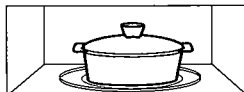


Fonctionnement

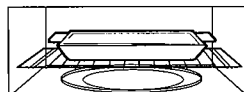
Utilisation de la Métal clayette dans un four à micro-ondes

- Veillez à ce que la clayette soit correctement positionnée dans la four afin d'éviter l'apparition d'arcs électriques.
- Ne placez pas de plats à gratin utilisables au four à micro-onde sur la clayette. Elle pourrait surchauffer.
- Ne placez pas la clayette sur la paroi inférieure du four. Cela pourrait endommager le four.
- Revêtez des gants de protection lorsque vous manipulez la clayette: elle peut être brûlante.
- Ne vous servez pas de la métal clayette pour cuire du popcorn.

La cuisson par micro-ondes est plus efficace lorsque les aliments sont placés sur le plateau tournant ou sur la clayette au niveau le plus bas.

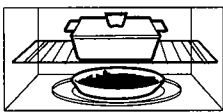
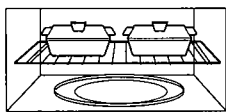


Pour une cuisson optimale



Mauvaise cuisson

Grâce à la clayette, réchauffez plusieurs plats en une fois.

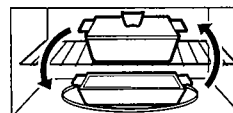


Réchauffez vos plats sur deux niveaux

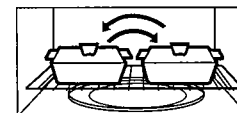
Clayette et Réchauffage

Pour réchauffer sur deux niveaux ou deux plats au niveau inférieur :

- 1 Multipliez le temps de réchauffage par 1½.
- 2 Changez les plats de place après la moitié du temps.



Changez les plats de place après la moitié du temps.



Changez les plats de place après la moitié du temps.

Instructions de cuisson

Ustensiles de cuisine

Utilisation recommandée

- **Saladiers, bols et plats en verre ou en céramique** — à utiliser pour le réchauffage ou la cuisson.
- **Plats à gratin utilisables au four à micro-ondes** — à utiliser pour faire dorer l'extérieur d'aliments de petite taille (steaks, côtelettes ou crêpes). Observez les instructions fournies avec le plat.
- **Film plastique utilisable en four à micro-ondes** — à utiliser pour conserver la vapeur. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper un peu et évitez de placer le film directement sur les aliments.
- **Papier paraffiné** — à utiliser pour recouvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** — à utiliser lors des cuissons de courte durée et en couverture ; ils permettent d'absorber l'humidité en excès et évitent les éclaboussures. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Assiettes et verres en papier** — à utiliser lors des cuissons de courte durée, à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Thermomètres** — utilisez uniquement les thermomètres classés "Utilisable en four à micro-ondes" et respectez les instructions fournies. Vérifiez la température des aliments en plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser un thermomètre traditionnel une fois que vous avez sorti les aliments du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** — utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter de trop cuire certaines zones exposées. Les feuilles ne doivent pas faire plus de 5 cm de long et 2,5 cm de large. Attention ! Vous risquez d'endommager le four si vous utilisez une trop grande quantité de papier aluminium.
- **Céramique, porcelaine et grès** — utilisez uniquement les récipients classés "Utilisable en four à micro-ondes". Testez les récipients ne possédant pas cet agrément afin de vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N'utilisez jamais des récipients dotés d'une bordure métallique.
- **Plastique** — utilisez uniquement les modèles classés "Utilisable en four à micro-ondes". Tous les autres plastiques risquent de fondre.
- **Paille, osier et bois** — à utiliser uniquement pour les cuissons de courte durée, car ils peuvent être inflammables.

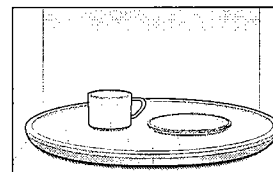
Utilisation déconseillée

- **Bocaux et bouteilles en verre** — le verre traditionnel est trop fin pour pouvoir être utilisé au four à micro-ondes, où il risquerait de se briser.
- **Sachets en papier** — ce type de sachet présente un danger d'incendie, à l'exception des sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation en four à micro-ondes.
- **Assiettes et verres en polystyrène expansé** — ces récipients peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Récipients plastiques et emballages alimentaires** — les emballages alimentaires (margarine) peuvent fondre s'ils sont chauffés au four à micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** — ils peuvent endommager le four. Retirez tout élément métallique avant de commencer la cuisson.

Test des ustensiles

Lorsque vous ne savez pas si un ustensile peut ou non être utilisé dans un four à micro-ondes, effectuez ce test :

- 1 Remplissez d'eau une tasse graduée et placez-la dans le four, à côté de l'ustensile que vous souhaitez tester.



- 2 Appuyez une fois sur le bouton **Add 30sec. (Ajouter 30 secondes)** pour les chauffer pendant 30 secondes à la puissance maximum.

L'eau doit être chaude et l'ustensile testé doit rester froid. Si l'ustensile est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et ne peut donc être utilisé dans ce four.

Instructions de cuisson

Techniques de cuisson

Mélange

Mélangez les aliments au cours de la cuisson, notamment les ragoûts et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur. Les aliments situés vers le bord du plat absorbent davantage d'énergie et chauffent plus rapidement. Vous devez donc mélanger de l'extérieur vers l'intérieur. Le four s'arrête si vous ouvrez la porte pour mélanger les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant, où ils recevront davantage de micro-ondes. Pour éviter de trop les cuire, placez les parties fines ou délicates vers le centre du plateau tournant.

Protection

Protégez les aliments à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium, afin de ne pas trop les cuire. Les zones à protéger incluent notamment le bout des ailes et des cuisses pour la volaille et les coins des plats en gratin. Utilisez uniquement de petites quantités d'aluminium. Une trop grande quantité de papier aluminium peut endommager le four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin qu'ils soient exposés aux micro-ondes de manière homogène, sur toute la surface. Ceci est particulièrement important avec les plats de grande taille, tels que les rôtis.

Temps de pause

Les aliments cuits dans un four à micro-ondes accumulent de la chaleur intérieurement et continuent à cuire pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez reposer les plats cuisinés afin de terminer correctement la cuisson, tout particulièrement les rôtis et les légumes entiers. Ce temps de pause est indispensable pour les viandes rôties, afin que l'intérieur continue de cuire sans que l'extérieur ne brûle. Mélangez ou secouez les liquides (soupe, chocolat chaud, etc.) à la fin de la cuisson. Laissez le liquide reposer un moment avant de servir. Lorsque vous réchauffez un petit pot pour bébés, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.

Humidification

L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Couvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau est variable suivant les zones, afin que la chaleur se répartisse de manière régulière. Ajoutez un peu d'eau aux aliments trop secs afin de faciliter la cuisson.

Ventilation

Après avoir couvert un plat d'un film plastique, retirez-le en retournant l'un des coins afin de laisser s'échapper la vapeur excessive. Veillez à aérer le film loin de vos mains et de votre visage. L'aérer face à vous pourrait provoquer des brûlures sur vos mains et votre visage.

Conseils généraux

- Les aliments denses, tels que les pommes de terre, mettent plus longtemps à cuire que les aliments plus légers. Les aliments ayant une texture délicate doivent être chauffés à faible puissance pour éviter de les durcir.
- La hauteur et le type de plat utilisé peuvent influencer le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utilisez le temps de cuisson minimum et vérifiez régulièrement les aliments pour éviter de trop les cuire.
- Piquez les aliments à peau non poreuse, comme les pommes de terre ou les saucisses, afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas recommandé d'effectuer une friture en chauffant de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse peuvent se mettre à bouillir brusquement et engendrer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture d'un beignet fourré sera plus chaude que le beignet lui-même. Gardez ceci en mémoire pour éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du four à micro-ondes, car celui-ci ne permet pas de détruire toutes les bactéries nocives lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas les plats de cuisson, la chaleur leur est souvent transmise. Utilisez toujours un gant de protection lorsque vous retirez un plat du four et demandez aux enfants utilisant le four de faire de même.
- Il n'est pas recommandé de cuisiner des bonbons au four à micro-ondes, car ils peuvent atteindre des températures très élevées. Gardez ceci en mémoire pour éviter les blessures.



Instructions de cuisson

Cuisson par capteur automatique

Le capteur automatique vous permet de cuire automatiquement des aliments en détectant la quantité d'humidité dégagée durant la cuisson.

- De l'humidité est générée lors de la cuisson d'aliments. Le capteur automatique détermine le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés en détectant l'humidité dégagée par les aliments, ce qui vous évite d'avoir à effectuer les réglages vous-même.
- Si vous couvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique lors de la cuisson par capteur, le capteur automatique détecte l'humidité qui se dégage lorsque le récipient s'est rempli de vapeur.
- Peu avant la fin de la cuisson, le temps restant est décompté à l'écran. C'est le moment idéal pour retourner ou mélanger les aliments, si nécessaire.
- Assaisonnez à votre goût les aliments (herbes, épices ou sauces) avant de lancer la cuisson par capteur automatique. Attention toutefois: ajoutez le sel ou le sucre à la fin de la cuisson uniquement, car ils peuvent brûler et causer des taches brunes sur les aliments.
- Les boutons More/Less (Plus/Moins) vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson. Utilisez ce bouton pour adapter la cuisson à votre goût.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats avec ce type de cuisson, observez attentivement les instructions de sélection des récipients et des couvercles fournies dans le présent manuel.
- Utilisez toujours des récipients prévus pour une utilisation en four à micro-ondes et couvrez-les à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique approprié. Si vous utilisez un film plastique, laissez un coin soulevé pour laisser passer suffisamment de vapeur.
- Utilisez toujours un couvercle parfaitement adapté au récipient choisi. Si vous ne possédez pas le couvercle correspondant au récipient, utilisez un film plastique.
- Remplissez le récipient de moitié, au minimum.
- S'il est nécessaire de mélanger ou de retourner les aliments en cours de cuisson, effectuez cette opération à la fin du cycle de cuisson par capteur, une fois que le décompte du temps restant a commencé.

Important

- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson par capteur automatique sur plusieurs cuissons consécutives.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé, afin qu'il puisse refroidir correctement et que le capteur fonctionne de manière optimale.
- Pour optimiser les performances de cette fonction, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est très basse ou très élevée.
- Évitez de placer le four à proximité d'appareils dégageant une forte humidité, ce qui altérerait les performances du capteur automatique.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Essayez tout produit renversé à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est conçu pour une utilisation domestique uniquement.



Instructions de cuisson

Guide de cuisson par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors de la cuisson par capteur de différents types d'aliments.

Plat	Quantité	Procédure
Pop-corn	85 à 110 g 1 paquet	Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Pommes de terre	1 à 6.Pommes de terre	Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer de 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Beverage (Boisson)	230 g	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients ; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Plat surgelé	230 à 400 g	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Réchauffage pizza	1 à 3 parts	Placez 1 à 3 parts de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez le bouton More (Plus) afin d'augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.

Plat	Quantité	Procédure
Légumes surgelés	Pour 1 à 4 personnes.	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Blancs de poulet	230 à 460 g	Placez les blancs de poulet sur une assiette utilisable en four à micro-ondes et couvrez avec du papier paraffiné. Définissez la température de cuisson interne sur 76,6 °C.
Petit déjeuner surgelé	115 à 230 g	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couvercle et temps de repos). Observez cette procédure pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, les crêpes, les gaufres, etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Fresh Vegetables (Légumes frais)	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.

Remarques:

Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments.

Utilisez les boutons **More/Less (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

Instructions de cuisson

Guide de réchauffage par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors du réchauffage par capteur de différents types d'aliments.

Plat	Quantité	Procédure
Assiette de nourriture	1 portion (1 assiette).	Utilisez uniquement des aliments pré-cuits réfrigérés. Couvrez l'assiette à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l'assiette. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction SENSOR REHEAT (Réchauffage par capteur), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. <ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients <ul style="list-style-type: none"> - 85 à 115 g de viande ou de poisson (jusqu'à 170 g avec os) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)
Cocotte Rechauffer de pâtes	1 à 4 portions.	Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction SENSOR REHEAT (Réchauffage par capteur), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir. <ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients <ul style="list-style-type: none"> - Plats préparés à réchauffer - Spaghetti et ravioli en conserves

Rapide(450 g uniquement) guide de décongélation.

Suivez les instructions de la fonction Auto Defrost (décongélation immédiate) lorsque vous décongelez différents types d'aliments. La quantité recommandée est de 500g seulement.

Guide de décongélation automatique

- Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Plat	Quantité Quantité	Procédure
Rôti de bœuf ou de porc	1,2 à 2,8 kg	Placez le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer 10 à 10 minutes en couvrant.
Steaks, côtelettes, poisson	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Viande hachée	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.
Poulet entier	1,2 à 2,8 kg	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur, en couvrant.
Morceaux de poulet	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.

Remarques:

Vérifiez la cuisson des aliments lorsque le four émet un signal sonore. Lorsque la décongélation est terminée, il est possible que certaines petites portions soient toujours congelées ; laissez-les reposer pour terminer le processus. Ne procédez pas à la décongélation jusqu'à ce que toutes les particules de glace aient fondu. Protégez les bords des steaks et des rôtis à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent avant que le centre ne soit décongelé. Utilisez des bandes plates et fines d'aluminium pour protéger les bords et les portions fines des aliments.

Instructions de cuisson

Guide de cuisson

Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

Plat	Temps de cuisson/ Niveau de puissance	Instructions
Rôti de bœuf Sans os Jusqu'à 700 g (4 livres).	Temps de cuisson: 15 à 25 min./kg pour 62,7° C – Saignant 18 à 27 min./kg pour 71,1° C – A point 20 à 31 min./kg pour 76,6° C – Bien cuit Niveau de puissance: Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5).	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc Sans os avec os (intérieur) Jusqu'à 700 g (4 livres).	Temps de cuisson: 24 à 33 min./kg pour 76,6° C – Bien cuit Niveau de puissance: Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5).	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

- Attendez-vous à une élévation 10°F de la température pendant le temps debout.

Plat	Retirer du four	Après un temps de repos (10 min.)
Buf Saignant A point Bien cuit	57,2°C	62,7°C
	65,5°C	71,1°C
	71,1°C	76,6°C
Porc A point Bien cuit	65,5°C	71,1°C
	71,1°C	76,6°C
Volaille Très cuit Peu cuit	76,6°C	82,2°C
	71,1°C	76,6°C

Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 700 g (4 livres).	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,2°C – Très doré 76,6°C – Peu doré Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Sur la grille, placez le côté blanc du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 700 g (2 livres).	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,2°C – Très doré 76,6°C – Peu doré Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.

Instructions de cuisson

Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou un essuie-tout pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Plat	Temps de cuisson/ Niveau de puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 13 à 22 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 7 à 15 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 7 à 12 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ verre d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Instructions de cuisson

Recettes

Ragoût de bœuf à l'orge

700 g (1,5 livre) de bœuf à braiser, découpé en dés 1,5 cm

½ tasse d'oignon émincé

2 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire

30 cl de bouillon de bœuf

2 carottes moyennes, coupées en rondelles de 1 cm (environ 1 tasse)

½ tasse d'orge

1 feuille de laurier

1 cuillère à café de poivre

1 paquet de petits pois surgelés, décongelés

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez le bœuf, l'oignon, la farine et la Worcestershire Sauce ; mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le bœuf ne soit plus rouge, en remuant une fois.
2. En mélangeant, ajoutez le bouillon de bœuf, les carottes, l'orge, le laurier et le poivre. Couvrez. Faites cuire à puissance Moyenne pendant 1h/1h30 jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient tendres, en mélangeant 2 à 3 fois.
3. Ajoutez les petits pois. Couvrez. Faites cuire à puissance Moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.
Pour 6 personnes.

Cassolette de brocoli au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine

½ tasse d'oignon haché

1½ cuillère à soupe de farine

½ cuillère à café de sel

¼ cuillère à café de moutarde sèche

1/8 cuillère à café de poivre

1½ tasse de lait

¼ tasse de poivron rouge haché

225 g (2 tasses) de fromage râpé

1 paquet de brocolis hachés surgelés, décongelés

4 tasses de fusilli (225 g, pâtes sèches)

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, faites cuire le beurre et l'oignon à la puissance Maximum pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que l'oignon ramollisse, en mélangeant une fois.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre ; mélangez bien. Faites cuire la puissance Maximum pendant 30 à 60 secondes, jusqu'à ébullition du mélange. Ajoutez le lait en mélangeant.
3. Ajoutez le poivron rouge et mélangez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange bouille et s'épaississe légèrement ; mélangez deux fois. Ajoutez le fromage et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde.
4. Ajoutez le brocoli et les pâtes, mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 4 à 6 minutes jusqu'à cuisson complète, en mélangeant une fois. Mélangez avant de servir.
Pour 6 personnes.

Instructions de cuisson

Salade de pommes de terre tièdes

900 g (2 livres) de petites pommes de terre rouges, découpées en dés 1,5 cm

4 Tranches de bacon (cru), coupé en morceaux de 1,5 cm

½ tasse d'oignon haché

2 cuillères à café de sucre

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de farine

½ cuillère à café de graines de céleri

1/8 cuillère à café de poivre

2½ cuillères à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez les pommes de terre et ¼ tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 minutes) ; mélangez deux fois. Egouttez et réservez les pommes de terre pour les faire refroidir légèrement.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire le bacon à la puissance Maximum jusqu'à ce qu'il soit croustillant (2½-3½ minutes) ; mélangez une fois. Placez le bacon sur un essuie-tout. Réservez une cuillère à soupe de graisse.
3. Mélangez la graisse et l'oignon. Couvrez à l'aide d'un film plastique en laissant une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que l'oignon soit tendre (1½-2½ minutes) ; mélangez une fois.
4. En mélangeant, ajoutez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 secondes). En mélangeant, ajoutez le vinaigre et ½ tasse d'eau. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que le liquide bouille et épaississe légèrement (1 à 2 minutes) ; mélangez une fois. Ajoutez le bacon à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Mélangez bien.

Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignon haché

1 gousse d'ail émincée

425 g de haricots noirs vidés

400 à 450 g de tomates hachées cuites

35 à 40 cl de bouillon de poulet

200 à 240 g de maïs

115 g de piments verts hachés

1 à 2 cuillères à café de cumin (ou doser suivant votre goût)

1. Placez l'oignon et l'ail dans une casserole d'environ 3 litres. Couvrez. Faites cuire 2 à 4 minutes à la puissance Maximum, jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
2. Ajoutez la moitié des haricots ; écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez bien.
3. Faites cuire sans couvrir à la puissance Maximum pendant 10 minutes ; mélangez. Baissez la puissance (Moyenne) et laissez cuire pendant 5 minutes. Mélangez avant de servir.
Environ 2 litres.

Annexe

Guide de dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message: **ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.** Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

Remarque:

Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se réglera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.

Entretien et nettoyage

Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.

- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance **Maximum** pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions, appelez notre service d'assistance: (1-800-536-6247)

Annexe

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

N'utilisez pas de détergents contenant de l'ammoniac ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniac ou l'alcool peuvent endommager l'aspect du four.

Boîtier

Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent. Rincez, puis séchez. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon humide.

Panneau de contrôle et porte

Essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Séchez correctement. N'utilisez pas de sprays détergents, ni d'eau savonneuse en grande quantité, ni d'objets abrasifs ou pointus pour nettoyer le panneau. Ces produits pourraient l'endommager. Certains types d'essuie-tout peuvent également griffer le panneau de contrôle.

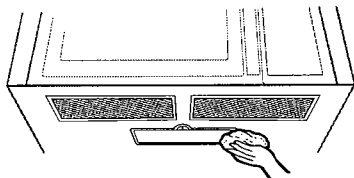
Surface de la porte

Il est important que la zone de la porte en contact avec le four à micro-ondes reste propre. Appliquez uniquement des détergents doux et non abrasifs à l'aide d'une éponge propre ou d'un chiffon doux. Rincez abondamment.

Arrière

Nettoyez régulièrement la graisse et la poussière qui s'accumulent à l'arrière.

Utilisez une solution à base d'eau chaude et de détergent.

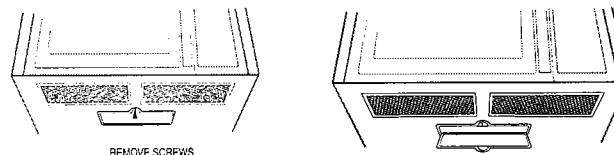


Remplacement de l'ampoule

Eclairage de la zone de cuisson

Remplacez l'ampoule défectueuse par une ampoule halogène de 20 W.

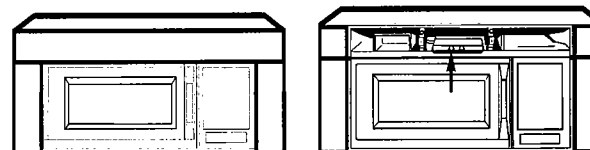
1. Pour remplacer l'ampoule, mettez d'abord le four hors tension en débranchant le cordon d'alimentation ou en coupant l'alimentation au niveau du panneau électrique.
2. Otez la vis du capot d'éclairage et abaissez-le.
3. Vérifiez que l'ampoule à changer est froide avant de procéder au remplacement. Une fois le ruban adhésif déchiré, ôtez l'ampoule en la tournant délicatement. Placez une nouvelle ampoule.
4. Remettez le capot de l'éclairage en place et revissez-le. Branchez le cordon d'alimentation du four.



Eclairage du four

Remplacez l'ampoule défectueuse par une ampoule halogène de 20 W.

1. Pour remplacer l'ampoule du four, mettez d'abord le four hors tension en débranchant le cordon d'alimentation ou en coupant l'alimentation au niveau du panneau électrique.
2. Enlevez la grille supérieure en ôtant les deux vis (à l'avant du boîtier extérieur. Reportez-vous à la page 29 pour enlever le filtre à charbon) qui la maintiennent en place.
3. Retirez ensuite la vis située au-dessus de la porte près du centre du four ; cette vis assure la fixation du caisson d'éclairage. Retirez le caisson et l'ampoule.
4. Insérez une nouvelle ampoule. Remettez le caisson d'éclairage en place et revissez-le.
5. Replacez la grille supérieure et les deux vis. Branchez le cordon d'alimentation au four.



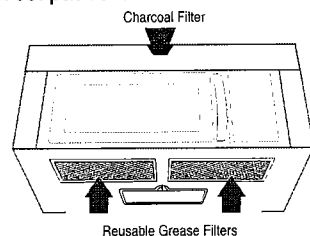
Annexe

Fonction d'évacuation

Ventilateur

Le ventilateur d'évacuation comporte deux filtres à graisse métalliques réutilisables.

Un filtre à charbon peut être utilisé pour évacuer la fumée et les odeurs si le ventilateur n'est pas relié à l'extérieur.



Filtres à graisse réutilisables

Les filtres métalliques piègent la graisse qui s'échappe des aliments dans la zone de cuisson. Ils empêchent également que des aliments enflammés sur la zone de cuisson n'endommagent l'intérieur du four.

C'est la raison pour laquelle, les filtres doivent TOUJOURS être en place lorsque le ventilateur fonctionne. Les filtres à graisse doivent être nettoyés une fois par mois ou au besoin.

Démontage et nettoyage des filtres

Pour l'enlever, faites-le glisser vers la gauche à l'aide de l'onglet. Abaissez le filtre et sortez-le.

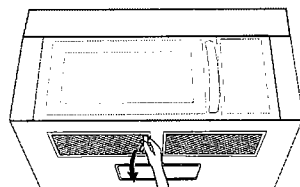
Pour nettoyer les filtres à graisse, trempez-les et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du détergent.

N'utilisez pas d'ammoniaque ni de produits à base d'ammoniaque car ils vont foncer le métal.

Un léger brossage peut permettre d'enlever la saleté incrustée.

Rincez, secouez et laissez sécher avant de remettre en place.

Pour remplacer, faites glisser les filtres dans la rainure à gauche de l'ouverture. Tirez vers le haut et vers la droite pour les remettre en place.



Filtre à charbon

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé.

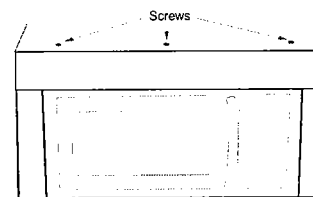
Si le four est installé contre un mur (ou dans un local) et qu'il n'est pas relié à l'extérieur, l'air circule au travers d'un filtre à charbon jetable qui permet de retenir la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou décoloré (généralement après 6 à 12 mois, en fonction de la fréquence d'utilisation).

Retrait du filtre à charbon

Pour enlever le filtre à charbon, mettez d'abord le four hors tension en débranchant le cordon d'alimentation ou en coupant l'alimentation au niveau du panneau électrique.

Enlevez la grille supérieure en ôtant les trois vis qui la maintiennent en place. Faites glisser le filtre vers l'avant du four et enlevez-le.

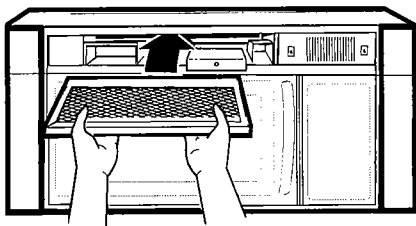


Remove 3 grille screws to remove the grill

Annexe

Installation du filtre à charbon

Pour installer un nouveau filtre, enlevez les emballages en plastique et autres recouvrant le nouveau filtre.



Insérez le filtre dans l'ouverture supérieure du four comme indiqué. Il doit être placé à angle droit sur les deux onglets de support latéraux et en face de l'onglet arrière droit. Remplacez la grille et les trois vis.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions, appelez notre service d'assistance: 1-800-536-6247

Caractéristiques

Numéro du modèle	JMV8186AAB/W/S
Cavité du four	53,8 litres
Commandes	10 niveaux de puissance, y compris une fonction de décongélation
Programmateur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Consommation	1650 watts
Puissance restituée	1100 watts
Dimensions cavité	22 ^{1/16} "(L) X 10 ^{9/32} "(H) X 14 ^{9/16} "(P)
Dimensions extérieures	35 ^{7/8} "(L) X 15 ^{15/16} "(H) X 15 ^{1/4} "(P)
Dimensions de transport	40 ^{5/32} "(L) X 19 ^{15/16} "(H) X 19 ^{13/32} "(P)
Poids net/brut	34 kg/37,5 kg

Garantie

Garantie totale d'un an – Pièces et main-d'œuvre

Durant un (1) an à partir de la date initiale d'achat, toute pièce tombant en panne dans le cadre d'une utilisation normale sera réparée ou remplacée gratuitement.

Garanties limitées – Pièces uniquement

De la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat initiale, les pièces indiquées ci-dessous qui tombent en panne dans le cadre d'une utilisation normale seront réparées ou remplacées gratuitement, pour la pièce elle-même ; toutefois, les autres coûts afférents (main d'œuvre, déplacement et transport), le cas échéant, restent à la charge du propriétaire de l'appareil.

- Magnétron, pavé tactile et microprocesseur.

Éléments non couverts par les présentes garanties

- Le remplacement des fusibles domestiques, le réarmement des disjoncteurs ou la modification du câblage électrique ou de la plomberie.
- La maintenance normale et le nettoyage de l'appareil, y compris des ampoules électriques.
- Les produits dont le numéro de série original a été retiré, altéré ou n'est pas clairement déterminé.
- Les produits achetés à des fins commerciales, industrielles ou locatives.
- Les produits situés en-dehors des Etats-Unis ou du Canada.
- Les services supplémentaires demandés par l'utilisateur en plus des services normaux ou en-dehors des horaires ou de la zone de service.
- Les réglages après la première année.
- Les réparations découlant des éléments suivants:
 - Une installation incorrecte, un mauvais fonctionnement du système de ventilation ou une opération de maintenance.
 - Toute modification, altération ou tout ajustement non autorisé par le fabricant.
 - Tout(e) accident, utilisation impropre ou abusive, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
 - Tout raccordement à une alimentation en électricité ou en gaz inappropriée.
 - Toute utilisation de plats, de contenants ou d'accessoires inappropriés qui endommagent l'appareil.
- Tout transport.

Si vous avez besoin de faire appel à un technicien qualifié

- Contactez le revendeur auprès duquel vous avez fait l'acquisition de l'appareil ou appelez Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance au 1-800-536-6247 (Etats-Unis) pour connaître les coordonnées d'un réparateur agréé.
- Conservez bien votre preuve d'achat pour vérifier le statut de votre garantie. Consultez la section Garantie pour plus d'informations sur les responsabilités de l'utilisateur dans le cadre des services de garantie.
- Si le revendeur ou la société de maintenance ne peut résoudre votre problème, envoyez un courrier à Maytag ServicesSM, à l'attention de : CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, Etats-Unis, ou appelez le 1-800-536-6247.

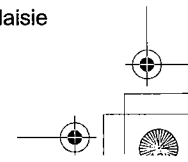
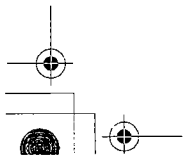
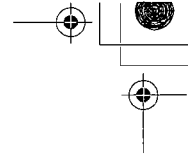
Les utilisateurs américains utilisant le système téléphonique TTY (pour sourds, malentendants ou muets) peuvent appeler au 1-800-688-2080.

REMARQUE: par téléphone ou par courrier, lorsque vous signalez un problème, veuillez indiquer les informations suivantes:

- a. Votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone ;
 - b. Le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil ;
 - c. Le nom et l'adresse de votre revendeur ou réparateur ;
 - d. Une description claire du problème rencontré ;
 - e. Une preuve d'achat (ticket de caisse).
- Les guides utilisateur, manuels d'instructions et fiches techniques des pièces sont disponibles auprès de Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance.

MAYTAG N'EST EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU INDIRECTS SUBIS OU CAUSES PAR L'APPAREIL.

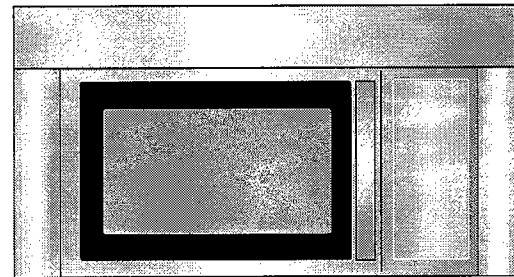
La présente garantie vous octroie des droits spécifiques reconnus par la loi, ainsi que d'autres variant d'un état à un autre. Par exemple, certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects ; dans un tel cas, cette clause ne s'applique pas.



Horno microondas

Manual del usuario

JMV8186AA



N.º de pieza: 8112P279-60
Formulario:
N.º de código: DE68-03114A

Seguridad

PRECAUCIONES PARA EVITAR la POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA de ENERGÍA de MICROONDAS:

- (a) No intente utilizar el horno con la puerta abierta, ya que de hacerlo así puede resultar expuesto a energía de microondas peligrosa. Es importante no manipular ni alterar los bloqueos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre.
- (c) No utilice el horno si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
 - 1) La puerta (curvada o abollada).
 - 2) Las bisagras y cierres (rotos o flojos).
 - 3) Los cierres y las superficies de cierre.
- (d) El horno no debe ajustarlo ni repararlo ninguna persona que no sea un técnico debidamente cualificado.

ADVERTENCIA

Respete siempre las instrucciones de seguridad cuando utilice el horno. No intente reparar personalmente el horno: el voltaje de algunos elementos interiores puede resultar peligroso. Si el horno necesita reparación, llame al 1-800-536-6247 (EE. UU. y CANADA) para que le indiquen cuál es el centro de servicio autorizado más cercano.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES sobre SEGURIDAD

Al utilizar un aparato eléctrico deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños personales o exposición a una dosis excesiva de energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
- Lea y siga las "**Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas**", en esta página.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a tomas de corriente puestas a tierra. Consulte "**Instrucciones importantes sobre conexión a tierra**" en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros o comida en recipientes herméticos, pueden explotar si se calientan en el horno.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. No use vapores ni productos químicos corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar comida. No ha sido diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- Como ocurre con todos los aparatos eléctricos, si lo utiliza un niño debe estar sometido a estrecha vigilancia.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si ha sufrido algún desperfecto o algún golpe.
- El aparato debe ser reparado sólo por personal técnico cualificado. Contacte con el servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o para que realicen los ajustes necesarios.
- No tape ni bloquee las ranuras del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones importantes sobre seguridad (continuación)

- No almacene este aparato al aire libre. No lo utilice cerca del agua (por ejemplo junto al fregadero, sobre el suelo mojado o al lado de una piscina).
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o a la base del horno pueden dañar la pintura y reducir su eficacia.
- Utilice sólo jabones o detergentes neutros no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave, para limpiar la puerta y las superficies del horno.
- No sumerja en agua ni el cable ni el enchufe.
- Mantenga el cable apartado de las superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- Para reducir el riesgo de que se incendie el horno:
 - a. No cueza demasiado los alimentos. Inspeccione cuidadosamente el interior del aparato por si hubiera restos de papel, plástico u otro material combustible.
 - b. Quite las partes metálicas de las bolsas de plástico para cocinar antes de colocarlas en el horno.
 - c. Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en la caja de fusibles. Si se abre la puerta, el fuego se puede extender.
 - d. No utilice el compartimiento del horno para almacenar objetos. No deje objetos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno mientras no lo utiliza.
- No precaliente el horno ni lo ponga en funcionamiento en vacío.
- No cocine sin colocar primero la bandeja de cristal sobre la base del horno. Los alimentos no se cocerán adecuadamente sin esta bandeja.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Los recipientes pueden romperse.
- Los platos y recipientes pueden calentarse demasiado. Manipúlelos con precaución.

- Retire con cuidado la tapa de los recipientes y evite que el vapor vaya directamente a la cara o a las manos.
- Quite la tapa de los alimentos para bebés antes de calentarlos. Una vez calentado, y antes de dar de comer al niño, remuévalo bien y pruébelo para comprobar que la temperatura sea correcta.
- No maneje ningún otro aparato para calentar o cocinar que esté situado debajo de éste.
- No monte la unidad colocándola parcialmente sobre un aparato calefactor o para cocinar, ni tampoco próxima a él.
- No monte la unidad sobre un fregadero.
- No almacene nada directamente sobre el aparato cuando esté en funcionamiento,
- Este horno encimero está diseñado para usarse sobre encimeras que no superen los 91,44 cm. Se puede instalar sobre cocinas tanto de gas como eléctricas.
- Los líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que hierven. No siempre se produce el burbujeo característico cuando el recipiente se extrae del horno microondas. **ESTO PODRÍA PROVOCAR EL HERVOR SÚBITO DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES AL AGITAR EL RECIPIENTE O AL INSERTAR EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO TIPO DE UTENSILIO.**

Para reducir el riesgo de daños personales:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Remueva el líquido al empezar y a media cocción.
3. No use recipientes de lados rectos y cuello estrecho.
4. Después de calentarlos, deje reposar un rato el recipiente en el horno microondas antes de sacarlo.
5. Tenga mucho cuidado cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES sobre SEGURIDAD

El aparato debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al existir una vía de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable eléctrico que contiene un hilo y un enchufe para toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuadamente instalada y puesta a tierra. Conecte el enchufe de tres patas en una toma de corriente puesta a tierra de 115-120 V y 60 Hz. El horno deberá ser el único aparato conectado a este circuito.

ADVERTENCIA

Si el enchufe con toma de tierra se utiliza inadecuadamente, puede producirse un choque eléctrico. Consulte con un electricista cualificado o con el servicio técnico si no entiende las instrucciones de puesta a tierra o si no está seguro de que el aparato está apropiadamente conectado a tierra.

No utilice un cable alargador con este aparato. Si el cable es demasiado corto, solicite a un electricista cualificado o al servicio técnico que le instalen un enchufe cerca del horno.

ADVERTENCIA

No corte ni extraiga la tercera toma (de tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

NOTA

Conecte el horno a un circuito exclusivo, de 20 A como mínimo.

VENTILACIÓN

En algunas circunstancias el ventilador funcionará automáticamente. (consulte la página 19). Procure que mientras el ventilador esté funcionando no se originen llamas procedentes de la cocina.

- Si, a causa de la grasa, se incendiase algún utensilio de cocina situado debajo del microondas, cubra completamente el utensilio en llamas con una tapa o una bandeja plana.
- No deje nunca desatendidos los utensilios de cocina que se encuentren debajo del microondas cuando los esté usando. La cocción puede causar humos y derrames de grasa que se pueden inflamar; si el ventilador está funcionando podría extender el fuego. Para reducir los riesgos de accidentes durante el funcionamiento automático del ventilador, use utensilios de cocina del tamaño adecuado y utilice potencias caloríficas altas en la cocina sólo cuando sea necesario
- Limpie los difusores de ventilación con frecuencia; no deje que se acumule grasa en el filtro del difusor.
- Si bajo el difusor hay alimentos en llamas, encienda el ventilador.
- Sea cuidadoso con la limpieza del filtro de los difusores de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los basados en la lejía, pueden dañar el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

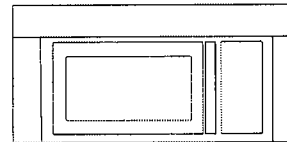
Índice

Seguridad	2
Índice	5
Su nuevo horno microondas	5
Comprobación de los componentes	5
Instalación del horno microondas	6
Botones del panel de control	7
Funcionamiento	8
Encendido y selección de un idioma para el visor	8
Uso de la función de opciones	8
Selección de las unidades de peso	9
Ajuste de la señal de finalización	9
Ajuste del reloj AM/PM	9
Ajuste del horario de verano	9
Ajuste del sonido	10
Ajuste del bloqueo infantil	10
Ajuste y uso del botón Custom (Personalizada)	11
Uso del temporizador de cocina	11
Uso del botón Pause/Cancel (Pausa/cancelar)	11
Uso del botón Help (Ayuda)	11
Uso del botón Add 30sec (Añadir 30 s)	11
Uso de los botones Sensor Cook (Cocción por sensor)	12
Uso del botón Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor)	12
Uso del botón Auto Defrost (Descongelación automática)	13
Uso del botón Rapid Defrosting (Descongelación rápida)	13
Uso del botón Handy Helper (Ayuda a mano)	14
Uso del botón Kids Meals (Comida de niños)	15
Uso del botón Snack Bar (Aperitivos)	16
Ajuste de tiempos de cocción y los niveles de potencia	17
Cocción en varias etapas	18
Uso de los botones More (Más) Less (Menos)	18
Uso del botón Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio)	19
Uso del botón Light Bright/Night/Off (Luz brillante/nocturna/desactivar)	19
Funcionamiento del ventilador (4 velocidades)	19
Configuración de la iluminación nocturna automática	20
Configuración del temporizador del ventilador	20
Cómo usar la metal parrilla del microondas	21
Instrucciones de cocción	22
Utensilios de cocción	22
Prueba de utensilios	22
Técnicas de cocción	23
Consejos generales	23
Cocción automática por sensor	24
Utensilios y tapas para la cocción por sensor	24
Importante	24
Guía de cocción	27
Recetas	31
Apéndice	33
Guía para la solución de problemas	33
Cuidado y limpieza	33
Cómo limpiar la superficie exterior	34
Sustitución de la bambilla	34
Sistema de ventilación	35
Especificaciones técnicas	36
Garantía	37

Su nuevo horno microondas

Comprobación de los componentes

Desembale el horno microondas y compruebe que estén todas las piezas que se muestran aquí. Si hay alguna pieza rota o que no se encuentre en la caja, póngase en contacto con el proveedor.



Horno microondas



Tarjeta de registro



Manual del usuario



Instrucciones de instalación



Placa superior



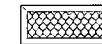
Placa mural



Bandeja de cristal



Aro del soporte giratorio



Filtro de carbón activado
(N.º de pieza: DE63-00367D)



Kit de herramientas
(N.º de pieza: DE92-90505E)



Parrilla
(N.º de pieza: DE97-00369A)



Filtros de grasa
(N.º de pieza: DE63-00196A)



Adaptador de salida de gases
(N.º de pieza: DE92-90242A)

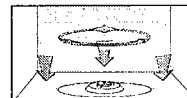


Su nuevo horno microondas

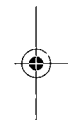
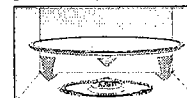
Instalación del horno microondas

- 1 Conecte el horno a un enchufe con toma de tierra. Una vez enchufado, en el visor del horno aparecerá:
ENJOY YOUR COOKING — PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.
- 2 Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta.
- 3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.

- 4 Coloque el aro premontado en la ranura del centro del horno.

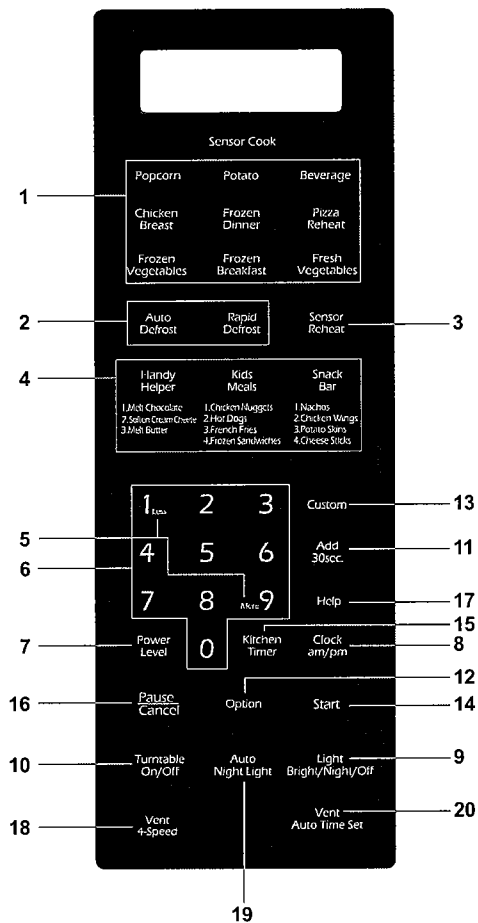


- 5 Sitúe la bandeja de vidrio cuidadosamente en el centro del soporte giratorio premontado.



Su nuevo horno microondas

Botones del panel de control



1. **Botones Sensor Cook (Cocción con sensor)** p12
Opciones de sensor para cocinar alimentos habituales.
2. **Botones Auto Defrost (Descongelación automática) y Rapid Defrost (Descongelación rápida)** p26
Indica el peso de los alimentos que van a ser descongelados.
3. **Botón Sensor Reheat (Sensor de recalentamiento)** p12
Opciones de sensor para recalentamiento alimentos habituales.
4. **Botones Handy Helper (Ayuda a mano), Kids Meals (Comida de niños) y Snack Bar (Aperitivos)** p14
Seleccione el tipo de comida que recalentar.
5. **Botones More (Más) y Less (Menos)** p18
Para aumentar o reducir el tiempo de cocción.
6. **Botones numéricos**
Con ellos se establecen otros tiempos de cocción o niveles de potencia que no sean los altos.
7. **Botón Power Level (Nivel de potencia)** p16
Púselo para establecer un nivel de potencia distinto de alto.
8. **Botón Clock am/pm (Reloj am/pm)** p9
Para ajustar la hora.
9. **Botón Light Bright/Night/Off (Luz brillante/nocturna/desactivar)** p19
10. **Botón Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio)** p19
11. **Botón Add 30sec.(Añadir 30 s)** p11
Presione el botón una vez por cada 30 segundos de cocción a la potencia alta.
12. **Botón Option (Opciones)** p8
Púselo para establecer una función que no sea de cocción.
13. **Botón Custom (Personalizada)** p11
Púselo dos veces para programar sus recetas favoritas. Púselo una vez para cocinar dichas recetas.
14. **Botón Start (Inicio)** p17
Púselo para iniciar la cocción.
15. **Botón Kitchen Timer (Temporizador de cocina)** p11
Ajusta el temporizador de cocina según su conveniencia.
16. **Botón Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** p11
Púselo para interrumpir el funcionamiento del horno o para corregir un error.
17. **Botón Help (Ayuda)** p11
Púselo para ver información de ayuda sobre la función que está utilizando.
18. **4 velocidades (Funcionamiento del ventilador)** p19
19. **Botón Auto Night Light (Luz nocturna automática)** p20
Púselo para ajustar el temporizador nocturno.
20. **Botón Vent Auto Time Set (Configurar temporizador del ventilador)** p20
Púselo para configurar el tiempo de ventilación. (1, 3, 5, 10, 30 minutos.)

Funcionamiento

Encendido y selección de un idioma para el visor

La primera vez que enchufe el cable de alimentación a una toma, o cuando se produzca una interrupción en la alimentación eléctrica, el visor mostrará 4 segundos más tarde **ENJOY YOUR COOKING --- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.**

- 1** Pulse **Option (Opciones)** justo después de enchufar el microondas. La pantalla mostrará:
PRESIONE 1-6 PARA ELEGIR VARIAS OPCIONES
- 2** Pulse el botón 1. La pantalla mostrará:
SEL,DE IDIOMA OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES
- 3** Pulse el botón **Option (Opciones)**. La pantalla mostrará:
INGLÉS - PRESIONE INICIO
- 4** Pulse el botón **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar el idioma que desea utilizar:
 - INGLÉS
 - FRANCÉS
 - ESPAÑOL

Si continúa pulsando el botón **Option (Opciones)**, la configuración se irá alternando en el orden siguiente:
INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL
- 5** Pulse el botón **Start (Inicio)**.

Uso de la función de opciones

Su nuevo horno microondas puede personalizarse para adaptarse a sus preferencias personales. Simplemente pulse **Option (Opciones)** para ajustar estas opciones. Para su comodidad, todas las opciones se resumen en la tabla siguiente:

Opciones	Descripción	Funcionamiento
Selección del idioma	Las opciones del idioma son inglés, francés y español.	Pulse Option (Opciones) , 1 ; pulse Option (Opciones) varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse Start (Inicio) .
Unidades de peso	Las opciones de peso aparecen en libras o kilogramos.	Pulse Option (Opciones) , 2 ; pulse Option (Opciones) varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse Start (Inicio) .
Señal de finalización	La señal de finalización puede activarse o desactivarse.	Pulse Option (Opciones) , 3 ; pulse Option (Opciones) varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse Start (Inicio) .
Ajuste del horario de verano	La hora puede avanzarse una hora para el horario de verano sin volver a ajustar el reloj.	Pulse Option (Opciones) , 4 ; pulse Option (Opciones) varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse Start (Inicio) .
Controles del sonido	Los controles del sonido se pueden activar y desactivar.	Pulse Option (Opciones) , 5 ; pulse Option (Opciones) varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse Start (Inicio) .
Bloqueo para niños	Impide que los niños sin supervisión utilicen el aparato.	Pulse Option (Opciones) , 6 ; pulse Option (Opciones) varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse Start (Inicio) .

Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar estas opciones.

Funcionamiento

Selección de las unidades de peso

Puede elegir entre libras (LBS) y kilogramos (KG).

- 1** Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **2**.
La pantalla muestra: **LBS O KG OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES**
- 2** Pulse el botón **Option (Opciones)**.
La pantalla muestra: **LBS**
- 3** Pulse el botón **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar las unidades de peso que desea utilizar:
- 4** Pulse el botón **Start (Inicio)**.

Ajuste de la señal de finalización

La señal de finalización puede activarse o desactivarse.

- 1** Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **3**.
La pantalla muestra : **SEÑAL DE RECORDACION ENCENDIDO/ APAGADA OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES**
- 2** Pulse el botón **Option (Opciones)** para seleccionar ENCENDIDO.
La pantalla muestra : **ENCENDIDO**
- 3** Pulse el botón **Start (Inicio)**. El visor vuelve a mostrar la hora actual.
Para desactivar la señal de finalización, repita los pasos 1-3 indicados anteriormente.

Ajuste del reloj AM/PM

- 1** Pulse el botón **Clock (Reloj)**.
La pantalla mostrará: **SELECCION DE AMPM**
- 2** Para seleccionar AM o PM, pulse el botón **Clock (Reloj)**.
- 3** Use los botones numéricos para introducir la hora actual.
Para ajustar el reloj debe pulsar tres números por lo menos.
Por ejemplo, si la hora actual son las 5:00, pulse 5,0,0
La pantalla mostrará: **500**
- 4** Pulse **Clock (Reloj)** de nuevo. Aparecerá un signo de dos puntos, que indica que la hora se ha ajustado.
Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar el reloj.
*Para comprobar la hora mientras está cocinando, pulse el botón **Clock (Reloj)**.*

Ajuste del horario de verano

- 1** Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **4**.
La pantalla mostrará: **HORARIO DE VERANO OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES**
- 2** Pulse el botón **Option (Opciones)** para seleccionar ENCENDIDO.
Pulse de nuevo para seleccionar APAGADA.
- 3** Pulse el botón **Start (Inicio)**. El reloj se adelantará una hora.
Si se selecciona APAGADA, el reloj se atrasará una hora.

Si el reloj está ajustado para la hora normal, esta función permite cambiarla fácilmente sin necesidad de ajustar el reloj de nuevo. El horario de verano empieza en la mayor parte de Estados Unidos a las 2 de la madrugada del primer domingo de abril y termina a las 2 de la madrugada del último domingo de octubre.

Funcionamiento

Ajuste del sonido

- 1** Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **5**.
En la pantalla se mostrará **SOUND CONTROLS PRESS OPTION PAD (CONTROLES DEL SONIDO PULSE LA OPCIN)**.
- 2** Pulse el botón **Option (Opciones)** para seleccionar ENCENDIDO. Pulse de nuevo para seleccionar APAGADA.
- 3** Pulse el botón **Start (Inicio)**.

Ajuste del bloqueo infantil

El microondas puede bloquearse para que no puedan usarlo los niños sin supervisión.

- 1** Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **6**.
La pantalla mostrará: **SEGURO PROTEC, ENCENDIDO/ APAGADA OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES**
- 2** Pulse el botón **Option (Opciones)** para seleccionar ENCENDIDO. Pulse de nuevo para seleccionar APAGADA.
- 3** Pulse el botón **Start (Inicio)**. El visor vuelve a mostrar la hora actual.
A partir de este momento, el horno microondas no podrá utilizarse sin desbloquearlo antes.
Para desbloquear el horno, repita los pasos 1-3.

Funcionamiento

Ajuste y uso del botón Custom (Personalizada)

El botón Custom(Personalizada) memoriza los ajustes de tiempo y potencia para un alimento en particular.

Pulse el botón Custom (Personalizada).

- 1 Pulse el botón **Custom (Personalizada)**. Pulse el botón dos veces para anular los ajustes previos.
La pantalla mostrará: **REGISTRE TIEMPO DE COCCION Y PODER**
- 2 Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. La pantalla mostrará el tiempo total establecido.
- 3 Pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y utilice los botones **numéricos** para establecer el nivel de potencia. La pantalla mostrará el tiempo total establecido. Puede ajustar el nivel de potencia de 0 a 9.

1 = Templado	6 = Fuego lento
2 = Bajo	7 = Medio alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto
- 4 Pulse de nuevo el botón **Custom (Personalizada)**. La pantalla mostrará: **RECETA DE CLIENTE GUARDADA**

Uso del botón Custom (Personalizada)

Pulse el botón **Custom (Personalizada)** y, a continuación, pulse el botón **Start (Inicio)**. Mientras está cocinando, puede comprobar el nivel de potencia pulsando el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.

Uso del temporizador de cocina

- 1 Use los botones **numéricos** para ajustar la cantidad de tiempo hasta que suene el temporizador.
- 2 Pulse el botón **Kitchen Timer (Temporizador de cocina)**.
- 3 En la pantalla se efectúa una cuenta atrás y suena la alarma una vez transcurrido el tiempo establecido.
- 4 Para cancelar el ajuste del temporizador: Pulse el botón **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** dos veces.

Uso del botón Pause/Cancel (Pausa/cancelar)

El botón **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** permite anular las instrucciones que se han introducido. También permite realizar una pausa en el ciclo de cocción del horno para vigilar la comida.

- Para que el horno realice una pausa durante la cocción: pulse **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** una vez. Para reiniciar, pulse **Start (Inicio)**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que el visor del horno vuelva a mostrar la hora: pulse **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** dos veces.
- Para borrar las instrucciones que acaba de introducir: pulse **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** una vez, luego vuelva a introducir las instrucciones.
- Para cancelar un ajuste de temporizador: pulse **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** una vez.

Uso del botón Help (Ayuda)

Este microondas ofrece instrucciones de ayuda para muchos procedimientos.

- 1 Cuando necesite información sobre alguna función o una guía de ayuda, pulse el botón **Help (Ayuda)** y después el botón sobre el que desee obtener información. La información de ayuda está disponible en 3 idiomas (inglés, francés y español).

Uso del botón Add 30sec. (Añadir 30 s).

Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de 30 segundos a potencia alta.

- 1 Pulse una vez el botón **Add 30sec. (Añadir 30 segundos)** por cada 30 segundos adicionales que desee aumentar el tiempo de cocción. Por ejemplo, púlselo dos veces para un minuto. Se mostrará el tiempo y el horno comenzará a funcionar automáticamente.
- 2 *Cada vez que se pulsa el botón Add 30sec. (Añadir 30 s), se añaden 30 segundos a la cuenta atrás del tiempo.*

Funcionamiento

Uso de los botones Sensor Cook (Cocción por sensor)

Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos detectando la humedad que estos producen mientras se cuecen.

- 1 Pulse el botón de **Sensor Cook (Cocción por sensor)** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Potato (Papas)**).
El visor mostrará **PAPAS** y el horno microondas iniciará la cocción automáticamente.

Al cocinar palomitas, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar sobrecalentar la bandeja de vidrio. Si desea ajustar el tiempo de cocción, puede usar los botones **More (Más)** y **Less (Menos)**. Para obtener más información, consulte la página 18. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, pulse el botón **Clock (Reloj)**.

- *Consulte en la página 25 la guía de cocción por sensor.*

Uso del botón Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor)

Calentar sobras y comida precocinada es fácil con este microondas nuevo. Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando la humedad que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados. Todos los platos de comida y cacerolas se deben guardar a temperatura de refrigerador. Para usar el recalentamiento con sensor:

- 1 Pulse el botón **Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor)**.
En la pantalla se muestra PLATE OF FOOD 1 SERVING (Plato de comida, 1 ración).

Pulse el botón **Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor)** varias veces para seleccionar la opción que desea.

**PLATO DE COMIDA
GUISADO
RECALENTADA DE PASTAS**

- 2 Pulse el botón **Start (Inicio)**.

*Si desea ajustar el tiempo de cocción, use los botones **More (Más)** y **Less (Menos)**. Consulte en la página 18 más información sobre los botones **More (Más)** y **Less (Menos)**. Si desea comprobar la hora actual mientras esté recalentando, pulse el botón **Clock**.*

Los botones **More/Less (Ms/Menos)** no se pueden usar con **Beverage (Bebidas)**.

- *Consulte en la página 26 la guía de recalentamiento con sensor.*

Funcionamiento

Uso del botón Auto Defrost (Descongelación automática)

Para descongelar alimentos, introduzca el peso de éstos y el microondas calculará automáticamente el tiempo de descongelación, el nivel de potencia y el tiempo de espera.

- 1** Pulse el botón **Auto Defrost (Descongelación automática)**. La pantalla muestra: **0.2 LB** (0,1 Kg si ha ajustado su horno al sistema métrico).
- 2** Para ajustar el peso de los alimentos, pulse el botón **Auto Defrost (Descongelación automática)** varias veces. Con la segunda pulsación se muestra 0,5 lb. Las pulsaciones repetidas incrementan el peso en 0,5 lb, desde 0,5 lb hasta 6 lbs. También puede usar los botones numéricos para introducir el peso del alimento directamente. El horno calcula el tiempo de descongelación y se pone en marcha automáticamente. Una vez que o durante el proceso de descongelación, el horno hará sonar la señal acústica dos veces y en el visor aparecerá el mensaje: **VOLTEE LA COMIDA**
- 3** Abra la puerta del horno y dé la vuelta a los alimentos.
- 4** Pulse el botón **Start (Inicio)** para reanudar la descongelación aunque no haya dado la vuelta a la comida al aparecer en la pantalla el mensaje **TURN THE FOOD OVER (Dé la vuelta a la comida)**.

Uso del botón Rapid Defrosting (Descongelación rápida)

La función de descongelación rápida sólo se activa automáticamente cuando el alimento que descongelar pesa 500 g.

- 1** Pulse el botón **Rapid Defrost (Descongelación rápida)**. La pantalla muestra: **3:00**
El horno empezará a funcionar inmediatamente. Durante el proceso de descongelación, el horno hará sonar la señal acústica dos veces y en el visor aparecerá el mensaje **VOLTEE LA COMIDA**
- 2** Abra la puerta del horno y dé la vuelta a los alimentos.
- 3** Pulse el botón **Start (Inicio)** para reanudar la descongelación aunque no haya dado la vuelta a la comida al aparecer en la pantalla el mensaje **TURN THE FOOD OVER (Dé la vuelta a la comida)**.
 - *Consulte en la página 26 la Rápida (sólo para 500 g) y automática guía de descongelación.*

Funcionamiento

Uso del botón Handy Helper (Ayuda a mano)

- 1 Pulse el botón **Handy Helper (Ayuda a mano)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. Se muestra el mensaje: **DERRETIR CHOCOLATE UNA TAZA.** Pulse varias veces el botón **Handy Helper (Ayuda a mano)** para seleccionar el elemento que desee. Consulte el siguiente **diagrama de la función Handy Helper (Ayuda a mano)**.
- 2 Pulse los botones numéricos **1, 2 o 3** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. El botón **1** es el único disponible para fundir queso y chocolate. Consulte el siguiente **diagrama de la función Handy Helper (Ayuda a mano)** para ver las raciones.
- 3 Pulse el botón **Start (Inicio)** para que dé comienzo la cocción.

Diagrama de la función Handy Helper (Ayuda a mano)

Alimento	Peso	Observaciones
Fundir chocolate	1 taza de chocolate rallado o bien 1 tableta	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque las virutas o los trocitos de chocolate en un recipiente a prueba de microondas. • Cuando oiga el pitido, remueva el chocolate y reinicie el horno. • Remueva y deje reposar 1 minuto.
Ablandar queso en crema	Paquete 225 gr	<ul style="list-style-type: none"> • Desempaquete el queso crema y póngalo en un plato apto para microondas. • Corte por la mitad verticalmente. • Deje reposar durante 2 minutos.
Fundir mantequilla	1 barra 2 barras	<ul style="list-style-type: none"> • Desempaquete la mantequilla y póngala en un recipiente apto para microondas. • Corte verticalmente por la mitad. • Cúbrela con papel de cera. • Deje reposar 2 minutos y remueva.

Funcionamiento

Uso del botón Kids Meals (Comida de niños)

- 1 Pulse el botón **Kids Meals (Comida de niños)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando.
La pantalla muestra: **NUGGETS DE POLLO**
Pulse varias veces el botón **Kids Meals (Comida de niños)** para seleccionar el elemento que desee. Consulte el **diagrama de la función Kids Meals (Comida de niños)**.
- 2 Pulse los botones **numéricos 1 o 2** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. (Consulte las raciones en el **diagrama de la función Kids Meals (Comida de niños)** que aparece a continuación).
- 3 Pulse el botón **Start (Inicio)** para que dé comienzo la cocción.

Diagrama de la función Kids Meals (Comida de niños)

Alimento	Peso	Observaciones
Nuggets de pollo (congelada)	1 ración 2 raciones	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga una servilleta de papel absorbente sobre el plato y disponga los nuggets sobre ella. • No los cubra. • Deje reposar 1 minuto después de calentar. <p>Nota: Consulte las instrucciones del envase para cantidades y tamaño de ración. Use la tecla MORE (Más) si los nuggets de pollo no están calientes.</p>
Perritos calientes	2 perritos calientes 4 perritos calientes	<ul style="list-style-type: none"> • Pinche las salchichas y colóquelas sobre el plato. • Cuando el horno avise, agregue los panecillos y reinicie el horno. • Deje reposar 1 minuto después de calentar. <p>Nota: Si desea conseguir la mejor textura para los panecillos, éstos se deben añadir a las salchichas cuando el horno emita un pitido.</p>
Papas fritas (congelada)	1 ración 2 raciones	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga 2 trozos de papel absorbente en una bandeja para microondas. • Coloque las papas fritas sobre el papel. No ponga unas sobre otras. • Después de la cocción, séquelas con más papel absorbente. <p>Nota: Consulte las instrucciones del envase para cantidades y tamaño de ración.</p>
Sandwich congelado (envoltorio especial para microondas) <i>Paquete de 250 gr</i>	1 sandwich 2 sandwiches	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga el sandwich congelado dentro del envoltorio especial para microondas. • Introdúzcalo en el microondas. • Retire el sandwich del envoltorio especial para microondas. • Deje reposar 2 minutos después de calentar. <p>Nota: Para sandwiches de mayor tamaño, pulse la tecla MORE (Más) para aumentar el tiempo de calentamiento.</p>

Funcionamiento

Uso del botón Snack Bar (Aperitivos)

- 1 Pulse el botón **Snack Bar (Aperitivos)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando.
La pantalla muestra: **NOCHE 1 PORCION**
Pulse varias veces el botón **Snack Bar (Aperitivos)** para seleccionar el elemento que desee. (Consulte a continuación el **diagrama de la función Snack Bar (Aperitivos)**.)
- 2 Pulse los botones numéricos **1** o **2** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. Para los nachos sólo está disponible el botón **1** (ración). (Consulte las raciones en el siguiente **diagrama de la función Snack Bar (Aperitivos)**.)
- 3 Pulse el botón **Start (Inicio)** para comenzar la cocción.

Diagrama de la función Snack Bar (Aperitivos)

Alimento	Peso	Observaciones
Nachos	1 ración	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los triángulos de maíz sobre el plato sin que se superpongan. • Reparta el queso uniformemente. • Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> - 2 tazas de triángulos de maíz - 1/3 taza de queso rallado
Alitas de pollo	140-170 g 200-225 g	<ul style="list-style-type: none"> • Use alitas de pollo precocinadas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo repartidas sobre un plato. • Cúbralas con papel de cera. • Deje reposar 1 a 2 minuto después de calentar.
Mondas de papas	1 papas cocida 2 papas cocidas	<ul style="list-style-type: none"> • Corte las papas cocidas en 4 trozos iguales. Extraiga o quite el interior de la patata dejando alrededor de ¼" desde la piel. • Distribuya las pieles sobre el plato. • Reparta panceta, cebolla y queso por encima. • No los cubra. • Deje reposar 1 a 2 minuto después de calentar.
Palitos de queso (congelada)	5-7 unidades 8-10 unidades	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los palitos de queso de forma ordenada sobre el plato. • No los cubra. • Deje reposar 1 a 2 minuto después de calentar. <p>Nota: El tamaño de los palitos de queso puede variar. Para palitos de queso de menor tamaño, use la tecla LESS (Menos) para disminuir el tiempo de calentamiento. Para palitos de queso de mayor tamaño, pulse la tecla MORE (Más) para aumentar el tiempo de calentamiento.</p>

Funcionamiento

Ajuste de tiempos de cocción y los niveles de potencia

Su microondas le permite ajustar hasta tres fases distintas de cocinado, cada una con su propia duración y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad calorífica de Templada (1) a Alta (0).

Cocción en una etapa

Para cocciones simples en una etapa, sólo es necesario ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia queda ajustado automáticamente en Alto. Si desea seleccionar cualquier otro nivel, debe hacerlo usando el botón **Power Level**.

- 1 Use los botones **numéricos** para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 99 minutos y 99 segundos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos.

Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2,0,0,0.

- 2 Si desea ajustar un nivel de potencia distinto de alto (0), pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y a continuación use los botones numéricos para introducir el nivel.

Niveles de potencia:

1 = Templado	6 = Fuego lento
2 = Bajo	7 = Medio alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto

La pantalla muestra: **PRESIONE INICIO O ANOTE EL TIEMPO DE LA SIGUIENTE ETAPA DE COCCION.**

- 3 Pulse el botón **Start (Inicio)** para que dé comienzo la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el botón **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** antes de pulsar **Start (Inicio)** y vuelva a introducir todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas. Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

Funcionamiento

Cocción en varias etapas

- 1 Siga los pasos 1 y 2 del apartado "Cocción en una etapa" de la página anterior.
En la pantalla se muestra **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (PULSE INICIO O INTRODUZCA EL TIEMPO DE COCCIÓN DE LA SIGUIENTE ETAPA)**.
*Al introducir más de una fase de cocción, es necesario pulsar el botón **Power Level (Nivel de potencia)** antes de la siguiente fase de cocción.*
*Para ajustar en una fase de cocción el nivel de potencia a alto (0), pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** dos veces.*
- 2 Use los botones **numéricos** para ajustar el segundo tiempo de cocción.
- 3 Pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y a continuación use los botones **numéricos** para ajustar el nivel de potencia de la segunda fase de cocción.
El visor muestra el nivel de potencia que ha establecido y a continuación **PRESIONE INICIO O ANOTE EL TIEMPO DE LA SIGUIENTE ETAPA DE COCCION**.
- 4 Pulse el **Start (Inicio)** para que la cocción dé comienzo o repita los pasos 2 y 3 para ajustar la duración y nivel de potencia para una tercera fase de cocción.
Cuando haya terminado, pulse **Start (Inicio)**.

Uso de los botones More (Más) Less (Menos)

Los botones More (Más) y Less (Menos) permiten ajustar tiempos de cocción preestablecidos.
Sólo funcionan en los modos de **recalentamiento con sensor, cocción por sensor(excepto bebida), Añadir 30s, cocción Personalizada, Temporizador de cocina, ayuda a mano, comida de niños, aperitivos o tiempo de cocción**. Use los botones More (Más) y Less (Menos) sólo después de que haya dado comienzo la cocción con uno de estos procedimientos.

- 1 Para **AUMENTAR** el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **More (Más)** (9).
- 2 Para **REDUCIR** el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Less (Menos)** (1).

Funcionamiento

Uso del botón Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio)

Con el plato giratorio se obtienen mejores resultados en la cocción. Sin embargo, cocinar en recipientes de gran tamaño puede hacer que el plato no gire. El botón **Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio)** le permite elegir.

En ocasiones el plato giratorio puede llegar a estar muy caliente. Use agarraderas si ha de tocar el plato giratorio durante y después de la cocción.

Uso del botón Light Bright/Night/Off (Luz brillante/nocturna/desactivar)

Pulse el botón **Light Bright / Night /Off (Luz brillante/Noche/Apagada)** para ajustar la luz o encenderla y apagarla. Pulse **Light Bright / Night /Off (Luz brillante/Noche/Apagada)** una vez para encender la luz, **dos veces** para la luz nocturna y **tres veces** para apagar la luz.

Funcionamiento del ventilador (4 velocidades)

El ventilador elimina el vapor y los humos generados en la superficie de cocción. Pulse el botón **Vent Fan 4 speed (Ventilador 4 velocidades)** una vez para obtener una velocidad de ventilación **Ex. High (Muy alta)**, **dos veces** para una velocidad **High (Alta)**, **tres veces** para una velocidad **Medium (Media)** y **cuatro veces** para una velocidad **Low (Baja)** o **cinco veces** para apagar el ventilador.

Nota:

El ventilador protege el horno de un posible recalentamiento originado por la cocina que hay debajo. Se pone en marcha automáticamente cuando detecta un calor excesivo.

Una vez encendido el ventilador, en ocasiones no se podrá detener; el ventilador se detiene automáticamente cuando el interior del horno está frío. El ventilador puede seguir en marcha 30 minutos o más después de que la cocina se haya apagado y los controles del microondas se hayan desactivado.

El ventilador funciona sólo en modo **Hi (Alto)/Med (Medio)/Low (Bajo)/Off (Apagado)** mientras funciona el microondas.



Funcionamiento

Configuración de la iluminación nocturna automática

La iluminación nocturna automática se puede ajustar para que se apague y encienda cuando se desee.

- 1** Pulse el botón **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**. En la pantalla se mostrará **ENTER ON TIME (INTRODUZCA LA HORA)**. Introduzca la hora a la que desea que se encienda la luz.
- 2** Seleccione AM o PM pulsando el botón **CLOCK AM/PM (Reloj am/pm)**.
- 3** Pulse el botón **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**. La pantalla mostrará: **ENTRAR HORA DE APAGAR**. Introduzca la hora en que desea que se apague.
- 4** Seleccione AM o PM pulsando el botón **CLOCK AM/PM (Reloj am/pm)**.
- 5** Pulse el botón **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**.

Nota:

Para revisar los ajustes de la iluminación nocturna, pulse el botón **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**.
Para apagar la luz nocturna, pulse **0** después de pulsar **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**.

Configuración del temporizador del ventilador

- 1** Pulse el botón **Vent (4 Speed) (Ventilador (4 velocidades))** para seleccionar la velocidad del ventilador.
- 2** Pulse el botón **Vent Auto Time Set (Ajuste automático de la hora del ventilador)**.
La pantalla mostrará: **DESPUÉS DE 1 MINUTO EL VENTILADOR SE APAGA**
Los intervalos de tiempo son de 1, 3, 5, 10, 30 minutos.
Una vez transcurrido el tiempo establecido, el ventilador se apagará automáticamente.

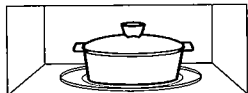


Funcionamiento

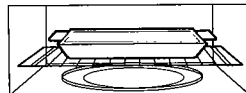
Cómo usar la Metal parrilla del microondas

- Para evitar que se puedan producir arcos eléctricos en el horno, debe colocar la parrilla correctamente
- No ponga platos para gratinar sobre la parrilla, ya que ésta podría sobrecalentarse.
- No ponga nunca la parrilla directamente sobre el suelo del horno, ya que podría dañarlo.
- Cuando manipule la parrilla use agarraderas, ya que podría estar muy caliente.
- No utilice la metal parrilla para hacer palomitas.

Los alimentos se cocinan mejor puestos sobre el plato giratorio o sobre la parrilla en la posición inferior.

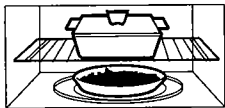
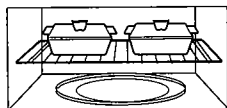


Para obtener mejores resultados



Resultados desiguales

La parrilla permite calentar varios platos al mismo tiempo.

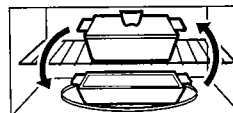


2 niveles de calentamiento

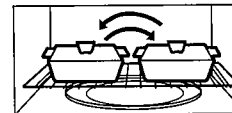
Parrilla y recalentamiento

Para recalentar en dos niveles o dos platos en el nivel inferior:

- 1 Debe multiplicar el tiempo por 1½.
- 2 A la mitad del tiempo debe intercambiar los platos.



Intercambiar los platos a la mitad del tiempo.



Intercambiar los platos a la mitad del tiempo.

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocción

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada** — Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas** — Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o creps. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Film de plástico para microondas** — Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado** — Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente** — Úselos para tapar alimentos en calentamientos cortos; absorben el exceso de humedad y previene las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel** — Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** — Use sólo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio** — Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. No use tiras de papel de aluminio mayores de 2,5-5 cm de largo por 2,5 cm de ancho. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres** — Use estos materiales sólo si están etiquetados como "aptos para microondas". Si no llevan la etiqueta, haga una prueba para ver si se pueden utilizar con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico** — Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera** — Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

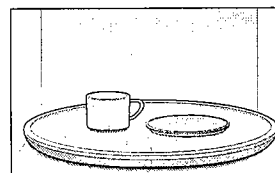
No recomendados

- **Tarros y botellas de vidrio** — El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede hacerse añicos.
- **Bolsas de papel** — Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno** — Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos** — Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

- 1 Llene una taza de medir con agua y colóquela en el horno, al lado del plato que desee comprobar.



- 2 Apriete el botón **Add 30 sec. (Añadir 30s)** para calentar durante un minuto a la potencia alta.

El agua deberá calentarse, mientras que el plato que está probando debe permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

Instrucciones de cocción

Técnicas de cocción

Movimiento

Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan, para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Colocación

Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de las microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección

Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado

Déle la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad

Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Ventilación

Después de cubrir un plato con una envoltura de plástico, levante uno de los extremos de ésta para permitir que salga el exceso de vapor. Mantenga la manos y la cara apartados del envoltorio, el vapor podría causarle quemaduras en las manos o la cara.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las patatas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel no porosa, como patatas o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, ésta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que este puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Téngalo en cuenta para evitar daños.

Instrucciones de cocción

Cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cocina, se genera humedad. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar la humedad del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará la humedad generada después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante. Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Tenga en cuenta, que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar la tecla More/Less (Más/Menos) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta tecla podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales.

Utensilios y tapas para la cocción por sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico. Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.

- Si los alimentos se deben girar o remover, estas operaciones deben realizarse al final del ciclo de cocción por sensor, cuando en la pantalla haya comenzado la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- No se recomienda el uso de la función de cocción por Sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el Sensor Automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No coloque el horno cerca de aparatos que produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del Sensor Automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.
- Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Instrucciones de cocción

Guía de cocción con sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Palomitas	85 a 100 g 1 paquete	Utilice sólo una bolsa de palomitas apta para microondas cada vez. Tenga cuidado tanto al retirar del horno la bolsa caliente como al abrirla. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Papas	1 a 6 Papas	Pinche cada papas varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio de forma ordenada. Deje reposar durante 3-5 minutos. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Bebidas	226,8 g	Utilice una taza o una jarra para medir; no la tape. Coloque la bebida en el horno. Después de calentarla, agítela bien. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Comidas congeladas	De 226,8 a 396,89 g	Saque la comida del envoltorio externo y siga las instrucciones del envase. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Recalentar pizza	1 a 3 porciones	Ponga de 1 a 3 porciones de pizza en un plato apto para microondas con su extremo ancho orientado hacia el borde exterior del plato. No monte unos trozos sobre otros. No los cubra. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo. Use la tecla More (Más) para aumentar el tiempo de recalentamiento de una pizza de masa gruesa.

Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Verduras congeladas	1 a 4 raciones	Coloque las verduras congeladas en un plato de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y añádales 2-4 cucharadas de agua. Cúbralas con una envoltura de plástico ventilada durante la cocción y remuévalas antes de dejarlas reposar. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Pechuga de pollo	De 230 a 450 g	Coloque las pechugas en un plato apto para microondas y cúbralas con papel encerado. Cocine a una temperatura interna de 76,6 °C.
Desayunos congelados	50 a 225 g	Siga las instrucciones del envase. Utilice este panel para emparedados congelados, entrantes para desayuno, crepes, gofres, etc. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Verduras frescas	1 a 4 tazas	Coloque las verduras frescas en un plato de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y añádales 2-4 cucharadas de agua. Cúbralas con una envoltura de plástico ventilada durante la cocción y remuévalas antes de dejarlas reposar. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.

Notas:

La temperatura a la que se prefieren los alimentos varía de unas personas a otras.

Utilice los botones **More (Más)** y **Less (Menos)** para ajustar la temperatura preferida.

Instrucciones de cocción

Guía de recalentamiento con sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando recaliente diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Plato de comida	1 ración (1 plato).	Use sólo alimentos precocinados y refrigerados. Cubra el plato con una envoltura de plástico ventilada o papel encerado metidos por debajo del plato. Si la comida no está lo suficientemente caliente para su gusto después de recalentarla utilizando la función de RECALENTAMIENTO CON SENSOR, continúe calentándola usando las funciones de tiempo y potencia. <ul style="list-style-type: none"> Índice <ul style="list-style-type: none"> - 85 a 110 g de carne, ave o pescado (hasta 170 g con huesos) - 1/2 taza de hidratos de carbono (patatas, pasta, arroz, etc.) - 1/2 taza de verduras (de 85 a 114 g)
Guisado Recalentada de pastas	1 a 4 raciones.	Cubra el plato con una tapa o una envoltura de plástico ventilada. Si la comida no está lo suficientemente caliente para su gusto después de recalentarla utilizando la función de RECALENTAMIENTO CON SENSOR, continúe calentándola usando las funciones de tiempo y potencia. Remuévala una vez antes de servirla. <ul style="list-style-type: none"> Índice <ul style="list-style-type: none"> - Guisos refrigerados. - Espaguetis y raviolis enlatados.

Rápida (sólo para 450 g) guía de descongelación.

Siga las instrucciones para la descongelación automática cuando descongele diversos tipos de alimentos, aunque la cantidad estándar es solamente de 450 gramos.

Guía de descongelación automática

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Estándar Cantidad	Procedimiento
Rosbif, cerdo	1-3 kg	Comience colocando la parte grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dele la vuelta al alimento y cubra las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 10-20 minutos.
Filetes, chuletas, pescado	250 g-1,5 kg	Después de cada etapa, cambie la colocación del alimento. Si hay alguna porción caliente o descongelada, cúbrala con tiras estrechas de papel de aluminio. Retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Carne picada	250 g-1,5 kg	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Pollo entero	1-3 kg	Retire las vísceras del pollo antes de congelarlo. Comience a descongelarlo colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, dele la vuelta al pollo y cubra las partes calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, cubra de nuevo las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 30-60 minutos en el refrigerador.
Trozos de pollo	250 g-1,5 kg	Después de cada etapa, reorganice o retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar durante 10 a 20 minutos.

Notas:

Compruebe el alimento según las señales del horno. Después de la etapa final, algunas pequeñas secciones pueden haber quedado sin descongelar; deje reposar el alimento para que se complete la descongelación. La descongelación no finaliza hasta que todos los cristales de hielo se han fundido. Al cubrir los asados o filetes con pequeñas piezas de papel de aluminio se evita que los bordes se cuezan antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use tiras estrechas, planas y lisas de papel de aluminio para cubrir dichos bordes, así como las partes más delgadas del alimento.

Instrucciones de cocción

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en el microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas de extracción se detallan en la tabla siguiente. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Rosbif sin hueso Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 7-11 min/450 g, a 62,7°C - poco hecho 8-12 min/450 g, a 71,1°C - medio 9-14 min/450 g, a 76,6°C - muy hecho Nivel de potencia: Alto (0) los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dejar reposar durante 10 minutos.
Cerdo con o sin hueso Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 11-15 min/450 g, a 76,6°C - Muy hecho Nivel de potencia: Alto (0) los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cubra con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dejar reposar durante 10 minutos.

- Debe considerar que la temperatura aumentará unos 5,5°C durante el tiempo de espera.

Alimentos	Retirar del horno	Después de espera (10 min)
Buey	Poco hecho 57,2°C Al punto 65,5°C Muy hecho 71,1°C	62,7°C 71,1°C 76,6°C
Cerdo	Al punto 65,5°C Muy hecho 71,1°C	71,1°C 76,6°C
Aves	Carne negra 76,6°C Carne blanca 71,1°C	82,2°C 76,6°C

Guía para cocinar aves en el microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Pollo entero Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 6-9 min/450 g 82,2°C, carne de color oscuro 76,6°C, carne de color claro Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Deje reposar durante 5-10 minutos.
Trozos de pollo Hasta 1 kg	Tiempo de cocción: 6-9 min/450 g 82,2°C, carne de color oscuro 76,6°C, carne de color claro Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Coloque el pollo en el plato, con el lado del hueso hacia abajo y con las partes más gruesas dirigidas hacia el exterior. Cúbrala con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Dejar reposar durante 5-10 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar pescado en el microondas

- Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Utilice una tapa ajustada para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: pruebe con el tiempo de cocción mínimo.

Alimentos	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Indicaciones
Supremas Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 6-10 min/450 g Nivel de potencia: medio-alto (7).	Coloque las supremas en la parrilla de asado con las porciones más gruesas orientadas hacia el exterior. Cúbralas con papel encerado. Déles la vuelta y colóquelas de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Dejar reposar durante 3-5 minutos.
Filetes Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 3-7 min/450 g Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Disponga los filetes en una bandeja de horno, colocando las piezas delgadas debajo. Cúbralos con papel encerado. Si tienen un grosor mayor de 1,5 cm, déles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Dejar reposar durante 2-3 minutos.

Alimentos	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Indicaciones
Gambas Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 3-5,5 min/450 g Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Coloque las gambas en una bandeja de horno, en una sola capa y sin que queden montadas unas sobre otras. Cúbralas con papel encerado. Cocínelas hasta que la carne quede firme y opaca, moviéndolas dos o tres veces. Dejar reposar durante 5 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto: se vuelven muy duros si se cuecen demasiado.

Guía para cocinar vegetales en el microondas

- Los vegetales se deben lavar justo antes de cocinarlos. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer vegetales densos, como patatas, zanahorias y judías verdes, añada $\frac{1}{4}$ de taza de agua.
- Las verduras de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Los vegetales enteros, como patatas, calabaza amarilla o mazorcas de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarse. Se cocerán más uniformemente si se les da la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de cocinarlas, se debe perforar en varios puntos la piel de las verduras enteras y sin pelar, como patatas, calabazas, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice los vegetales enteros cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que los alimentos vegetales densos y grandes terminen de cocerse después de sacarlos del horno.) Una patata asada puede necesitar una espera de cinco minutos antes de que su cocción sea completa, mientras que un plato de guisantes puede servirse inmediatamente.

Instrucciones de cocción

Recetas

Estofado de buey y cebada

750 g de estofado de buey partido en trozos de 1,5 cm

½ taza de cebolla picada

2 cucharadas de harina

1 cucharada de salsa Worcestershire

1 bote (unos 400 g) de caldo de buey

2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de 1 cm (aprox. 1 taza)

½ taza de cebada

1 hoja de laurel

¼ de cucharadita de pimienta

1 paquete (unos 275 g) de guisantes congelados, previamente descongelados

1. En una cacerola de 2,25 litros ponga el buey, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocer a potencia alta durante 6 a 8 minutos hasta que el buey pierda el color rosa, removiendo una vez.
2. Mezcle con el caldo de buey, las zanahorias, la cebada, el laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cueza a potencia media durante 1 a 1,5 horas, hasta que el buey y las zanahorias estén tiernos, removiendo dos o tres veces.
3. Añada los guisantes. Cubra con una tapa. Cueza a potencia media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos más. Retire el laurel antes de servir.
Salen seis raciones.

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de mantequilla o margarina

¼ de taza de cebolla picada

1½ cucharadas de harina

½ cucharadita de sal

¼ de cucharadita de mostaza en polvo

1/8 de cucharadita de pimienta

1½ tazas de leche

¼ de taza de pimienta rojo picado

225 g (2 tazas) de queso cheddar cortado a pedacitos

1 paquete (unos 275 g) de brócoli troceada congelada, previamente descongelada

4 tazas de espirales de pasta cocidas (225 g en seco)

1. En una cacerola de 2,25 litros, cocer la cebolla y la mantequilla a potencia alta durante 1 o 2 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, removiendo una vez.
2. Añada la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocer a potencia alta durante 30 a 60 segundos, hasta que la mezcla comience a hervir. Añada la leche y remueva hasta formar una masa fina.
3. Añada el pimienta rojo. Cocer a potencia alta durante 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente, removiendo dos veces. Añada el queso y remueva hasta que se funda.
4. Agregue el brócoli y la pasta; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocer a potencia alta durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente por completo, removiendo una vez. Remueva antes de servir.
Salen seis raciones.

Instrucciones de cocción

Ensalada templada de patatas

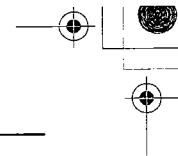
500 g de patatas rojas pequeñas partidas en trozos de 1,5 cm
 4 lonchas de panceta (cruda) partidas en trozos de 1,5 cm
 ¼ de taza de cebolla picada
 2 cucharaditas de azúcar
 1 cucharadita de sal
 1 cucharadita de harina
 ½ cucharadita de semillas de apio
 1/8 de cucharadita de pimienta
 2½ cucharadas de vinagre de sidra

1. En una cazuela de 2,25 litros ponga las patatas junto con ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocer a potencia alta hasta que las patatas estén tiernas (7-10 minutos); remover dos veces. Escorra y reserve hasta que se enfríen ligeramente.
2. En un cuenco mediano, cocer la panceta a potencia alta hasta que esté crujiente (2,5-3,5 minutos); remover una vez. Coloque la panceta sobre papel absorbente. Reserve 1 cucharada de la grasa.
3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con envoltura de plástico; destape una esquina para que se escape el vapor. Cocer a potencia alta hasta que esté tierna (1,5-2,5 minutos); remover una vez.
4. Mezcle el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocer a potencia alta hasta que la mezcla hierva (30-40 segundos). Añada el vinagre y ½ taza de agua. Cocer a potencia alta hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente (1-2 minutos); remover una vez. Agregue la panceta. Vierta la mezcla sobre las patatas. Remueva bien.
Salen seis raciones.

Sopa de judías negras

1 taza de cebolla picada
 1 diente de ajo picado
 2 botes (425 g cada uno) de judías negras escurridas
 1 lata (400-450 g) de tomates dulces picados
 1 bote (unos 400 g) de caldo de pollo
 1 lata (200-250 g) de maíz
 1 lata (100 g) de chilis verdes picados
 1-3 cucharaditas de comino molido, o según el gusto

1. Ponga la cebolla y el ajo en una cazuela de 3,5 litros. Cubra con una tapa. Cocer a potencia alta durante 2 a 4 minutos, hasta que estén tiernos.
2. Añada uno de los botes de judías; machaque las judías con un tenedor. Agregue los restantes ingredientes; mezcle bien.
3. Cocer, sin cubrir, a potencia alta durante 10 minutos; remover. Reduzca a potencia media y cueza otros 5 minutos. Remueva antes de servir.
Salen unos dos litros.



Apéndice

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de electricidad puesta a tierra.
- Si la toma de electricidad se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de electricidad; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

La pantalla del horno funciona, pero el aparato no se pone en marcha.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancel (Cancelar) dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de la hora muestra: **ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS**. Reajuste el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 20 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, ponga solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada de separación entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o da golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el aro giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Nota:

Si se ha configurado el horno para que cocine más de 25 minutos, se ajustará automáticamente al 70% de energía transcurridos 25 minutos, para evitar un exceso de cocción.

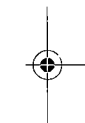
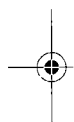
Cuidado y limpieza

Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la **máxima** potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de cristal del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de cristal. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si se enciende accidentalmente.

**Si tiene un problema que no pueda solucionar,
llame a nuestra línea de servicios:**

(1-800-536-6247)



Apéndice

Cómo limpiar la superficie exterior

No utilice limpiadores que contengan amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar las superficies del horno.

Carcasa

Limpie el exterior del microondas con un paño mojado en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque. Limpie la pantalla con un paño húmedo.

Panel de control y puerta

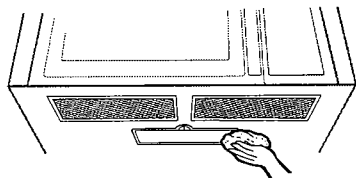
Limpie con un paño húmedo. Seque cuidadosamente. No utilice sprays de limpieza, grandes cantidades de agua y jabón, productos abrasivos ni objetos punzantes, ya que podría dañar el panel de control. Algunos tipos de papel de cocina también pueden dañar el panel.

Superficie de la puerta

Es importante mantener limpias y las superficies de cierre de la puerta del microondas. Utilice sólo jabones o detergentes neutros no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Enjuague a conciencia.

Inferior

Limpie la grasa y el polvo de las partes inferiores con frecuencia. Utilice una solución de agua y detergente.

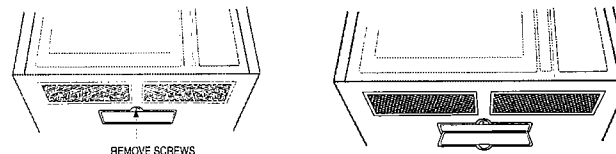


Sustitución de la bombilla

Luz de la cocina

Sustituya la bombilla quemada por otra halógena de 20 vatios.

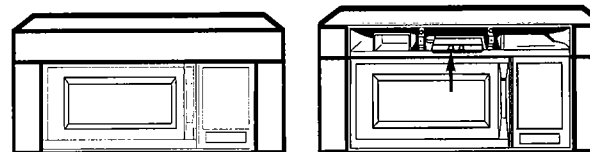
1. Para sustituir la bombilla, corte la corriente en la caja de fusibles o desenchufe el cable de alimentación.
2. Quite el tornillo del frontal de la tapa de la luz y retire la tapa.
3. Compruebe que la bombilla esté fría. Rompa el sello adhesivo y quite la bombilla girándola con suavidad. Coloque una nueva bombilla.
4. Vuelva a colocar la tapa y atorníllela. Conecte la corriente o enchufe el cable de alimentación..



Luz del horno

Sustituya la bombilla quemada por otra halógena de 20 vatios.

1. Para sustituir la bombilla, corte la corriente en la caja de fusibles o desenchufe el cable de alimentación.
2. Quite la rejilla superior desatornillando los dos tornillos en la parte frontal del aparato (consulte la sección Cómo retirar el filtro de carbón en la página 29) que la sostienen en su lugar.
3. Saque el tornillo que asegura el receptáculo de la bombilla; se encuentra sobre la puerta cerca del centro del horno. Saque el receptáculo y la bombilla.
4. Coloque un nueva bombilla. Vuelva a colocar el receptáculo y atorníllelo.
5. Vuelva a colocar la rejilla, atorníllela y conecte la corriente o enchufe el cable de alimentación.



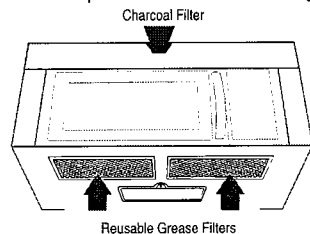
Apéndice

Sistema de ventilación

Ventilador

El ventilador de extracción consta de 2 filtros metálicos reutilizables para la grasa.

Se puede utilizar un filtro de carbón activado para eliminar los humos y los olores en el caso de que el ventilador no tenga salida exterior.



Filtros para la grasa reutilizables.

Los filtros de metal atrapan la grasa liberada por los alimentos en el plano de cocción. También impiden que las llamas originadas en la cocina puedan dañar el interior del horno.

Por esta razón, los filtros SIEMPRE ha de estar colocados en su lugar cuando el ventilador esté funcionando. Los filtros para la grasa se deben limpiar, al menos, una vez al mes, o cuando sea necesario.

Extracción y limpieza de los filtros.

Para sacar los filtros, sujete la lengüeta y deslice el filtro hacia la izquierda. Tire del filtro y sáquelo.

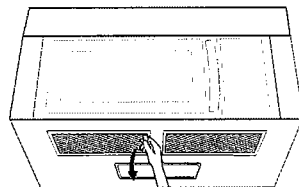
Para limpiar los filtros para grasa, sumérgalos en agua caliente y detergente y agítelos.

No use amoníaco o productos que contengan amoníaco ya que éste puede dañar el metal.

Frote ligeramente con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.

Enjuague, sacuda y deje secar antes de volverlos a colocar.

Para sustituir los filtros, deslice éstos en la ranura del marco hacia la izquierda de la abertura. Para volver a colocar los filtros empuje hacia arriba y hacia la derecha.



Filtro de carbón activado

Este filtro no se puede limpiar. Se debe sustituir.

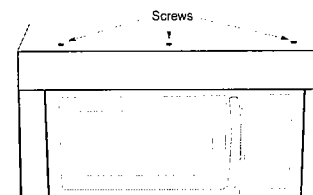
Si el horno está instalado en la pared (o en un armario) y no tiene ventilación exterior, el aire circula a través de un filtro de carbón activado desmontable que ayuda a eliminar humos y olores.

Este filtro se debe sustituir cuando esté manifiestamente sucio o descolorido, normalmente después de 6 a 12 meses, dependiendo del uso que se haga del horno.

Extracción del filtro de carbón activado

Para extraer el filtro, corte la corriente en la caja de fusibles o desenchufe el cable de alimentación.

Saque los tres tornillos que mantienen la rejilla superior sujeta y extraiga ésta. Deslice el filtro hacia delante y extráigalo.

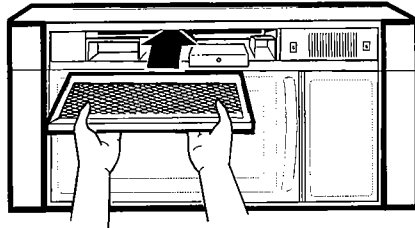


Remove 3 grille screws to remove the grill

Apéndice

Instalación del filtro de carbón activado

Para instalar un filtro nuevo, quite el plástico y la cubierta exterior del mismo.



Inserte el filtro en la abertura superior del horno, tal como se muestra en la ilustración. Debe quedar inclinado sobre las dos pestañas de soporte laterales y una pestaña posterior derecha. Vuelva a colocar la rejilla y atorníllela.

**Si tiene un problema que no pueda solucionar,
llame a nuestra línea de servicios:
1-800-536-6247**

Especificaciones técnicas

Número del modelo	JMV8186AAB/W/S
Cavidad del horno	53,8 l
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 V CA, 60 Hz
Consumo eléctrico	1650 vatios
Potencia de salida	1100 vatios
Dimensiones de la cavidad del horno	56 (An) X 26,25 (Al) X 33,75 (Pr) cm
Dimensiones exteriores	91 (An) X 40,5 (Al) X 39 (Pr) cm
Dimensiones de embalaje	102 (An) X 50,5 (Al) X 52,5 (Pr) cm
Peso neto/bruto	34/37,5 kg

Garantía

Garantía completa de un año: piezas y mano de obra

Durante un (1) año, a partir de la fecha de la adquisición del producto, se reparará o sustituirá sin coste alguno cualquier pieza que falle en condiciones de un uso doméstico normal.

Garantías limitadas: sólo piezas

Del segundo al quinto año, a partir de la fecha original de compra, las piezas que se enumeran a continuación, que fallen en condiciones normales de uso doméstico, se repararán o sustituirán sin coste alguno en cuanto a la pieza, aunque el propietario pagará todos los demás gastos: mano de obra, kilometraje, transporte y costes del viaje, si fuese necesario.

- Magnetrón, almohadilla táctil y microprocesador

Supuestos no cubiertos por estas garantías

- Sustitución de fusibles domésticos, restablecimiento tras un cortocircuito, así como la corrección en el cableado o en las cañerías de la casa.
- Mantenimiento y limpieza habitual del producto, incluidas las bombillas.
- Los productos con los números originales de serie borrados, modificados o no legibles.
- Los productos adquiridos para un uso comercial, industrial, de alquiler o en usufructo.
- Los productos que se encuentren fuera de los EE.UU. o de Canadá.
- Recargos del servicio Premium, si al proveedor de servicios se le pide que ejecute un servicio además del servicio normal o fuera del área o de las horas del servicio normal.
- Ajustes tras el primer año.
- Las reparaciones que sean consecuencia de lo siguiente:
 - Instalación, sistema de salida de gases o mantenimiento inadecuados.
 - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante.
 - Accidente, maltrato, abuso, fuego, inundación o catástrofes naturales.
 - Conexión con una fuente de gas, una corriente eléctrica o un voltaje inapropiados.
 - Uso de cacerolas, contenedores o accesorios inadecuados que puedan dañar el producto.
- Viaje.

Si necesita asistencia

- Llame al distribuidor donde adquirió el aparato o llame a Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance, al número 1-800-536-6247, para encontrar un servicio autorizado.
- Conserve el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la garantía si desea más información sobre las responsabilidades del propietario con respecto a la prestación de la garantía.
- Si el distribuidor o la empresa de asistencia no puede solucionar el problema, escriba a Maytag ServicesSM, a la atención: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al 1-800-536-6247 para EE.UU. y Canadá.

Los clientes de EE.UU. que utilicen teléfonos con texto para personas con incapacidades auditivas o de habla deben llamar al 1-800-688-2080.

NOTA: Cuando llame o escriba sobre un problema técnico, incluya la información siguiente:

- Su nombre, dirección postal y número de teléfono;
 - Número del modelo y número de serie;
 - Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicios;
 - Una descripción clara del problema;
 - Comprobante de la compra (factura).
- Tiene a su disposición guías del usuario, manuales de mantenimiento e información sobre las piezas en Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance.

MYTAG NO SE HACE RESPONSABLE, EN NINGÚN CASO, DE LOS DAÑOS FORTUITOS NI RESULTANTES.

Esta garantía le otorga un derecho legal específico y es posible que también le otorgue otros derechos, que pueden variar de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o resultantes; por consiguiente, es posible que dicha exclusión no sea aplicable en su caso.



Nota



