de 1,4 litros, coloque 1/4 de taza de agua.
<i>(de invierno, bellota o ponga)</i>	1 o 2 calabazas (de unos 454 g cada una)	5 a 9 minutos	Corte en mitades y retire las membranas fibrosas. En una charola de vidrio para hornear de 1,9 litros, coloque las calabazas con el lado cortado hacia abajo. Voltéelas después de 4 minutos.

Acerca de las funciones de tiempo



Descongelar por tiempo (Time Defrost)

Le permite descongelar durante un periodo seleccionado de tiempo. Consulte la Guía para descongelar para obtener los tiempos sugeridos. (Descongelado automático se explica en la sección "Acerca de las funciones automáticas").

1. Presione dos veces **DESCONGELADO AUTOMÁTICO/POR TIEMPO (DEFROST AUTO/TIME)**.
2. Ingrese el tiempo de descongelado.
3. Presione **INICIO (START)**.
4. Voltee los alimentos cuando escuche la señal del horno.
5. Presione **INICIO (START)**.

El nivel de potencia se fija automáticamente en 3, pero puede cambiarse. Usted puede descongelar rápidamente alimentos pequeños elevando el nivel de potencia después de ingresar el tiempo. El nivel de potencia 7 acorta el tiempo total de descongelado a la mitad aproximadamente; el nivel de potencia 10 lo acorta a 1/3 aproximadamente. Sin embargo los alimentos requerirán de una atención más frecuente que la usual.

A la mitad del tiempo de descongelado programado el horno emite la señal "TURN" (VOLTEAR). Voltee los alimentos en ese momento y sepárelos o reacomódelos para obtener un descongelado uniforme. Cubra las áreas tibias con piezas pequeñas de papel metálico.

Puede escucharse un golpeteo opaco durante el descongelado. Esto es normal cuando el horno no está operando en el nivel Alto de potencia.

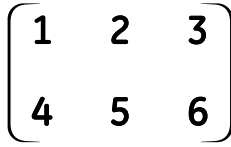
Consejos para descongelar.

- Los alimentos congelados en papel o en plástico pueden descongelarse en su empaque. Los empaques cerrados deben rajarse, perforarse o ventilarse DESPUÉS de que los alimentos han sido descongelados parcialmente. Los contenedores de plástico para almacenar, deben destaparse parcialmente.
- Las comidas congeladas pre-empacadas tamaño familiar pueden descongelarse y cocinarse en el microondas. Si los alimentos se encuentran en un contenedor de papel metálico, transfíeralos a un plato seguro para usarse en microondas.
- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no deben dejarse reposar después del descongelado por más de una hora. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Para un descongelado más uniforme de alimentos grandes, como por ejemplo los asados, use **Descongelado Automático (Auto Defrost)**. Asegúrese de que las piezas grandes de carne estén completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Cuando se han descongelado, los alimentos deben estar fríos pero suaves completamente. Si aún tienen un poco de hielo, regréselos al microondas por un periodo corto, o permita que reposen unos pocos minutos.

Guía de descongelado

Alimento	Tiempo	Comentarios
Pan, pasteles		
Pan, bollos o rolos (1 pieza)	15 segundos	Reacomode a la mitad del tiempo.
Rollos dulces (340 g aprox.)	2 a 4 minutos	
Pescados y mariscos		
Filete congelado (454 g)	6 a 9 minutos	Coloque el bloque (congelado) en una cacerola. Voltee y separe al llegar a la mitad del tiempo.
Crustáceos, piezas pequeñas (454 g)	3 a 7 minutos	
Fruta		
Bolsa de plástico 1 ó 2 (paquete de 284 g)	1 a 5 minutos	
Carne roja		
Tocino (454 g)	2 a 5 minutos	Coloque el paquete sin abrir en el horno de microondas. Déjelo reposar 5 minutos después de descongelar.
Salchichas alemanas (454 g)	2 a 5 minutos	Coloque el paquete sin abrir en el horno. Descongele justo hasta que se puedan separar. Deje reposar 5 minutos, si fuera necesario, para completar el descongelado.
Carne molida (454 g)	4 a 6 minutos	Voltee al llegar a la mitad del tiempo.
Asado: res, cordero, venado, puerco	9 a 13 minutos por cada 454 g	Use el nivel de potencia 1 .
Filetes, chuletas y costillas	4 a 8 minutos por cada 454 g	Coloque la carne sin desempacar en un platón para cocinar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo y cubra con papel metálico las áreas tibias. Al finalizar, separe las piezas y deje reposar para completar el descongelado.
Aves		
Pollo, cortado (1 140 g a 1 360 g)	14 a 20 minutos	Coloque el pollo envuelto sobre un plato. Al llegar a la mitad del tiempo, desenvuélvalo y vuélvelo. Al terminar la segunda mitad de tiempo separe las piezas y colóquelas en un platón para cocinar. Si es necesario, introduzca al microondas para descongelarlas durante 2 a 4 minutos más. Deje reposar para finalizar el descongelado.
Pollo, entero (1 140 g a 1 360 g)	20 a 25 minutos	Coloque el pollo envuelto sobre un platón, al llegar a la mitad del tiempo, desenvuélvalo y vuélvelo. Cubra las áreas tibias con papel metálico. Para completar el descongelado, haga correr agua fría en el huacal hasta que las menudencias puedan removerse.
Gallina de Cornualles	7 a 13 minutos por cada 454 g	Coloque la gallina sin envoltura en el horno con la pechuga hacia arriba. Voltee al llegar a la primera mitad del tiempo. Haga correr agua fría en el huacal hasta que las menudencias puedan retirarse.
Pechugas de pavo (1 800 g a 2 700 g)	3 a 8 minutos por cada 454 g	Coloque las pechugas sin envoltura en un platón seguro para horno de microondas con el lado carnoso hacia abajo. Al llegar a la mitad del tiempo voltee las pechugas y cubra las áreas tibias con papel metálico. Finalice el descongelado. Deje reposar en el refrigerador durante 1 ó 2 horas para completar el descongelado.

Acerca de las funciones de tiempo



Cocción exprés (Express Cook)

Esta es una manera rápida para programar un tiempo de cocción de 1 a 6 minutos.

Presione cualquiera de los botones **Cocción Exprés (Express Cook)** (del 1 al 6) para obtener de 1 a 6 minutos de cocción en el **nivel de potencia 10**. Por ejemplo, presione el botón **2** para 2 minutos de tiempo de cocción.

El nivel de potencia puede cambiarse mientras el tiempo corre. Presione el botón **NIVEL DE POTENCIA (POWER LEVEL)** e ingrese 1-10.

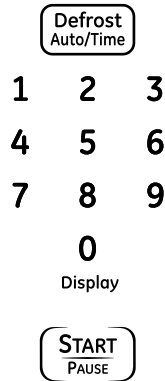


Agregar 30 segundos (Add 30 Sec.)

Usted puede usar esta función de 2 maneras:

- Para agregar 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que se presione el botón.
- Puede usarse como una manera rápida de programar 30 segundos de tiempo de cocción.

Acerca de la función automática



Descongelado Automático (Auto Defrost)

La función Descongelar Automático/Por tiempo le ofrece dos maneras para descongelar alimentos. Presione una sola vez **Descongelar Automático/Por tiempo** (Defrost Auto/Time) para **Descongelar Automático**, o dos veces para **Descongelar Por tiempo**.

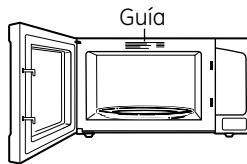
Use **Descongelado automático** para carne roja, aves y pescados. Use **Descongelar Por tiempo** para la mayoría de los demás alimentos congelados.

Descongelado Automático programa automáticamente los tiempos de descongelado y los niveles de potencia para proporcionar resultados uniformes de descongelado para carnes, aves y pescados que pesan hasta 2 720 g.

1. Presione una sola vez **Descongelado Automático/Por tiempo (Defrost Auto/Time)**.
2. Usando la *Guía de conversión* abajo, ingrese el peso del alimento en libras y décimas de libra. Por ejemplo, presione los botones **1** y **2** para 1,2 libras que es 1 libra con 3 onzas o 544 g
3. Presione **INICIO (START)**.

(Descongelar Por tiempo (Time Defrost)) se explica en la sección "Acerca de las funciones de tiempo".

Hay una útil guía ubicada en el frente interior del horno.



- Retire la carne del empaque y colóquela sobre un platón seguro para microondas.
- Dos veces durante el descongelado el horno emite la señal "TURN" (voltear). Voltee los alimentos en cada señal. Retire la carne ya descongelada o proteja las áreas tibias usando trozos pequeños de papel metálico.
- Después de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar 5 minutos para completar el proceso. Las piezas muy grandes, como los asados deben reposar unos 30 minutos.

Guía de Conversión

Si el peso del alimento está expresado en libras y onzas, entonces las onzas deben convertirse en décimas (0,1) de libra. Si está expresado en gramos debe convertirse también a décimas de libra.

Gramos	Onzas	Ingrese (décimas de libra)
45	1 a 2	0,1
90	3	0,2
136	4 a 5	0,3
181	6 a 7	0,4
226	8	0,5
272	9 a 10	0,6
318	11	0,7
363	12 a 13	0,8
408	14 a 15	0,9
750	---	1,6
1000	---	2,2

Acerca de las funciones del sensor

Sensor de humedad

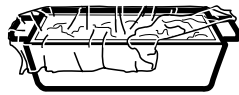
Las **Funciones de sensor** detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción para varios tipos y cantidades de alimentos.

No use las funciones de sensor dos veces consecutivas para la misma porción de alimento ya que esto podría resultar en alimentos severamente sobrecocinados o quemados. Si después de finalizar la cuenta regresiva, usted nota que a los alimentos les faltó cocción, entonces use **Cocinar por tiempo** para programar un tiempo adicional de cocción.



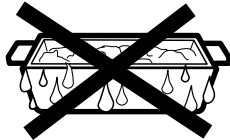
Cubierto.

- El usar los contenedores y cubiertas apropiados son esenciales para obtener la mejor cocción por sensor.



Ventilado.

- Siempre use contenedores seguros para cocinar con microondas y cúbralos con tapas o con película plástica ventilada. Nunca use contenedores plásticos que se cierran apretadamente: pueden evitar que el vapor escape lo que provocaría que los alimentos se cocinen de más.



Seque los trastes para que no despisten al sensor.

- Asegúrese de que el exterior de los contenedores para cocinar así como el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar alimentos dentro del horno. Las gotas de humedad que se convierten en humedad pueden despistar al sensor.

Popcorn

1

(menos tiempo)

9

(más tiempo)

Use solamente con palomitas de maíz preempacadas para horno de microondas que pesen de 50 g a 100 g.

NOTA: No use esta función dos veces consecutivas para la misma porción de alimento, ya que podría resultar en alimentos severamente cocinados de más o quemados.

Palomitas de maíz (Popcorn)

Para usar la función **Palomitas de maíz (Popcorn)**:

1. Siga las instrucciones del paquete, usando **Cocinar por Tiempo (Time Cook)** si el paquete pesa menos de 50 g (1,75 onzas) o más de 100 g (3,5 onzas). Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del horno.
2. Presione el botón **PALOMITAS DE MAÍZ (POPCORN)**. El horno comienza inmediatamente.

Si usted abre la puerta mientras la pantalla muestra "POPCORN", entonces aparecerá el mensaje de "SENSOR ERROR" (ERROR DE SENSOR). Cierre la puerta, presione **BO-RRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** y comience de nuevo.

Si después de finalizar la cuenta regresiva las palomitas no están bien cocinadas, entonces use **Cocinar por tiempo (Time Cook)** para programar un tiempo adicional de cocción.

Como ajustar el programa de Palomitas de maíz para proporcionar un tiempo de cocción más corto o más largo

Si usted encuentra que consistentemente le falta tiempo o le sobra tiempo a la marca de palomitas de maíz que usted usa, entonces usted puede agregar o restar 20-30 segundos al tiempo automático.

Para agregar tiempo:

Después de presionar **Palomitas de maíz (POPCORN)**, presione el botón **9** inmediatamente después de que el horno comienza, para obtener 20 segundos adicionales. Presione **9** de nuevo para agregar otros 10 segundos (para un total de 30 segundos adicionales).

Para restar tiempo:

Después de presionar **Palomitas de maíz (POPCORN)**, presione el botón **1** inmediatamente después de que el horno comienza para restar 20 segundos al tiempo de cocción. Presione **1** de nuevo para restar otros 10 segundos (para un total de 30 segundos menos).

Beverage

NOTA: No use esta función dos veces consecutivas para la misma porción de alimento, ya que podría resultar en alimentos severamente cocinados de más o quemados.

Bebidas (Beverage)

Presione el botón **BEBIDAS (BEVERAGE)** para calentar una taza de café u otra bebida.

Las bebidas calentadas con la función Bebidas pueden estar muy calientes. Retire el contenedor con cuidado.

Si después de finalizar la cuenta regresiva, usted nota que faltó tiempo de cocción, entonces use **Cocinar por tiempo (Time Cook)** para programar un tiempo adicional de cocción.

Acerca de las funciones del sensor



1

(menos tiempo)

9

(más tiempo)

NOTA: No use esta función dos veces consecutivas para la misma porción de alimento, ya que podría resultar en alimentos severamente cocinados de más o quemados.

Recalentar (Reheat)

La función **Recalentar**, recalienta porciones individuales de alimentos ya cocinados o un plato de sobras.

1. Coloque los alimentos cubiertos en el horno. Presione **RECALENTAR (REHEAT)**. El horno comienza inmediatamente.
2. El horno emite una señal cuando detecta vapor y comienza la cuenta regresiva del tiempo restante.

No abra la puerta del horno sino hasta que la cuenta regresiva haya comenzado. Si abre la puerta, ciérrela inmediatamente y presione **INICIO (START)**.

Después de retirar los alimentos del horno, mézclelos si es posible, para igualar la temperatura. Los alimentos recalentados pueden tener grandes variaciones de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Si después de la cuenta regresiva, los alimentos no están lo suficientemente calientes, entonces use **Cocinar por tiempo** para programar un tiempo de recalentado adicional.

No es recomendable recalentar algunos alimentos usando esta función.

Es mejor usar **Cocinar por tiempo (Time Cook)** para estos alimentos:

- Productos de pan.
- Alimentos que deben ser recalentados sin cubrirlos.
- Alimentos que requieren ser mezclados o girados.
- Alimentos que deben tener una apariencia seca o una superficie crujiente después del recalentado.

Cómo cambiar las posiciones automáticas

- Para reducir el tiempo un 10%, presione el botón **1** después de presionar el botón de la función.
- Para aumentar el tiempo un 10%, presione el botón **9** después de presionar el botón de la función.

Acerca de las funciones del sensor



1

La cocción por sensor le proporciona resultados automáticos con una variedad de alimentos (consulte la guía para cocinar en esta página).

NOTA: No use esta función dos veces consecutivas para la misma porción de alimento, ya que podría resultar en alimentos severamente cocinados de más o quemados.

9

Cocinando por Sensor

Vegetales, papas, pescado, piezas de pollo

1. Coloque los alimentos cubiertos en el horno. Presione el botón que corresponda al alimento. Para vegetales presione el botón VEGETALES (VEGETABLE) una sola vez, para vegetales frescos dos veces, o tres veces para vegetales enlatados. Para piezas de pollo presione el botón POLLO/PESCADO (CHICKEN/FISH) una sola vez y dos veces para pescado. El horno comienza inmediatamente.
2. El horno emite una señal cuando detecta vapor y comienza la cuenta regresiva del tiempo restante. Voltee o mueva los alimentos si es necesario.

No abra la puerta del horno sino hasta que la cuenta regresiva haya comenzado. Si abre la puerta, ciérrela inmediatamente y presione **INICIO (START)**.

Si después de la cuenta regresiva, los alimentos no están lo suficientemente calientes, entonces use **Cocinar por tiempo** para programar un tiempo de recalentado adicional.

Cómo cambiar las posiciones automáticas (las posiciones automáticas para los vegetales enlatados no pueden ajustarse)

Usted puede ajustar los tiempos de cocción determinados para algunos alimentos para que coincidan con sus preferencias personales.

Para reducir el tiempo un 10%:

Presione el botón 1 dentro de un periodo de 30 segundos después de presionar el botón que corresponde al alimento.

Para aumentar un 10% al tiempo de cocción:

Presione el botón 9 dentro de un periodo de 30 segundos después de presionar el botón que corresponde al alimento.

Guía para cocinar

Alimento	Cantidad	Comentarios
Vegetales enlatados	114 g a 454 g	Cubra con tapa o con película plástica ventilada
Vegetales congelados	114 g a 454 g	Siga las instrucciones del paquete para agregar agua. Cubra con una tapa o con película plástica ventilada.
Vegetales frescos	114 g a 454 g	Agregue 1/4 de taza de agua por porción. Cubra con una tapa o con película plástica ventilada.
Papas	227 g a 907 g	Perfore la piel con un tenedor. Coloque las papas sobre el platón giratorio.
Pescado	114 g a 454 g	Cubra con película plástica ventilada.
Piezas de pollo	1 a 8 piezas	Cubra con película plástica ventilada.

Acerca del resto de las funciones.

Help

Ayuda (Help)

El botón AYUDA (HELP) muestra en pantalla información acerca de las funciones así como consejos útiles. Presione AYUDA (HELP) y después seleccione un botón de función.

Clock

1 2 3
4 5 6
7 8 9

0

Display

AM/PM

START
PAUSE

Reloj (Clock)

Presiónelo para ingresar la hora del día o para revisar la hora del día mientras cocina con microondas.

1. Presione **RELOJ (CLOCK)**.
 2. Ingrese la hora del día.
 3. Seleccione AM o PM.
 4. Presione **INICIO (START)** o **RELOJ (CLOCK)**.
-

AM/PM

Velocidad de avance (Scroll speed)

La velocidad a la que avanza la pantalla puede cambiarse. Presione sin soltar el botón **AM/PM** durante unos 3 segundos para traer la pantalla de selección de velocidad. Seleccione la velocidad 1 a 5 para lenta a rápida.

START
PAUSE

Inicio/Pausa (Start/Pause)

Además de dar inicio a muchas funciones, **INICIO/PAUSA (START/PAUSE)** le permite detener la cocción sin tener que abrir la puerta o borrar la pantalla.

Recordatorio de Cocción Completada

Para recordarle que tiene alimentos en el horno, éste muestra las palabras **FOOD IS READY (LOS ALIMENTOS ESTÁN LISTOS)** y emite una señal acústica una vez cada minuto hasta que usted abra la puerta del horno o presiona **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)**.

Reminder

1 2 3

4 5 6

7 8 9

0

Display

AM/PM

Recordador (Reminder)

La función **RECORDADOR** puede usarse como una alarma de reloj en cualquier momento, aunque el horno se encuentre en operación. El tiempo para el recordador puede programarse hasta por 24 horas más tarde.

1. Presione **RECORDADOR (REMINDER)**.
2. Ingrese la hora a la que desea que el horno le recuerde algo. Asegúrese de que el reloj del horno muestre la hora correcta del día.
3. Seleccione AM o PM.
4. Presione **RECORDADOR (REMINDER)**. Cuando se escucha la señal del recordador, presione el botón **RECORDADOR (REMINDER)** para apagarla. La hora programada para el recordador puede ser llamada a pantalla presionando el botón **RECORDADOR (REMINDER)**.

NOTA: El indicador "REM" (RECORDADOR) permanece encendido para mostrar que el recordador está programado. Para borrar el recordador antes de que ocurra, presione el botón **RECORDADOR (REMINDER)** y luego el botón 0. El indicador "REM" se apaga.

Delay Start

1 2 3

4 5 6

7 8 9

0

Display

AM/PM

START
PAUSE

Retrasar inicio (Delay Start)

La función **RETRASAR INICIO** le permite programar el horno de microondas para retrasar el inicio de la cocción hasta por 24 horas.

1. Presione **RETRASAR INICIO (DELAY START)**.
2. Ingrese la hora a la que desea que el horno inicie la cocción. Asegúrese de que el reloj del horno muestre la hora correcta del día.
3. Seleccione AM o PM.
4. Seleccione cualquier combinación de Descongelado automático, Descongelado por tiempo o Cocinar por tiempo que desee.
5. Presione **INICIO (START)**.

La pantalla muestra la hora para el retraso de inicio así como el indicador "DS" (RETRASAR INICIO). El horno inicia la cocción a la hora programada.

La hora del día puede ser llamada a pantalla presionando el botón **RELOJ (CLOCK)**.

Acerca del resto de las funciones.



Seguro contra niños

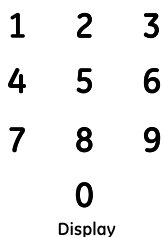
Usted puede bloquear el panel de controles para prevenir que el horno de microondas arranque accidentalmente o sea usado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, presione sin soltar **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control está bloqueado, la pantalla muestra la palabra "LOCKED" (BLOQUEADO).



Volumen de sonido

El nivel de volumen del señalador acústico puede ajustarse. Presione el botón VOLUMEN DE SEÑALADOR ACÚSTICO (BEEPER VOLUME). Elija un valor desde 0 hasta 3 para seleccionar desde sin sonido hasta el nivel más alto.



Timer Encendido/Apagado

El **Timer Encendido/Apagado (Timer On/Off)** opera como un timer de minutos y puede usarse en cualquier momento, aún cuando el horno está en operación.

1. Presione el botón **TIMER ENCENDIDO/APAGADO (TIMER ON/OFF)**.
2. Ingrese la cantidad de tiempo que desea contar.
3. Presione **TIMER ENCENDIDO/APAGADO (TIMER ON/OFF)** para iniciar.

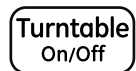
Cuando concluye el tiempo, el horno emite una señal. Para apagar la señal del timer, presione **TIMER ENCENDIDO/APAGADO (TIMER ON/OFF)**.

NOTA: El indicador del timer estará encendido mientras el timer esté en operación.



Encender/Apagar pantalla

Para encender o apagar la pantalla del reloj presione sin soltar el botón 0 durante unos 3 segundos. La función Encender/Apagar Pantalla no puede usarse mientras se está usando una función de cocción.



Encender/Apagar tornamesa

Para obtener los mejores resultados de cocción deje la tornamesa encendida. Puede apagarse para cocinar platillos muy grandes. Presione el botón **Encender/Apagar Tornamesa (Turntable On/Off)** para apagar o encender la tornamesa.

Algunas veces la tornamesa puede calentarse demasiado para tocarla. Tenga cuidado cuando toque la tornamesa durante la cocción y después de ella.

Términos usados con el microondas

Término	Definición
Formación de arco eléctrico	Formación de arco eléctrico es el término para chispas en el horno. El arco eléctrico es causado por: <ul style="list-style-type: none">• Metal o papel metálico tocando las paredes del horno.• Papel metálico que no está moldeado a la forma de los alimentos (las orillas levantadas actúan como antenas).• Metal, como por ejemplo los alambres forrados que se usan para cerrar algunos empaques, alfileres para aves, platos con molduras de oro.• Toallas de papel reciclado que contienen pedazos pequeños de metal.
Cubrir	Las cubiertas conservan la humedad, permiten un calentamiento más uniforme y reducen el tiempo de cocción. El ventilar la película de plástico o cubrir con papel encerado permite que el exceso de vapor escape.
Proteger	En un horno normal, usted protege las pechugas de pollo o los alimentos que hornea para evitar que se doren de más. Cuando cocina con microondas, usted usa pequeñas tiras de papel metálico para proteger partes delgadas, como lo son las puntas de las alas y de las piernas de las aves, las cuales se cocinarían antes que las partes más grandes.
Periodo de reposo	Cuando usted cocina en hornos normales, permite que los alimentos como los asados o los pasteles reposen para que se terminen de cocinar. El tiempo de reposo es especialmente importante cuando se cocina con microondas. Note que un pastel cocinado en un horno de microondas no se coloca en una parrilla de enfriado.
Ventilar	Después de cubrir un platón con película plástica, usted ventila la película doblando hacia atrás una esquina de manera que el exceso de vapor pueda escapar.

Accesorios opcionales

Disponibles a un costo adicional con su distribuidor GE. Elija el juego de instalación apropiado para convertir este horno en uno empotrable de pared.

Para instalaciones de 68,6 cm:

Modelo	Juego
JEB1860DMBB	JX2027DMBB
JEB1860DMCC	JX2027DMCC
JEB1860DMWW	JX2027DMWW
JEB1860SMSS	JX2027SMSS

Para instalaciones de 76,2 cm:

Modelo	Juego
JEB1860DMBB	JX2030DMBB
JEB1860DMCC	JX2030DMCC
JEB1860DMWW	JX2030DMWW
JEB1860SMSS	JX2030SMSS

Cuidado y limpieza del horno de microondas

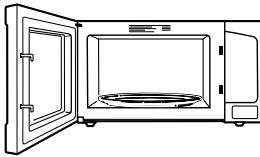


Consejos Útiles

Una limpieza completa ocasional usando una solución de bicarbonato de sodio y agua mantiene fresco el interior.

Desconecte el cordón eléctrico antes de limpiar cualquier parte de este horno.

Cómo limpiar el interior

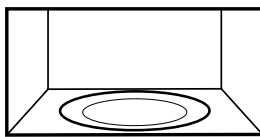


Paredes, piso, superficie interior de la ventana, partes de metal y plástico en la puerta

Algunas salpicaduras se pueden limpiar usando una toalla de papel, otras requieren de un trapo húmedo. Remueva las salpicaduras grasosas usando un trapo con espuma de jabón, después enjuague con un trapo húmedo. No use productos de limpieza abrasivos o utensilios filosos en las paredes del horno.

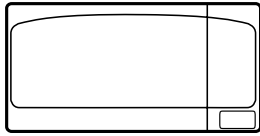
Para limpiar las superficies de la puerta y del horno que hacen contacto al cerrar la puerta, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos y una esponja o un trapo suave. Enjuague con un trapo húmedo y seque.

Nunca utilice limpiadores comerciales para horno en ninguna parte de su horno de microondas.



Platón giratorio removible y soporte.

Para evitar que se rompa, nunca coloque el platón giratorio en agua justo después de cocinar. Lávelo cuidadosamente en agua caliente jabonosa o en lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde que no debe encender el horno si el plato giratorio y el soporte no están en su lugar.



Cómo limpiar el exterior

No use limpiadores que contengan amoníaco o alcohol para el horno de microondas. La amoníaco o el alcohol pueden dañar el apariencia del horno de microondas.

Gabinete

Limpie el exterior del microondas usando un trapo jabonoso. Enjuague con un trapo húmedo y después seque. Limpie la ventana usando un trapo húmedo.

Panel de controles y puerta

Limpie con un trapo húmedo. Seque por completo. No utilice aerosoles limpiadores, grandes cantidades de jabón y agua, abrasivos u objetos filosos para el panel: pueden dañarlo. Algunas toallas de papel pueden también rayar el panel de controles.

Superficie de la puerta

Es importante mantener limpia el área en donde la puerta sella contra el horno. Use solamente detergentes suaves no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un trapo suave. Enjuague bien.

Acero inoxidable (algunos modelos)

Para limpiar la superficie use agua caliente y jabonosa, después enjuague y seque. No use fibras metálicas para tallar ni otros limpiadores abrasivos. Rayarán la superficie.

Cordón eléctrico

Si el cordón se ensucia, desconéctelo y lávelo usando un trapo húmedo. Para manchas difíciles, puede usarse agua jabonosa, pero asegúrese de enjuagarlo con un trapo húmedo y secarlo por completo antes de conectar el cordón en el contacto.

Antes de llamar al servicio...

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El horno no enciende	Puede haber un fusible quemado en su casa o el disyuntor de circuitos se disparó.	<ul style="list-style-type: none">• Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos.
	Pico en el suministro de energía.	<ul style="list-style-type: none">• Desconecte el horno de microondas y después conéctelo de nuevo.
	La clavija no está completamente introducida en el contacto de pared.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la clavija de 3 patas del horno esté completamente introducida en el contacto.
El panel de controles está iluminado, aún así el horno no funciona	La puerta no está bien cerrada.	<ul style="list-style-type: none">• Abra la puerta y ciérrela bien.
	El botón INICIO (START) no fue presionado después de ingresar la selección de cocción.	<ul style="list-style-type: none">• Presione INICIO (START).
	Hay otra selección ya ingresada en el horno y no ha presionado el botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF) para cancelarla.	<ul style="list-style-type: none">• Presione BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF).
	No se ha ingresado el tiempo de cocción después de presionar COCCINAR POR TIEMPO (TIME COOK) .	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de ingresar el tiempo de cocción después de presionar COCCINAR POR TIEMPO (TIME COOK).
	Presionó accidentalmente BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF) .	<ul style="list-style-type: none">• Ingrese de nuevo la información para el programa de cocción y presione INICIO (START).
	No ingresó el peso de los alimentos después de seleccionar DESCONGELADO AUTOMÁTICO (AUTO DEFROST) .	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de ingresar el peso de los alimentos después de seleccionar DESCONGELADO AUTOMÁTICO (AUTO DEFROST).

Antes de llamar al servicio...

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La pantalla muestra la palabra "LOCKED" (BLOQUEADO).	El panel de controles ha sido bloqueado. (Cuando el panel de controles está bloqueado, la pantalla muestra una <i>L</i>).	<ul style="list-style-type: none"> • Presione durante unos tres segundos el botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF) para desbloquear el control.
La pantalla muestra el mensaje de "SENSOR ERROR" (ERROR DE SENSOR).	<p>Usted abrió la puerta durante el programa Palomitas de maíz (Popcorn), Recalentar (Reheat), Bebidas (Beverage), Pollo/Pescado (Chicken/Fish), Papas (Potato) o Vegetales (Vegetable) antes de que pudiera detectarse vapor.</p> <p>No se detectó vapor durante el tiempo máximo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre la puerta, presione BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF) y comience de nuevo. • Use Cocinar por tiempo (Time Cook) para calentar durante más tiempo.
La cantidad de alimentos es demasiado grande para Recalentar por sensor	Recalentar por sensor es para raciones individuales de los alimentos recomendados.	<ul style="list-style-type: none"> • Use COCINAR POR TIEMPO (TIME COOK) para cantidades grandes de alimentos.

Cosas que son normales con su horno de microondas

- Vapor escapando de alrededor de la puerta.
- Luz reflejándose alrededor de la puerta o gabinete exterior.
- La luz del horno baja de intensidad y el sonido del ventilador cambia en niveles de potencia diferentes a Alto.
- Un golpeteo opaco mientras el horno está operando.
- Se puede notar interferencia en su radio o televisor mientras el horno está funcionando. Similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños, no indica un problema con el horno de microondas. Conecte el microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje su radio o televisor lo más que pueda del horno, o revise la posición y la señal de la antena de radio y televisión.

Especificaciones eléctricas de su horno de microondas

Tensión de alimentación o tensión nominal (Volt)	120 V ~
Frecuencia de operación o frecuencia nominal (hertz)	60 Hz
Potencia (Watt)	1 550 W
Capacidad	1,8 pies ³



Notas





Notas





Notas



El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo (dentro de México): **01.800.90.29.900**
 Internet: **www.serviplus.com.mx**
 Atención al distribuidor (dentro de México): **01.800.50.91.600**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

- 1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
- 2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
- 3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
- 4) En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
- Contratos de extensión de garantía
- Contratos de mantenimiento preventivo
- Venta de refacciones originales

México, D.F. 01-55-5227-1000	Monterrey 01-81-8369-7990	Guadalajara 01-33-3669-3125
Argentina (5411) 4489.8900	Costa Rica (506) 260.4307 (506) 260.4207	El Salvador (503) 294.1444
Colombia Dentro de Bogotá (571) 423.3177 Fuera de Bogotá 01800.051.6223	Ecuador 1800.73.7847	Perú Línea gratuita 0800.70630
	Guatemala (502) 5811.5990 y 5810.5266	Venezuela (0501) 737.8475

centros de servicio

- **Acapulco**
Av. Costera Miguel Alemán #68
Fracc. Las Playas
39390 Acapulco, Guerrero
(01.744) 482.9044, 45 y 46.
- **Aguascalientes**
Av. Aguascalientes #1119
Jardines de Bugambilias
20200 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.8870 y 8871
- **Cancun**
Calle 12 Ote., Manzana 31 lote
14, Supermanzana 64
Centro
77500 Cancún, Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965
- **Cd. Juárez**
Porfirio Díaz # 852
ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454
- **Cd. Victoria**
José de Escando #1730
Zona Centro
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas
(01.834) 314.4830
- **Culiacán**
Blvd. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
(01.667) 717.0353, 0458 y
714.1366
- **Chihuahua**
Av. de las Industrias # 3704
Nombre de Dios
31110 Chihuahua, Chihuahua
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693
- **Guadalajara**
Calzada de las Palmas #130-C
San Carlos
44460 Guadalajara, Jalisco
(01.33) 3669.3125
- **La Paz**
Revolución #2125 entre Allende
y B. Juárez
Centro
23000 La Paz B.C. Sur
(01.612) 125.9978
- **León**
Prolongación Juárez #2830-B,
Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
(01.477) 770-0003, 06 y 07
- **Matamoros**
Porfirio Muñoz Ledo # 22
Magisterial Cebetis
87390 Matamoros, Tamaulipas
(01.868) 817.6673 Fax: 817.6959
- **Mérida**
Calle 22 #323 X 13 y 13a.
Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
(01.999) 946.0275, 0916, 3090,
3428 y 3429
- **México D.F.**
Prol. Ings. Militares #156
San Lorenzo Tlaltemango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000
- **Monterrey**
Carretera Miguel Alemán km 5
Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
(01.81) 8369.7990
- **Nuevo Laredo**
Guerrero # 2518 Local 3
Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas
(01.867) 714.9464
- **Piedras Negras**
Daniel Farías # 220 Nte.
Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila
(01.878) 783.2890
- **Puebla**
Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y
37 Ote.)
Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596
- **Querétaro**
Av. 5 de Febrero # 1325
Zona Industrial Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731
- **Reynosa**
Calle Dr. Puig # 406 entre Dr.
Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220
- **San Luis Potosí**
Eje 128, esquina Avenida CFE
Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5686
- **Tampico**
Carranza # 502 Pte.
Zona Centro
89400 Cd. Madero, Tamaulipas
(01.833) 215.4067, 216.4666 y
216.2169
- **Tijuana**
Calle 17 #217
Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
(01.664) 682.8217 y 19
- **Torreón**
Blvd. Torreón-Matamoros #6301
Ote. Gustavo Díaz Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01.871) 721.5010 y 5070
- **Veracruz**
Carretera Veracruz - Medellín
km 1,5
Las Granjas de la Botocaria
91967 Veracruz, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y
9934
- **Villahermosa**
Calle Carlos Green #119-C casi
esq. con Av. Gregorio Méndez
ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y
7397

póliza de garantía

Mabe, garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá **llevar su equipo** a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Mabe, se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, o refacciones, que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer reparaciones, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando visite nuestros Centros de Servicio se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, o nota.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
 - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
 - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
 - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
- 6) Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
 - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
 - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
 - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
 - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
 - Rotura de piezas por mal manejo.
 - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
 - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
 - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____
Modelo: _____ No. de Serie: _____
Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____
Sello o firma: _____

Importado y comercializado por:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> México
Mabe S.A. de C.V.
Av. Prolongación Ingenieros
Militares 156
Col. San Lorenzo Tlaltenango
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P. 11210
R.F.C.: MAB911203RR7 | <input type="checkbox"/> Venezuela
Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta
Norte, Edif. La Curacao, Piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4 |
| <input type="checkbox"/> Colombia
Mabe Colombia S.A.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas
Tel: (096) 878 3700
Colombia. | <input type="checkbox"/> Ecuador
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Via Daule
Guayaquil - Ecuador
RUC: 0991321020001 |
| | <input type="checkbox"/> Perú
Mabe Perú S.A.
Calle Los Gavilanes No. 375 San Isidro
Lima - Perú CP. Lima 27
R.U.C. 20293670600 |

