

GRACIAS por comprar este producto de alta calidad. Registre su horno en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com). En Canadá, registre su horno en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca). En México en [www.kitchenaid.mx](http://www.kitchenaid.mx)

Para una versión de estas instrucciones en español, visite [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Número modelo \_\_\_\_\_ Número de serie \_\_\_\_\_

## TABLA DE CONTENIDOS

<b>SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS INTEGRADO</b> .....	<b>2</b>
Requerimientos Eléctricos .....	3
<b>PARTES Y CARACTERÍSTICAS</b> .....	<b>4</b>
Plato Giratorio .....	4
Parrilla de Convección .....	4
Sartén y agarradera .....	4
Bandeja de cocimiento .....	5
Recipiente de vapor KITCHENAID™ .....	5
<b>GUÍA DE FUNCIONES</b> .....	<b>6</b>
Pantalla(s) .....	10
Códigos de números .....	10
Comenzar / Agregar un Minuto .....	10
Bloqueo de Control .....	10
Cancelar horno de microondas .....	11
Reloj .....	11
Tonos .....	11
Herramientas .....	11
Fahrenheit y Celsius .....	11
Temporizador .....	11
<b>USO DEL HORNO DE MICROONDAS INTEGRADO</b> .....	<b>12</b>
Características de los alimentos .....	12
Lineamientos de cocción .....	12
Recipientes y Vasijas .....	13
Papel de Aluminio y metal .....	13
Posición de bandeja de Cocimiento .....	13
Poder de cocción de microondas .....	14
Termino .....	14
Sensor de cocimiento .....	14
Cocimiento Manual .....	14
Sartén para Dorar .....	15
Recalentar .....	15
Descongelamiento Programado .....	16
Cocimiento con Vapor .....	16
Palomitas .....	16
Mantener los Alimentos Calientes .....	16
Crujiente .....	17
Suavizar / Derretir .....	17
Conversión EasyConvect™ .....	18

<b>CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS INTEGRADO</b> .....	<b>19</b>
Limpieza general .....	19
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>20</b>
<b>ASISTENCIA O SERVICIO</b> .....	<b>21</b>
En U.S. ....	21
Partes de Reemplazo .....	21
Paquetes para Integrar .....	21
En Canada .....	21
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>22</b>

## SEGURIDAD DEL HORNO INTEGRADO

### Tu Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:



**Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.**



**Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al utilizar el horno, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno de microondas.
- Lea y siga las instrucciones de la sección “PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS”
- El horno de microondas debe estar aterrizado. Conéctelo sólo en un tomacorriente aterrizado de manera adecuada. Vea la sección “INSTRUCCIONES PARA EL ATERRIZADO” suministradas en este manual y en la guía de instalación.
- Instale o ubique el horno de microondas únicamente como lo indican las instrucciones de instalación suministradas con el producto.
- Algunos productos como huevos en su cáscara y recipientes sellados – por ejemplo tarros de vidrio- son propensos a explotar por lo que no deben ser calentados dentro del horno de microondas.
- Utilice el horno de microondas solo para el propósito para el que fue fabricado según se describe en éste manual. No lo utilice con químicos o vapores corrosivos. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- No debe colocar alimentos o utensilios más grandes que la cavidad del microondas, ya que pueden causar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie el horno con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar el estropajo y tocar partes eléctricas corriendo el riesgo de descarga eléctrica.
- No almacene ningún material u otros accesorios que no sean los accesorios recomendados por el fabricante.
- No opere el horno de microondas si tiene la clavija o el cordón de alimentación dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si está dañado o golpeado.
- No dore nada a profundidad en el horno. Los utensilios de microondas no son adecuados para esto y es difícil mantener temperaturas de freído profundo.
- No utilice productos de papel cuando el electrodoméstico esté operando en el modo “PAN BROWN”.
- No cubra las parrillas o alguna otra parte del horno con papel aluminio. Esto provocará sobrecalentamiento del horno.
- Como cualquier otro electrodoméstico, se requiere supervisión cercana cuando es utilizado por niños.
- El servicio al horno de microondas debe ser suministrado por personal calificado. Llame a nuestro centro de servicio para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
- No cubra o bloquee ninguna apertura del horno de microondas.

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Líquidos como agua, café, o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin que esto se perciba. El burbujeo o la ebullición no siempre están visiblemente presentes. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS EXTREMADAMENTE CALIENTES QUE REACCIONEN CUANDO SE MUEVA SU RECIPIENTE O UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SEA INSERTADO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

- No sobrecaliente los líquidos.
- Agite con una cuchara el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentado.
- No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
- Después de calentado, deje el recipiente en el horno de microondas por unos momentos antes de retirarlo.
- Utilice extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente:
- No almacene el horno de microondas en el exterior. No utilice éste producto cerca del agua – por ejemplo,

cerca de un fregadero, una pila de agua, o cerca de una alberca o lugares similares.

- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de “Cuidados del Horno”.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No sobrecaliente la comida. Cuidadosamente atiende el horno de microondas si papel, plástico u otros materiales combustibles son colocados en el interior del horno para facilitar su calentamiento.
  - Remueva alambritos de bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
  - Si existen materiales dentro del horno pueden incendiarse, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno, y desconecte el cable de poder, o corte la electricidad del fusible o panel del circuito.
  - No utilice la cavidad del horno para almacenar algo. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad del horno cuando no lo esté utilizando.

## **PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS**

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que su funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en peligrosa exposición a energía de microondas. Es importante no vencer o intentar forzar los candados de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta o permitir que se acumulen residuos grasos o de limpieza en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si estuviera dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no tenga daños en:
  - (1) Puerta (torcida)
  - (2) Bisagras y cerrojos (rotas o aflojadas).
  - (3) Empaques en la puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie excepto por personal de servicio calificado

65 advertencias propuestas por el Estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California como que pueden causar cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California como que pueden causar defectos en nacimientos o bien, otros daños reproductivos.

### Requerimientos Eléctricos

Observe todos los códigos y reglamentos del gobierno. El horno de microondas está conectado a ambos lados de 120 volts de circuito de 208/240 volts requerido para las conexiones eléctricas. Si el voltaje de entrada del horno de microondas es menor de 120 volts, los tiempos de cocimiento pueden ser mayores. Haga que un técnico calificado revise su sistema eléctrico.

Este dispositivo cumple con la Parte 18 de las Reglas FCC.

### **INSTRUCCIONES DE ATERRIZADO**

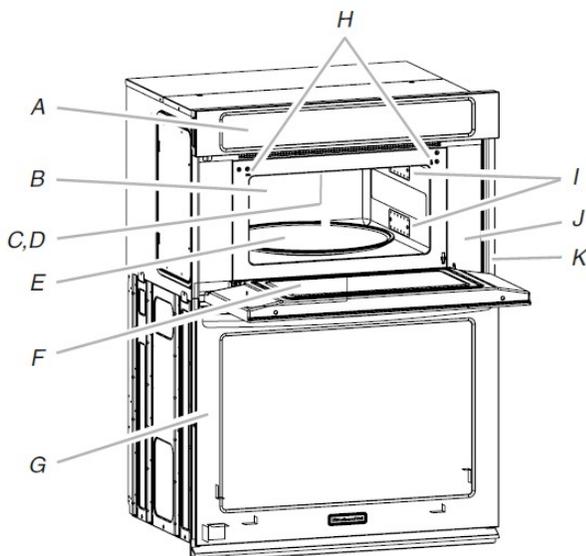
**Para los hornos de microondas permanentemente conectados:**

El horno de microondas debe estar aterrizado a un sistema de cableado metálico o a un equipo conductor aterrizado el cual proporcionar una ruta de escape para la corriente eléctrica y debe ir conectado a la terminal a tierra del horno de microondas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

## PARTES Y FUNCIONALIDADES

Este manual cubre diferentes modelos. El horno que usted ha adquirido puede tener algunos o todos los artículos enlistados. Las ubicaciones y apariencias de los artículos mostrados aquí pueden no ser iguales a las de su modelo.



- A. Control electrónico de horno
- B. Resistencia de convección y ventilador (oculto detrás del panel posterior)
- C. Luz (inaccesible, en techo)
- D. Resistencia de asado (puede bajarse)
- E. Plato giratorio
- F. Ventana con placa metálica
- G. Horno inferior (en modelos combinados, ver por separado la Guía de Uso y cuidado)
- H. Sistema de cerradura de la puerta
- I. Emisión doble de microondas
- J. Etiqueta Guía de Cocimiento
- K. Placa del Número de Serie y Modelo (en el riel de montaje derecho, modelos de horno sencillo)

### Partes y funciones no mostradas

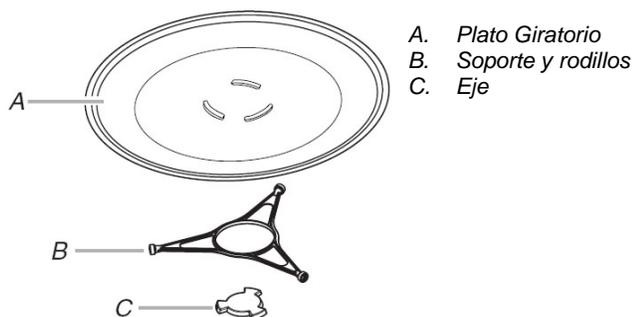
Evaporador

Parrilla de convección

Sartén y agarradera

Bandeja de cocimiento

### Plato Giratorio



**NOTA:** Al presionar el botón de apagado y encendido del plato giratorio, es posible apagar o encender el movimiento del plato durante algunos ciclos de microondas. El plato puede apagarse durante el Cocimiento manual,

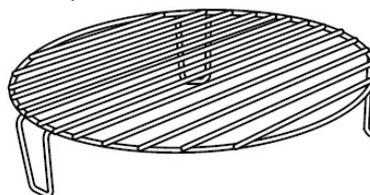
Recalentamiento Manual, Descongelamiento manual, Cocimiento con vapor manual y todos los ciclos de Convección sencilla.

El plato giratorio puede rotar en cualquier dirección para ayudar a calentar la comida de manera más equitativa. Para mejores resultados en el cocimiento, no opere el horno de microondas sin tener el plato giratorio en su lugar. Vea la sección de "Asistencia o Servicio" para ordenar cualquiera de las partes.

Las líneas curvadas y elevadas en el centro del plato se ajustan entre las 3 muescas del eje. El eje gira el plato giratorio durante el uso del horno de microondas. Los rodillos en el soporte deben ajustarse dentro de los resagues del plato.

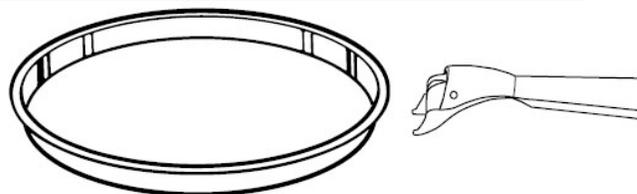
### Parrilla de convección

La parrilla de convección provee circulación de calor óptima para el cocimiento por convección.



- La parrilla se pondrá caliente. Siempre utilice guantes o soportes para lo caliente al manejarla.
- No permita que la parrilla toque las paredes interiores de la cavidad, techo o superficie.
- Siempre utilice el plato giratorio.
- No almacene la parrilla en el horno. El daño al horno puede ocurrir si alguien no intencionalmente enciende el horno de microondas.
- No se recomienda cocinar en dos niveles.
- No coloque bolsas de palomitas sobre la parrilla.
- La parrilla está diseñada específicamente para este horno. No intente usar ninguna otra parrilla en este horno.
- Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.

### Sartén y agarradera

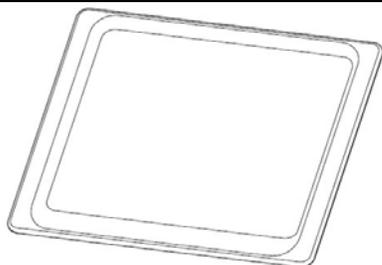


El sartén, con superficie antiadherente y agarradera removible ha sido diseñado específicamente para usarse en el horno de microondas y es ideal para freír (dorar) alimentos en el horno de microondas.

- El sartén se calentará. Siempre utilice guantes o soportes para lo caliente al manejarlo. Coloque el extremo de la agarradera en el borde del sartén, apriete la agarradera y levante el sartén.
- No permita que el sartén toque las paredes interiores de la cavidad, techo o superficie.

- No coloque el sartén en la parrilla de convección. Siempre utilice el plato giratorio como soporte del sartén.
- No utilice ningún otro objeto metálico con el sartén.
- No coloque el sartén caliente directamente en ninguna superficie sensible al calor. Pueden ocurrir daños.
- El sartén está diseñado específicamente para este horno. No utilice ningún otro sartén.
- Utilice solamente utensilios de madera o plástico para evitar rayar el sartén.
- Vea la sección “Asistencia o Servicio” para ordenar.

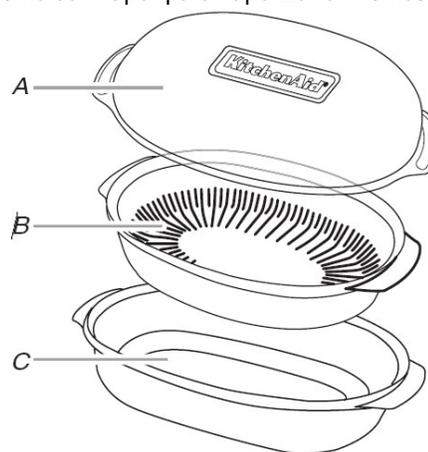
#### Bandeja de cocimiento



- La bandeja de cocimiento puede usarse solamente para cocimiento por convección.
- No utilice junto con el cocimiento por microondas para evitar dañar el horno.
- La bandeja de cocimiento se calentará. Siempre utilice guantes o soportes para lo caliente al manejarla.
- Vea la sección “Posicionamiento de la bandeja de cocimiento”.
- Vea la sección “Asistencia o Servicio” para ordenar.

#### Recipiente de Vapor KITCHENAID™

Utilice el recipiente de vapor KITCHENAID™ con la función de cocimiento con vapor para vaporizar alimentos.



- A. Tapa
- B. Inserto
- C. Base

- El recipiente evaporador se calentará. Siempre utilice guantes o soportes para lo caliente al manejarlo.
- El recipiente está diseñado para ser usado solamente en el horno de microondas. No utilice un horno convencional o de combinación o cualquier otra función de convección, dorado o en quemadores eléctricos o de gas.
- No utilice papel para envolver de plástico o aluminio para cubrir los alimentos.
- Siempre coloque el evaporador en el plato giratorio de vidrio. Revise que el plato giratorio gire libremente antes de encender el horno.
- No remueva la tapa mientras que el tazón está dentro del horno, ya que la intensidad del vapor alterara la configuración del sensor.
- Para evitar ralladuras, use utensilios de plástico.
- No sobrellene con agua. Vea la tabla en la sección “Cocimiento con vapor” para ver la cantidad de agua recomendada.

**Tapa:** Siempre utilice la tapa al evaporar. Coloque directo sobre el inserto y la base o solamente sobre la base.

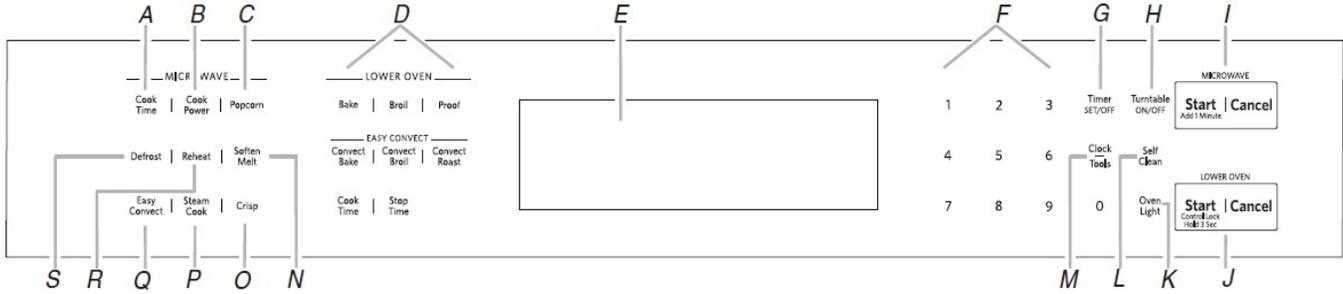
**Inserto:** Utilice el inserto cuando está evaporando alimentos como pescado y vegetales manteniéndolos fuera del agua. Coloque el inserto con alimentos directamente sobre la base. No utilice cuando este cocinando lentamente.

**Base:** Para cocimiento con vapor, vierta agua en la base. Para cocer alimentos lentamente como vapor, papas, pasta y vegetales, coloque los alimentos y el agua en la base.

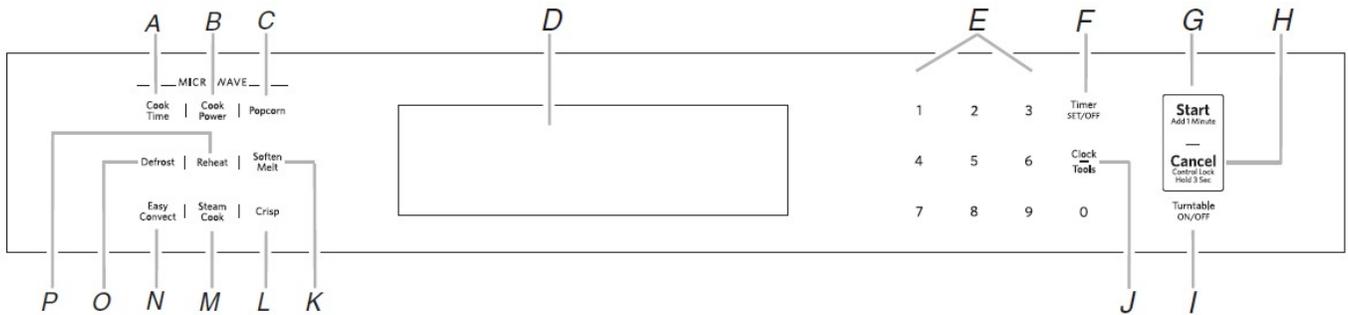
Vea la sección “Asistencia o Servicio” para ordenar. Vea la sección de “Limpieza General” para la limpieza.

## GUÍA DE FUNCIONALIDADES

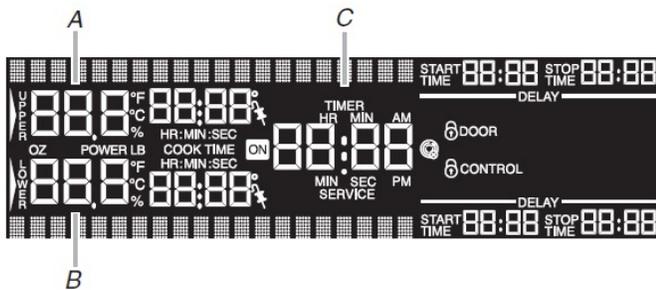
Este manual cubre diferentes modelos. El horno que usted ha adquirido puede tener algunos o todos los artículos enlistados. Vea este manual o la sección de Preguntas Frecuentes (FAQs) de nuestra página en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) para instrucciones más detalladas. En Canadá, vea la sección de soporte y servicio en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca). En México, [www.kitchenaid.mx](http://www.kitchenaid.mx).



- A. Tiempo de cocimiento
- B. Potencia de cocimiento
- C. Palomitas de microondas
- D. Controles inferiores del horno (ver por separado la Guía de uso y Cuidado)
- E. Pantalla del horno combinado
- F. Teclas numéricas
- G. Temporizador CONFIGURAR/APAG.
- H. Plato giratorio ENC/APAG.
- I. Iniciar/Cancelar microondas
- J. Iniciar/Cancelar horno inferior
- K. Luz de horno
- L. Auto limpieza
- M. Reloj/Herramientas
- N. Suavizar/Derretir
- O. Dorar
- P. Cocer a vapor
- Q. EasyConvect™
- R. Recalentar
- S. Descongelar

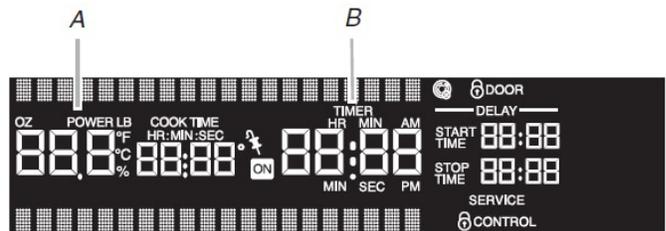


- A. Tiempo de cocimiento
- B. Poder de cocimiento
- C. Palomitas de microondas
- D. Pantalla del Horno de microondas
- E. Teclas numéricas
- F. Temporizador configurar/apag.
- G. Iniciar/Agregar 1 minuto microondas
- H. Cancelar/Bloqueo de controles
- I. Plato giratorio enc/apag.
- J. Reloj/Herramientas
- K. Suavizar/Derretir en microondas
- L. Dorar
- M. Cocimiento a vapor
- N. Easy Convect
- O. Descongelar en microondas
- P. Recalentar en microondas



### Pantalla de Horno inferior (Modelos de horno combinado)

- A. Símbolo de cavidad del horno de microondas
- B. Pantalla de la cavidad del horno
- C. Hora del día / Pantalla de reloj



### Pantalla de horno de microondas (Modelos de horno sencillo)

- A. Pantalla de la cavidad del horno de microondas
- B. Hora del día / Pantalla de reloj

BOTON	FUNCION	INSTRUCCIONES
<b>TEMPORIZADOR (CONFIGURAR/APAGADO) (TIMER)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Presione TIMER SET/OFF. Presione de nuevo para cambiar entre MIN/SEC, HR/MIN y OFF. Si no se realiza ninguna acción, el control continuará a esperar por un cierto tiempo para que sea capturado.</li> <li>Presione los botones numéricos para configurar la duración.</li> <li>Presione TIMER SET/OFF. Si el botón no es presionado, el control continuará esperando que se presione el botón SET/START. Cuando el tiempo configurado termina, se escucharán 4 campanadas continuas hasta que el botón Timer Set/OFF sea presionado.</li> <li>Si se presiona el botón CANCEL, el horno respectivo se apagará. Sin embargo, el temporizador de la cocina puede ser apagado solamente usando TIMER SET/OFF.</li> </ol>
<b>TIEMPO DE COCIMIENTO (COOK TIME)</b>	<b>Sartén para dorar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Presione COOK TIME y luego los botones numéricos para configurar la duración del tiempo de cocimiento.  ○ Presione los botones numéricos para configurar una duración de tiempo. Para usar esta función, la pantalla debe estar en el modo de visualización de la hora. <b>NOTA:</b> La función del Término no está activa para el cocimiento manual.</li> <li>Presione START. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocimiento. Cuando el tiempo de fin es alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en la pantalla del horno "Cooking Complete". Si está habilitado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego los tonos de recordatorio se escucharán en cada minuto.</li> <li>Presione el botón CANCEL o abra la puerta para borrar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>
<b>RECALENTAR (REHEAT)</b>	<b>Recalentar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón REHEAT.</li> <li>Presione los botones numéricos para seleccionar el tiempo de comida de la tabla de Recalentamiento.  ○ Presione REHEAT repetidamente para escanear y seleccionar las opciones de alimentos. Por ejemplo, para seleccionar la opción de Guisado, se debe presionar REHEAT en dos ocasiones.</li> <li>Presione los botones numéricos para capturar las cantidades (rebanadas o tazas). Para cambiar la opción de Término, presión el botón COOK POWER antes o después de que se despliegue "Start?" en pantalla; para cambiar a través y seleccionar un Término Normal, Más o Menos.</li> <li>Presione START. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "reheat complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>
<b>RECALENTAR (REHEAT)</b>	<b>Recalentar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón REHEAT.</li> <li>Presione los botón numérico 7. ○ Presione REHEAT repetidamente para escanear las opciones manuales.</li> <li>Presione los botones numéricos para configurar una duración de tiempo para recalentamiento. El tiempo de re calentamiento puede ser hasta 99 minutos y 99 segundos. <b>NOTA:</b> La función de término no está activa durante el re calentamiento manual.</li> <li>La potencia predeterminada es de 70%. Para cambiar el nivel de potencia, presione COOK POWER y luego capture el nivel deseado de potencia. Vea la tabla de Potencia de cocimiento. <b>NOTA:</b> Si no se ha capturado un tiempo de cocimiento, el poder de cocimiento se confirmará automáticamente después de 5 segundos. La pantalla entonces cambiara para capturar el tiempo de cocimiento.</li> <li>Presione START. La pantalla del horno superior contará en forma regresiva el tiempo de recalentamiento. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Reheat Complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>

BOTON	FUNCION	INSTRUCCIONES
<b>RECALENTAR (REHEAT)</b>	<b>Recalentar bebida</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón REHEAT (RECALENTAR).</li> <li>Presione los botón numérico "3". <b>O</b> Presione REHEAT repetidamente para escanear y seleccionar la opción de bebida.</li> <li>Presione los botones numéricos para capturar las tazas, y luego presione el botón Start.</li> <li>Presione los botones numéricos del 1 al 3 para seleccionar Warm (Tibio), Hot (Caliente) o Very Hot (Muy caliente). <b>O</b> Presione REHEAT repetidamente para escanear y seleccionar la temperatura. <b>NOTA:</b> La función de término no está activa para el recalentado de bebidas.</li> <li>Presione START. La pantalla del horno superior contará en forma regresiva el tiempo de recalentamiento. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Reheat Complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto. <b>IMPORTANTE:</b> Los líquidos calientes pueden salpicar durante y después del calentamiento. Coloque una pala de madera en el tazón o sartén durante el calentamiento para evitar que esto suceda.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>
<b>DESCONGELAR (DEFROST)</b>	<b>Descongelar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón DEFROST.</li> <li>Presione en el teclado numérico de la tabla de Descongelamiento para seleccionar los alimentos. <b>O</b> Presione DEFROST repetidamente para navegar a través de los alimentos. Por ejemplo, para seleccionar Comidas, debe presionar DEFROST en dos ocasiones.</li> <li>Presione los botones numéricos para capturar el peso. Para cambiar el termino, presione en el teclado numérico Cook Power antes o después de que se despliegue "Start?" en pantalla; para cambiar a través y seleccionar un Termino Normal, Más o Menos.</li> <li>Presione START. La pantalla del horno superior contara en forma regresiva el tiempo de descongelamiento. Para mejores resultados, se incluye un tiempo predeterminado en el tiempo de descongelamiento. Esto puede hacer que el tiempo de descongelamiento parezca más largo de lo que es. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Defrost complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>
<b>DESCONGELAR (DEFROST)</b>	<b>Descongelar manualmente</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón DEFROST.</li> <li>Presione en el teclado numérico el número "6". <b>O</b> Presione DEFROST repetidamente para ir a la opción manual.</li> <li>Presione los botones numéricos para configurar una duración de tiempo para descongelar. El tiempo de puede ser hasta 99 minutos y 99 segundos. <b>NOTA:</b> La función de término no está activa durante el descongelamiento manual.</li> <li>La potencia predeterminada es de 30%. Para cambiar el nivel de potencia, presione COOK POWER y luego capture el nivel deseado de potencia. Vea la tabla de Potencia de cocimiento. <b>NOTA:</b> Si no se ha capturado un tiempo de cocimiento, el poder de cocimiento se confirmará automáticamente después de 5 segundos. La pantalla entonces cambiara para capturar el tiempo de cocimiento. La pantalla después de esto pasara a pedir el tiempo de cocimiento.</li> <li>Presione START. La pantalla del horno superior contará en forma regresiva el tiempo de recalentamiento. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Defrost Complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>

BOTON	FUNCION	INSTRUCCIONES
<b>COCIMIENTO CON VAPOR (STEAM COOK)</b>	<b>Cocimiento con vapor</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón STEAM COOK.</li> <li>Presione en el teclado numérico de la tabla de Cocimiento con vapor para seleccionar los alimentos. <b>O</b> Presione STEAM COOK repetidamente para navegar a través de los alimentos. Por ejemplo, para seleccionar Vegetales Frescos, debe presionar STEAM COOK en dos ocasiones. Para cambiar el termino, presione el botón Power antes o después de que se despliegue "Start?" en pantalla; para cambiar a través y seleccionar un Termino Normal, Más o Menos.</li> <li>Presione START. La pantalla del horno superior contara en forma regresiva el tiempo de cocimiento. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Steam complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>
<b>COCIMIENTO CON VAPOR (STEAM COOK)</b>	<b>Cocimiento manual con vapor</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón STEAM COOK.</li> <li>Presione en el teclado numérico "6". <b>O</b> Presione STEAM COOK repetidamente para seleccionar el cocimiento manual con vapor.</li> <li>Utilice el teclado numérico para configurar la duración del tiempo para el vapor. El tiempo puede configurarse hasta para 99 minutos y 99 segundos. <b>NOTA:</b> La función del término no está activa para el cocimiento manual con vapor.</li> <li>Presione START. Una vez que se alcanza el punto de ebullición, la pantalla superior del horno comenzará a contar en cuenta regresiva el tiempo de cocimiento a vapor. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Steam complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>
<b>PALOMITAS DE MAÍZ (POPCORN)</b>	<b>Palomitas de maíz</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón POPCORN. <b>NOTA:</b> La función del término no estará activa para las palomitas maíz.</li> <li>Presione START. Una vez que se alcanza el fin del ciclo, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Cooking complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>
<b>SUAVIZAR DERRETIR (SOFTEN / MELT)</b>	<b>Suavizar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón SOFTEN MELT.</li> <li>Presione en el teclado numérico "2" para seleccionar la función. <b>O</b> Presione SOFTEN MELT repetidamente para escanear y seleccionar la opción de suavizar.</li> <li>Utilice el teclado para seleccionar el tipo de comida a suavizar. <b>O</b> Presione SOFTEN MELT repetidamente para escanear y seleccionar las opciones de alimentos.</li> <li>Utilice el teclado numérico para capturar la cantidad (peso o piezas). Para cambiar el termino, presione el botón Power antes o después de que se despliegue "Start?" en pantalla; para cambiar a través y seleccionar un Termino Normal, Más o Menos.</li> <li>Presione START. La pantalla superior del horno contará regresivamente el tiempo a suavizar. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Soften complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>

BOTON	FUNCION	INSTRUCCIONES
<b>SUAIVIZAR DERRETIR (SOFTEN / MELT)</b>	<b>Derretir</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón SOFTEN MELT.</li> <li>Presione en el teclado numérico "1" para seleccionar la función Derretir. <b>O</b> Presione SOFTEN MELT repetidamente para escanear y seleccionar la opción de Derretir.</li> <li>Utilice el teclado para seleccionar el tipo de comida a derretir. <b>O</b> Presione SOFTEN MELT repetidamente para escanear y seleccionar las opciones de alimentos.</li> <li>Utilice el teclado numérico para capturar la cantidad (peso o piezas). Para cambiar el termino, presione el botón Power antes o después de que se despliegue "Start?" en pantalla; para cambiar a través y seleccionar un Termino Normal, Más o Menos.</li> <li>Presione START. La pantalla superior del horno contará regresivamente el tiempo a derretir. Cuando el tiempo de fin se ha alcanzado, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Melt complete". Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, y luego se escucharán los tonos de recordatorio cada minuto.</li> <li>Presione CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.</li> </ol>

#### Pantalla(s)

Cuando la electricidad es alimentada por primera vez al horno, el reloj entonces parpadeará "12:00," y el siguiente mensaje "clock-enter time." La hora puede ingresarse al tocar los botones numéricos. Luego presione START para permitir la operación. Para permitir la operación sin establecer el tiempo, toque START o CANCEL.

#### Pantalla del Horno inferior (Modelos de horno combinado)

Cuando el horno inferior está en uso, ésta pantalla muestra la temperatura del horno, fuente(s) de calor y hora de inicio. Además durante el Cocimiento programado, esta pantalla muestra una cuenta regresiva y el tiempo de fin (si es capturado).

Cuando el horno inferior no se está utilizando, esta pantalla muestra la hora del día o la cuenta regresiva.

#### Pantalla del Horno de microondas superior (Modelos de horno combinado)

Cuando el horno superior está en uso, ésta pantalla muestra las fuente(s) de calor, poder de cocimiento, cantidades, pesos y/o ayuda y cuenta regresiva.

Cuando el horno superior no está en uso, la pantalla estará en blanco.

#### Pantalla del horno de microondas (modelos de horno sencillo)

Cuando el horno de microondas se está utilizando, ésta pantalla muestra las fuentes de calor, potencia de cocimiento, cantidades, peso y/o los botones para ayuda, así como la cuenta regresiva.

#### Hora del Día / Reloj Automático

Cuando el horno de microondas no se está utilizando, ésta pantalla muestra la hora del día o una cuenta regresiva del Reloj Automático.

#### Códigos numéricos

El horno esta predefinido con códigos numéricos de acceso rápido. Un código numérico incluye uno o más de los siguientes: Categoría de alimentos, poder de cocimiento, tiempo de cocimiento y cantidad o peso de alimento. Vea las tablas de códigos en las secciones "Recalentar Programado",

"Descongelar Programado", "Palomitas", "Suavizar y Derretir" y "EasyConvect™" para información adicional.

#### Iniciar / Agregar un Minuto

El botón de Iniciar/Agregar un minuto controla 2 funciones separadas para el microondas integrado: Iniciar y Agregar un minuto.

#### Iniciar (Start)

La tecla de Iniciar/Agrega un minuto y comienza la función de cocimiento de cualquier horno superior o sencillo una vez que se ha capturado suficiente información y que la puerta ha sido cerrada.

Si se ha capturado la información y la puerta está cerrada, aparecerá "Start?" en la pantalla del horno como recordatorio. Si la tecla de Start no ha sido presionada en los siguientes 5 minutos después de haber presionado alguna otra tecla la pantalla del horno regresará al modo de inactividad y la función programada se cancelará.

Si se interrumpe el cocimiento abriendo la puerta, presione Start/Add 1 Minute después de que la puerta ha sido cerrada para continuar con el ciclo.

#### Agregar un minuto (+1 min)

Se puede agregar tiempo de cocimiento a un ciclo manual al 100% de potencia, tocando la tecla de Start/Add 1 Minute. Para utilizar esta función, la pantalla debe estar en el modo de visualización de la hora del día, y el horno inferior debe estar apagado (hornos de combinación solamente). Tocando ésta tecla durante el ciclo agregará 1 minuto de tiempo de cocción al poder de cocimiento actual. Cada toque adicional, agrega 1 minuto de tiempo de cocimiento. Se pueden agregar múltiples minutos presionando el botón repetidamente.

#### Bloqueo de Control (CONTROL LOCK)

**NOTA:** En los hornos de microondas, el bloqueo de controles se puede activar presionando el botón "Cancel". En los hornos de combinación, el bloqueo de controles se activa presionando el botón "Start" en el horno inferior.

El Bloqueo de control apaga las teclas del panel de control para evitar el uso no intencional del horno. El bloqueo de

controles permanecerá aun después de un corte de corriente eléctrica si se configuro antes de este corte.

Cuando el control está bloqueado, solamente las funciones Iniciar, Luz del horno y Apagar o configurar el temporizador funcionaran.

El bloqueo de control esta desactivado de fábrica, pero puede activarse.

**Para bloquear los controles:** Toque y mantenga START (en hornos de microondas solamente) por aproximadamente 3 segundos, hasta que aparezca "control locked" en la línea inferior y verá un icono de un candado.

**Para desbloquear los controles:** Repita para desbloquear y remover la leyenda en pantalla, el icono desaparecerá.

### Cancelar horno de microondas (CANCEL)

La tecla de CANCELAR detiene cualquier comando del horno de microondas, excepto la hora del día, temporizador y el bloqueo de control.

El horno también se apagará cuando la puerta se encuentre abierta, las resistencias y el ventilador se apagarán, pero la luz del horno permanecerá encendida. Cierre la puerta y presione START para continuar con el ciclo predefinido.

El ventilador de enfriamiento del horno puede continuar operando aun después de que una función se cancele o se haya completado, dependiendo de la temperatura del horno.

### Reloj (CLOCK)

Éste es un reloj estándar de 12 horas. Antes de configurar, asegúrese de que el horno, el reloj automático y el cocinado programado estén apagados.

#### Para configurar:

1. Toque CLOCK/TOOLS.
2. Toque las teclas de número "1".
3. Utilice el mismo teclado numérico para configurar la hora correcta del día.
4. Toque CLOCK/TOOLS o START.

### Tonos (TONES)

Los tonos son señales auditivas que indican lo siguiente:

#### Un Tono

- Entrada Válida
- La función ha sido capturada

#### Una campanada

- El ciclo de pre calentamiento se ha completado

#### Tres Tonos

- Entrada inválida

#### Tres campanadas

- Fin del ciclo de cocimiento.

#### Cuatro campanadas

- Cuando el temporizador ha llegado a cero, incluye el uso del temporizador para funciones además del cocimiento

### Volumen del Tono

El volumen se ha configurado de fábrica como bajo, pero puede cambiarse a alto.

**Para cambiar:** Toque CLOCK/TOOLS y luego "4" para cambiar el volumen entre alto y bajo.

### Todos los Tonos (Tones)

Todos los tonos están encendidos de fábrica, pero pueden apagarse.

**Para Encender/Apagar:** Toque CLOCK/TOOLS y luego "3" para cambiar los tonos entre encendido/apagado.

**NOTA:** El temporizador de la cocina no es afectado por los tonos de recordatorio.

### Conclusión de Ciclo y Tonos de Recordatorio

El final del ciclo de Cocimiento Automático y tonos de recordatorio están encendidos de fábrica, pero pueden apagarse. Si todos los tonos se han apagado, los tonos de conclusión de ciclo y de recordatorio no pueden encenderse independientemente.

**Para Encender/Apagar los tonos:** Toque CLOCK/TOOLS y luego "5" para encender o apagar las opciones.

**NOTA:** El temporizador de la cocina no es afectado por los tonos de recordatorio.

### Herramientas (TOOLS)

La tecla de Herramientas (Tools) le permite acceder a algunas de las funciones ocultas en los controles electrónicos del horno.

#### Para utilizar:

1. Toque CLOCK/TOOLS. La pantalla del horno navegará a través de varias opciones. Usted también puede tocar las teclas de Opciones repetidamente para navegar manualmente a través de la lista de opciones.
2. Toque las teclas numéricas para una opción en específico, utilice la siguiente tabla como guía.

#### TABLA DE OPCIONES

HERRAMIENTAS	Horno de microondas solamente	Combo
1	Reloj	Reloj
2	Temp	Temp
3	Sonido (Enc/Apag)	Sonido (Enc/Apag)
4	Sonido (Alto/Bajo)	Sonido (Alto/Bajo)
5	Fin de tono	Fin de tono
6	Plato giratorio	Calibrar
7	Lenguaje	Sabático
8	Modo demo	Plato giratorio
9		Lenguaje
0		Modo demo

### Fahrenheit y Celsius

La temperatura esta preestablecida de fábrica en Fahrenheit, sin embargo, puede cambiarse a grados Celsius.

**Para Cambiar:** Toque CLOCK/TOOLS y luego "2" para cambiar la temperatura entre Fahrenheit y Celsius.

Cuando esté en Fahrenheit, "°F" sigue de la temperatura del horno.

Cuando esté en Celsius, "°C" sigue de la temperatura del horno.

### Temporizador de cocina (TIMER)

El temporizador puede establecerse en minutos y segundos u horas y minutos y va en cuenta regresiva.

**NOTA:** El temporizador de cocina no inicia o detiene el horno.

## USO DEL HORNO DE MICROONDAS

Un magnetrón en el horno de microondas produce microondas las cuales se reflejan en la superficie metálica, paredes, y techo y pasan a través del plato giratorio y de los utensilios apropiados para la comida. Las microondas son atraídas y absorbidas por las moléculas de grasa, azúcar y agua en la comida, causando el movimiento de las mismas, produciendo fricción y calor, el cual hace que la comida se cocine.

- Para evitar daño en el horno de microondas, no se recargue o permita que los niños se cuelguen de la puerta del horno de microondas.
- Para evitar daño en el horno de microondas, no lo opere cuando se encuentre vacío.
- Biberones y envases de comida para bebés, no deben calentarse en el horno de microondas.
- Ropa, flores, frutas, hierbas, madera, calabaza, papel, incluyendo bolsas de papel recicladas o de cartón y papel periódico, no deben secarse en el horno de microondas.
- No debe derretirse parafina en el horno de microondas porque ésta no absorbe las microondas.
- Utilice guantes para horno para remover contenedores del horno de microondas.
- No cocine de más las papas. Al final del tiempo recomendado, las papas deben estar ligeramente firmes. Permita que las papas permanezcan ahí por 5 minutos. Se terminarán de cocinar mientras se encuentren ahí.
- No cocine o recaliente huevos completos dentro de su cascarón. La acumulación de vapor dentro de los huevos puede causar que exploten, requiriendo una limpieza significativa en la cavidad del horno de microondas. Cubra huevos hervidos y permita que se queden ahí un tiempo.

### Características de la Comida

Cuando cocine en el microondas, la cantidad, tamaño, forma, temperatura inicial, composición y densidad de la comida, afecta los resultados de cocimiento.

#### Cantidad de Comida

Entre más comida se caliente a la vez, más tiempo puede requerir. Revise si ya está listo y agregue pequeñas cantidades de tiempo como sea necesario.

#### Tamaño y Forma

Pequeñas porciones de comida se cocinará más rápido que porciones grandes, así como también, comidas con forma uniforme se cocina de manera más equitativa que las comidas con forma desigual.

#### Temperatura Inicial

Comidas que se encuentren a temperatura ambiente se calentarán más rápido que comidas refrigeradas, y comidas refrigeradas se calentarán más rápido que aquellas que se encuentren congeladas.

#### Composición y Densidad

Comidas altas en grasa y azúcar alcanzarán una temperatura mayor, y se calentarán más rápido que otras comidas. Comidas pesada y densas como carne y papas, requieren un tiempo de cocimiento mayor que piezas del mismo tamaño de un tipo más ligero, comida porosa, como pastel.

### Lineamientos de Cocimiento

#### Cubierta

Cubrir la comida ayuda a mantener la humedad, acortar el tiempo de cocción y reducir salpicaduras. Utilice la tapa proporcionada con los utensilios de cocina. Si no hay una tapa disponible, se puede utilizar papel encerado, toallas de papel o una cubierta plástica aprobada para microondas. En la cubierta de plástico debe doblarse una de las esquinas hacia fuera para proporcionar una apertura para ventilar el vapor. Es normal que se produzca condensación en la puerta y paredes de la cavidad durante un cocimiento pesado.

#### Mezclar y Girar

Mezclando o revolviendo y girando redistribuye el calor equitativamente para evitar que se sobrecalienten los bordes de la comida. Revuelva de los extremos hacia al centro. De ser posible, voltee la comida de abajo hacia arriba.

#### Acomodo

Si va a calentar comidas de tamaños irregulares o diferentes tamaños, acomode las partes más delgadas o más pequeñas hacia el centro. Si va a calentar diferentes cosas del mismo tamaño y forma, colóquelos en forma de aro, dejando el centro del aro vacío.

#### Perforaciones

Antes de calentar, utilice un tenedor o un cuchillo pequeño para perforar o picar un poco la comida que tenga piel o membrana, como papas, yemas de huevo, hígado de pollo, hot dogs y salchichas. Pique en diversos lugares para permitir que el vapor ventile.

#### Protección

Utilice, porciones planas de papel aluminio para proteger los pedazos delgados de comidas de formas irregulares, huesos y comidas como alitas o piernas de pollo y cola de pescado. Veá primero "Papel Aluminio y Metal".

#### Tiempo de Espera

La comida continuará cocinándose por la conducción natural del calor, aún después del que el ciclo de cocimiento del horno de microondas termine. El período de tiempo de espera depende en el volumen y la densidad de la comida.

#### Encendido/Apagado de Plato giratorio

Para un mejor desempeño, el plato giratorio debe estar encendido durante el cocimiento.

Si está utilizando recipientes de tamaño grande que no giran libremente en el plato giratorio, apague la rotación del plato. Seleccione TURNTABLE ON/OFF. Cuando el cocine con microondas con el plato apagado, los alimentos deben voltearse a la mitad del proceso de cocimiento.

**NOTA:** El plato giratorio no puede apagarse durante el ciclo de cocimiento automático.

### Utensilios de cocina y Cubiertos

Los utensilios de cocina y cubiertos deben caber en el plato giratorio. Siempre utilice guantes o trapos para lo caliente cuando maneje éstos, porque cualquier plato puede calentarse por el calor transferido por la comida. No utilice

utensilios de cocina o cubiertos con manijas de oro o plata. Utilice la siguiente tabla como guía, luego pruebe antes de utilizar.

MATERIAL	RECOMENDACIONES
Papel Aluminio, Metal	Vea la sección de "Papel Aluminio y Metal"
Plato de Dorado	La parte de debajo debe estar al menos 5mm sobre el plato giratorio. Siga las instrucciones del fabricante.
Plato de Cerámica, Vidrio	Su uso es aceptado.
Porcelana, Barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.
Papel: Toallas, Servilletas, Cubiertos	Utilice sólo el no reciclado y aquellos aprobados por el fabricante para el uso en el horno de microondas.
Plástico: Envolturas, Bolsas, Cubiertas, Cubiertos, contenedores	Utilice aquellos aprobados por el fabricante del horno de microondas.
Cerámica y Arcilla	Siga las instrucciones del fabricante.
Utensilios de Horneado de Silicón	Siga las instrucciones del fabricante.
Paja, Mimbre, contenedores de Madera	No utilice en el horno de microondas.
Hielo seco	No utilice en el horno de microondas.
Papel Encerado	Su uso es aceptado.

Para Probar Utensilios de Cocina y Cubiertos para Uso en el Microondas:

1. Coloque los utensilios en el horno de microondas con 1 taza (250mL) de agua a un lado del mismo.
2. Caliente a un poder de cocimiento del 100% por 1 minuto.

No utilice utensilios de cocina o cubiertos si éste se calienta y el agua se mantiene fresca.

## Papel Aluminio y Metal

Siempre utilice guante o trapos para lo caliente cuando remueva platos del horno de microondas.

El papel aluminio y otros metales pueden utilizarse en el horno de microondas. Si no se utilizan apropiadamente, se puede producir una luz azul, la cual puede ocurrir y causar daño al horno de microondas.

### Uso Aprobado

Estantes y utensilios de horneado proporcionados con el horno de microondas (en algunos modelos), papel aluminio para protección, y termómetros de carne aprobados, pueden ser utilizados siguiendo éstos lineamientos:

- Para evitar daño en el horno de microondas, no permita que el papel aluminio o metal toque las paredes interiores, techo o piso de la cavidad.
- Siempre utilice el plato giratorio.
- Para evitar daño en el horno de microondas, no permita que se haga contacto con otro objeto metálico durante el cocimiento.

### No Utilice

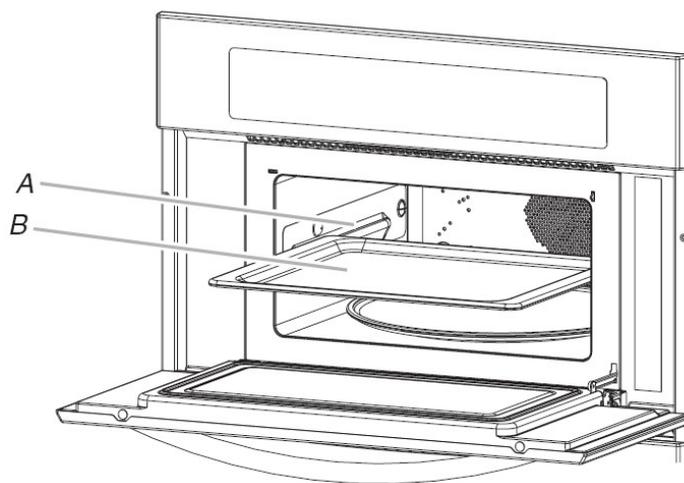
Utensilios de cocina o de horneado metálicos, oro, plata, peltre, termómetros de carne no aprobados, brochetas, alambritos, derivados como envolturas de sándwiches, grapas y objetos con oro o plata en sus orillas o bien con cubierta metálica no deben utilizarse en el horno de microondas.

### Posicionamiento Bandeja de cocimiento

La bandeja de cocimiento puede ser utilizada solamente con el cocimiento por convección (en algunos modelos). Para evitar dañar el horno de microondas, no utilice la bandeja de cocimiento combinada con el uso del horno de microondas.

Coloque la bandeja de cocimiento sobre los rieles deslizadores como se muestra en la imagen. Empuje la bandeja a la posición de tope. Revise que la bandeja de cocimiento esta nivelada.

Utilice la bandeja de cocimiento solamente en la posición recomendada para obtener mejores resultados.



A. Riel lateral  
B. Bandeja de cocimiento

### Poder de Cocimiento del Microondas

Muchas recetas para uso del horno de microondas especifican cual poder de cocimiento utilizar por medio del porcentaje, nombre o número. Por ejemplo, 70%=7=Medio-Alto.

Utilice la siguiente tabla como una guía general de los poderes de cocimiento sugeridos para comidas específicas.

## TABLA DE PODER DE COCIMIENTO DEL MICROONDAS

PORCENTAJE / NOMBRE	NUMERO	USO
100%, Alto (Característica preestablecida)	10	Calentamiento rápido de comidas de conveniencia y comidas con alto contenido de agua como sopas, bebidas o la mayoría de los vegetales.
90%	9	Cocinar pequeñas piezas suaves de carne, carne molida, piezas de aves y filetes de pescado. Calentamiento de cremas (sopas).
80%	8	Calentamiento de arroz, pasta o cacerolas sofreadas. Cocinar o calentar comidas que necesitan un poder de cocimiento más bajo que algo. Por ejemplo, un pescado completo o un rollo de carne.
70% Medio-Alto	7	Recalentar una porción personal de comida.
60%	6	Cocinar comidas sensibles como platillos de queso o huevos, pudín y natillas. Cocinar cacerolas no sofreadas como la lasaña.
50%, Medio	5	Cocinar jamón, aves enteras y asados. Estofados a fuego lento.
40%	4	Derretir chocolate. Calentar pan, roles y panes dulces.
30%, Medio-Bajo, Deshielo	3	Descongelado de pan, pescado, carnes, aves y comidas pre-cocinadas.
20%	2	Derretir mantequilla, queso y helado.
10%, Bajo	1	Quita lo frío a la fruta.

**NOTA:** También se puede configurar la potencia 0%, esta opción no calentará los alimentos.

### Para fijar un poder de cocimiento diferente de 100%

- Toque las teclas numéricas para seleccionar un tiempo de cocimiento.
- Toque COOK POWER.
- Toque las teclas numéricas utilizando la tabla de Poder de cocimiento del horno de microondas.
- Toque START.  
La pantalla contara regresivamente el tiempo de cocimiento.  
Cuando el tiempo de fin llegue, el horno se apagará automáticamente y aparecerá la pantalla de fin.  
Si está activado, los tonos de fin de ciclo se escucharán, luego los tonos de recordatorio se escucharán cada minuto.
- Toque CANCEL o abra la puerta para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

## Término

La función de término utilizada para ajustar el tiempo de cocimiento. Esta función se utiliza en todas las funciones de sensor y sin sensor con la excepción del cocimiento manual, Palomitas, EasyConvect™, Recalentamiento programado

(bebida manual), Descongelamiento Programado (manual) y Vapor (manual).

Los 3 niveles de Término son Normal (predeterminado), Mas o Menos y aparecerán una vez activado en la línea inferior de texto de la pantalla del horno superior. El término puede ser cambiado solamente antes de comenzar el ciclo.

### Para cambiar la opción del Término:

Después de configurar una función, la opción de Término puede ser cambiada si así se desea. Esto puede hacerse antes o después de que la pregunta "START?" aparezca en pantalla. Toque la tecla COOK POWER repetidamente para cambiar entre las opciones de Término de Normal, más o Menos.

## Sensor de cocimiento (Sensor Cooking)

La función del Sensor de cocimiento se utiliza en el Recalentamiento de alimentos, Cocimiento con vapor y Palomitas de maíz.

Durante la función del sensor de cocimiento, el sensor ajusta automáticamente el tiempo de cocimiento y el nivel de potencia.

La pantalla del horno de microondas mostrara "El tiempo máximo restante" y el tiempo ira regresivamente una vez que el sensor identifica la duración del cocimiento.

Si la puerta del horno de microondas se abre durante una función de sensor, el horno de microondas se apagará, y muchas de las opciones adicionales se cancelarán.

### Para un mejor cocimiento:

Antes de utilizar una función de sensor de cocimiento, asegúrese de que la corriente eléctrica esté conectada al horno de microondas por al menos 2 minutos, la temperatura ambiente no es mayor de 35°C (95°F) y que el exterior del contenedor de cocimiento y la cavidad del horno de microondas estén secos.

## Cocimiento Manual

Para Utilizarlo:

- Presione COOK TIME y luego las teclas numéricas para fijar la duración. **O**  
Toque las teclas numéricas para fijar un tiempo de cocimiento. El tiempo puede ser de hasta 99 minutos y 99 segundos.  
Si cocina a un 100% del poder, salte el Paso 3.
- Toque COOK POWER, luego establezca el poder de cocimiento deseado. Vea la sección "Poder de Cocimiento del Horno de Microondas."  
**NOTA:** La función de Término no está activada para el cocimiento manual.
- Toque START/ADD 1 MINUTE.  
La pantalla desplegara el tiempo regresivamente.  
Toque Start/Add 1 Minute mientras el horno de microondas esté operando para agregar tiempo de cocimiento al ciclo actual en intervalos de 1 minuto. Puede agregar varios minutos presionando en varias ocasiones.  
Cuando el ciclo concluya, "Cooking complete" aparecerá en la pantalla y el horno se apagará.  
Si están activados los tonos de fin de ciclo sonarán, luego los tonos de recordatorio se escucharán cada minuto.

4. Toque CANCEL o abra la puerta para aclarar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

### Freír en el sartén

Cuando se utiliza el sartén para dorar en microondas, este funciona como un sartén o plancha, ideal para cocinar French toast, hamburguesas, huevos o saltear alimentos.

Antes de utilizar, vea la sección “Sartén para Freír y Agarradera” y la tabla de valores del sartén.

Siempre utilice la opción de plato giratorio “Encendido” cuando utilice el sartén (opción predeterminada).

Antes de utilizar:

Precaliente la bandeja por 3 minutos al 100% de potencia.

Utilice el 100% de potencia para cocinar.

Antes de freír en el sartén, aplique con una brocha sobre el sartén 3 mL (½) cucharada de aceite o rocíe con aceite para cocinar. Acomode los alimentos en el sartén. Coloque el sartén en el plato giratorio.

Utilice la siguiente tabla como guía.

#### TABLA DE FREIDO EN SARTEN

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCION	INSTRUCCIONES
Huevos, Freír 2 huevos	Lado 1: 30-45 seg Lado 2: 30-45 seg	Los tiempos son para cocinar lograr un término fácil
4 huevos	Lado 1: 1 min Lado 2: 45 seg	
Omelet 4 huevos	2-3 min	Mezclar huevos y 4 cucharadas de agua
Albóndigas de carne 1.5 oz (42.5 g) cada una		Cocinar hasta 160°C (70°C)
4 albóndigas	Lado 1: 2 min Lado 2: 1 min 30 seg	
8 albóndigas	Lado 1: 3 min Lado 2: 2 min 30 seg	
Vegetales, Cocer, 2 tazas (500 mL)	4-5 min	Cortar los vegetales del mismo tamaño. Revolver a la mitad del tiempo de cocimiento.
Nueces 1 taza (250 mL)	3 min	Revolver a la mitad del tiempo de cocimiento.
2 tazas (500 mL)	4 min	

\*Los tiempos son aproximados y se puede ajustar para términos individuales.

### Recalentar Programado

Tiempos y poder de cocimiento han sido preestablecidos para recalentar ciertos tipos de alimentos.

El Recalentamiento manual requiere que el tiempo de cocimiento y el nivel de potencia se capturen si se está utilizando una potencia diferente al 70%.

### Utilice la siguiente tabla como guía.

COMIDA	CODIGO	CANTIDAD
<b>Plato de cena</b> Coloque el alimento en un plato. Cubra con plástico y ventile. Deje reposar 2-3 minutos después de recalentar.	1	8-16 oz (227-454 g)
<b>Guisado</b> Coloque en un contenedor apto para microondas. Cubra con plástico y ventile. Revuelva y deje reposar 2-3 minutos después de recalentar.	2	1-4 tazas (250 mL-1 L)
<b>Bebida</b> No cubrir.	3	1-2 tazas (250 mL-500 mL)
<b>Pizza</b> Coloque en una servilleta	4	1-3 rebanadas [3 oz (85 g) cada una]
<b>Sopa</b> Coloque en un contenedor apto para microondas. Cubra con plástico y ventile. Revuelva y deje reposar 2-3 minutos después de recalentar.	5	1-4 tazas (250 mL-1 L)
<b>Guisado</b> Coloque en un contenedor apto para microondas. Cubra con plástico y ventile. Revuelva y deje reposar 2-3 minutos después de recalentar.	6	1-4 tazas (250 mL-1 L)
<b>Manual</b>	7	Nivel de potencia predeterminado 70%

### Descongelamiento Programado

La función de descongelamiento programado es equivalente a fijar el horno de microondas en 30% del nivel de potencia para descongelar.

- Para resultados óptimos, los alimentos deben estar a 18°C (0°F) o más fríos.
- Desenvuelva comidas y remueva tapas (por ejemplo, de contenedores de jugos de frutas) antes de descongelar.
- Paquetes delgados se descongelarán más rápido que bloques gruesos.
- Separe las piezas de comida tan pronto como sea posible durante o al final del ciclo para un deshielo más equitativo.
- Los alimentos que se quedan fuera del congelador por más de 20 minutos o alimentos congelados listos para cocinarse no deben ser descongelados usando esta función, sino manualmente.
- Utilice piezas pequeñas de papel aluminio para cubrir partes de comida como alas de pollo, piernas y colas de pescado. Vea “Papel Aluminio y Metal” primero.
- Los tiempos y potencia de cocimiento han sido preestablecidos para descongelar diferentes tipos de alimentos.
- El descongelamiento manual requiere que el tiempo de cocimiento y el nivel de potencia se capturen si se está utilizando algo diferente al 30% de potencia.

Utilice la siguiente tabla como guía.

## TABLA DE DESHIELO PROGRAMADO

ALIMENTOS	CODIGO	PESO
Carnes*	1	0.1 - 6.6 lbs (45 g - 3 kg)
Aves*	2	0.1 - 6.6 lbs (45 g - 3 kg)
Pescado*	3	0.1 - 6.6 lbs (45 g - 3 kg)
Pan	4	0.1 - 2.0 lbs (45 g - 907 g)
Jugo	5	6, 12 o 16 oz (177, 355 o 473 mL)
Manual	6	Nivel de potencia predeterminado 30%

\*Ver la tabla de Preparación de descongelamiento al final de la sección "Descongelamiento personalizado" para cortes, tamaños e instrucciones.

## TABLA DE PREPARACION PARA DESCONGELAR

### CARNE

<i>Carne de res: Filetes, carne asada, guisados</i>	Las partes delgadas o grasosas de cortes irregulares, deben ser cubiertas con papel aluminio antes de descongelar.
<i>Cordero: guisados y cortes</i>	No descongele menos de ¼ lb (113 g) o dos empanadas 4 oz (113 g).
<i>Puerco: cortes, costillas, asado, salsa</i>	Coloque toda la carne en un recipiente apto para cocinar en microondas.

### AVES

<i>Pollo: Completo y cortado</i>	Colóquelo en un recipiente apto para cocinar en microondas, con la pechuga hacia arriba.
<i>Gallinas</i>	Quite las menudencias del pollo.
<i>Pavo: pechuga</i>	

### PESCADO

<i>Filetes, cortes, completo, crustáceos</i>	Colóquelo en un recipiente apto para cocinar en microondas.
--	---

## Cocimiento a Vapor (Steam Cook)

El Cocimiento a Vapor es una función de sensor que utiliza microondas para vaporizar la comida. Siempre utilice el recipiente para vapor. Vea la sección "Recipiente Evaporador KitchenAid™" antes de utilizar el recipiente. Utilice el cocimiento a vapor para alimentos como Vegetales, pescado y papas.

- Los tiempos y la potencia han sido predefinidos para vaporizar diferentes alimentos.
- El cocimiento a vapor requiere que se capture un tiempo de cocimiento.
- Se recomienda agregar ½ taza (125 mL) de agua al recipiente para vaporizar.

Utilice la siguiente tabla como guía.

## TABLA DE COCIMIENTO A VAPOR

ALIMENTOS	CODIGO	CANTIDAD
Papas	1	2-6 tazas (500 mL-1.5 L)
Vegetales frescos	2	2-6 tazas (500 mL-1.5 L)
Vegetales congelados	3	2-6 tazas (500 mL-1.5 L)
Filetes de pescado	4	8-16 oz (227-454 g)
Camarón	5	5-10 oz (142-283 g)
Manual	6	Detección

## Palomitas de maíz (Popcorn)

- No utilice bolsas de papel regular o recipientes de vidrio.
- Haga sólo un paquete de palomitas cada vez.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice un reventador de palomitas de horno de microondas.
- Escuche el reventar de las palomitas hasta que baje a 1 reventada por 1 o 2 segundos, y luego detenga el ciclo. No vuelva a cocinar las semillas que no se abrieron.
- Para mejores resultados, utilice bolsas frescas de palomitas.
- Los resultados de cocimiento pueden variar dependiendo en la marca y contenido graso.
- Se recomienda usar tamaños de bolsas de 3.5 oz, 3.0 oz y 1.75 oz.

**NOTA:** Siga las instrucciones provistas por el fabricante de palomitas de maíz.

## Mantener los Alimentos Calientes

### ⚠ ADVERTENCIA

**Riesgo de envenenamiento por alimentos**  
**No deje alimentos reposando en el horno por más de una hora antes o después de haberlos calentado.**  
**Hacerlo puede resultar en enfermedades o envenenamiento.**

Comida caliente puede mantenerse de ésta manera en el horno de microondas.

- Cubra los platos de comida.
- Cubra las comidas que estaban cubiertas mientras se cocinaron.
- Para mejores resultados, no cubra cosas horneadas como panes, pays, empanadas, etc.

### Para Utilizar:

- Toque COOK TIME y las teclas numéricas para fijar un tiempo de calentamiento.  
**O**  
 Toque las teclas numéricas para fijar un tiempo de calentamiento. Para utilizar esta función, la pantalla debe estar en el modo donde se despliega la hora del día.
- Presione COOK POWER.
- Presione la tecla numérica "1" para fijar la potencia en 10%.  
**NOTA:** La función de Término no está activa para esta función.
- Presione START.  
 La pantalla comenzará regresivamente el tiempo de calentamiento.  
 Cuando el ciclo concluya, "Cooking complete" aparecerá en la pantalla y el horno se apagará.  
 Si están activados los tonos de fin de ciclo sonarán, luego los tonos de recordatorio se escucharán cada minuto.
- Toque CANCEL o abra la puerta para aclarar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

## Dorar (Crisp)

La función de dorar utiliza la resistencia de asado y microondas para dorar los alimentos. Esta función se puede utilizar para saltear alimentos como carnes y vegetales, freír tocino y huevos, y para dorar y freír pizza y papas fritas. Siempre utilice el sartén de dorado. Vea la sección “Sartén para dorar y Agarradera” antes de utilizar.

- El sartén para dorar se calentará. Utilice guantes o agarraderas para tomar y remover el sartén del horno.
- No coloque el sartén para dorar directamente en superficies que son sensibles al calor. Puede ocurrir daño.
- No utilice utensilios de plástico en el sartén, ya que se calienta muy rápidamente y se pueden derretir los utensilios.
- No utilice utensilios de metal, ya que pueden rayar el sartén.
- No utilice el sartén para dorar en ningún otro horno de microondas o en un horno térmico estándar.
- No coloque el sartén para dorar en la parrilla para convección o en la bandeja de cocimiento. Siempre utilice el plato giratorio como soporte de la bandeja.
- Siempre utilice el plato giratorio con la función de girar encendida cuando este dorando (opción predeterminada).

Para Dorar:

Antes de dorar, aplique con una brocha aceite en el sartén ½ cucharada (3 mL) o rocíe aceite antiadherente para cocinar.

Para mejores resultados, el sartén debe haberse precalentado por 3 minutos. Acomode los alimentos en el sartén y coloque el sartén en el plato giratorio.

1. Presione CRISP.  
La leyenda “Use Crisp Pan” aparecerá momentáneamente en la pantalla como recordatorio para utilizar el sartén.
2. Presione las teclas numéricas para capturar una cantidad de tiempo para cocinar en minutos y segundos. El tiempo puede ser de hasta 99 minutos y 99 segundos.
3. Toque START.  
La pantalla del horno superior comenzará regresivamente el tiempo de dorado.  
Cuando el ciclo concluya, “Cooking complete” aparecerá en la pantalla y el horno se apagará.  
Si están activados los tonos de fin de ciclo sonarán, luego los tonos de recordatorio se escucharán cada minuto.
4. Toque CANCEL o abra la puerta para aclarar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Utilice la siguiente tabla como guía.

### TABLA DE DORADO

ALIMENTOS	TIEMPO DE COCIMIENTO	PREPARACION
Tocino, 4 tiras	Lado 1: 3:00 Lado 2: 1:45	Coloque sobre el sartén de dorado en una capa sencilla
Papas fritas congeladas, 2 porciones	Lado 1: 5:00 Lado 2: 2:00	Coloque sobre el sartén de dorado en una capa sencilla
Pechugas de pollo sin hueso, 2 piezas	Lado 1: 4:00 Lado 2: 3:00	5-6 oz (142-170 g) cada uno
Empanadas de carne molida, 2	Lado 1: 3:30 Lado 2: 2:00	4 oz (113 g) cada uno, ½ (1.3 cm) de grosor

Pizza congelada de masa delgada y crujiente

8:00 – 9:00  
\*Los tiempos son aproximados y pueden ser ajustados para sazones individuales.

### Suavizar / Derretir

Las funciones de suavizar y Derretir pueden ser usadas para suavizar y derretir sus alimentos. Los tiempos y la potencia de cocimiento están predefinidos para un número variado de alimentos. Utilice la siguiente tabla como guía.

#### TABLA DE SUAVIZAR

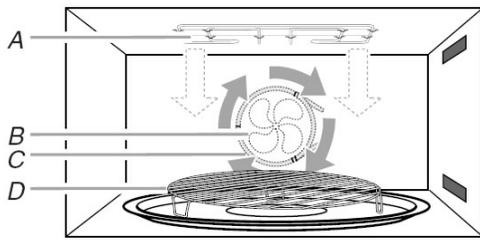
ALIMENTO	CODIGO	CANTIDAD	PREPARACION
Mantequilla	1	½ - 2 barras	Desenvuelva y coloque en un contenedor seguro para microondas.
Margarina	2	½ - 2 barras	
Helado	3	16, 32, o 64 oz (454, 907 g, o 1.8 Kg)	
Queso crema	4	3 o 8 oz. (85g o 227g)	Desenvuelva y coloque en un contenedor seguro para microondas.

Utilice la siguiente tabla como guía.

#### TABLA DE DERRETIR

ALIMENTO	CODIGO	CANTIDAD	PREPARACION
Mantequilla	1	½ - 2 barras	Desenvuelva y coloque en un contenedor seguro para microondas.
Margarina	2	½ - 2 barras	
Chocolate	3	2, 4, 6, 8 oz. (57, 113, 170, 227 g)	Corte en cuadros pequeños o en lascas. Coloque en un contenedor seguro para microondas.
Queso	4	8 o 16 oz (227 o 454 g)	Corte en pedazos pequeños y Coloque en un contenedor seguro para microondas.
Malvaviscos	5	5 o 10 oz (142-283 g)	Coloque en un contenedor seguro para microondas.

## Conversión EasyConvect™



- A. Resistencia de asado
- B. Ventilador de convección
- C. Resistencia de convección
- D. Parrilla de convección

El cocimiento por convección utiliza la resistencia de convección, la resistencia de asado y el ventilador. El aire caliente circula a través de la cavidad del horno por el ventilador. El aire en movimiento constante rodea los alimentos y calienta la parte exterior rápidamente.

- La función de convección puede utilizarse para cocinar pequeñas cantidades de alimento en una parrilla sencilla.
- Siempre utilice la parrilla de convección sobre un plato giratorio o la bandeja de cocimiento.
- Siempre tenga la función de girar, del plato cuando cocine por convección con la parrilla de convección.
- No cubra el plato giratorio, la parrilla de convección o la bandeja con papel aluminio.
- No utilice contenedores de plástico delgado, plástico para envolver o papel. Todos los utensilios resistentes al calor o metálicos pueden utilizarse en el cocimiento por convección. Las charolas redondas para pizza son excelentes para cocinar por convección.
- Utilice el cocimiento por convección para artículos como suflés, panes, galletas, pasteles de pelo de ángel, pizza y la mayoría de carnes y pescados.
- Todas las funciones EasyConvect™ requieren precalentar antes de utilizar. Coloque los alimentos en el horno de microondas después de que el precalentamiento haya terminado.

La conversión EasyConvect™ es una función que convierte un tiempo de cocimiento térmico estándar y la temperatura en un tiempo de cocimiento y temperatura ideal para cocinar los alimentos una vez que se ha precalentado el horno.

Las temperaturas de convección y los tiempos difieren de aquellos del cocimiento estándar. El horno puede reducir automáticamente las temperaturas estándar de las recetas y los tiempos del cocimiento por convección.

La conversión puede no ser exacta porque los alimentos están agrupados en categorías generales. Utilice la siguiente tabla como guía.

## TABLA DE CONVECCION

OPCION	ALIMENTOS	CODIGO
<b>ALIMENTOS COCIDOS</b>	Bísquets, Panes: rápido y con levadura, Pasteles y Galletas Guisados: Incluyendo alimentos congelados y suflés Pescado	1
<b>CARNES</b>	Papas horneadas Pollo: Entero y piezas, Lomo de res Asados: Puerco, res y jamón *El Pavo y las aves grandes no están incluidas porque sus tiempos de cocimiento varían.	2
<b>OTROS ALIMENTOS</b>	Alimentos de conveniencia: papas fritas, nuggets, barritas de pescado, pizza, Pies: fruta y pasteles	3

### Para utilizar:

1. Coloque la parrilla de convección en el plato giratorio en el horno de microondas o coloque la bandeja de cocimiento en los rieles deslizantes y cierre la puerta.
2. Presione la función EASYCONVECT™.
3. Presione la tecla numérica para seleccionar la categoría de alimentos de la Tabla de convección.  
**O**  
Presione la función EASYCONVECT™ repetidamente para escanear y seleccionar la categoría del alimento. Por ejemplo, para seleccionar la opción de Carnes, se debe presionar el botón en dos ocasiones.
4. Presione las teclas numéricas para fijar una temperatura estándar. La temperatura puede fijarse entre 170°F y 450°F (77°C y 232°C).
5. Presione las teclas numéricas para seleccionar un tiempo estándar de cocimiento. El tiempo puede ser de hasta 11 horas y 59 minutos.  
**NOTA:** La función de Término no está activada para EasyConvect™.
6. Presione START. Aparecerá "Preheating" y "Lo" en la pantalla superior del horno. Una vez que la temperatura alcance 170°F (77°C), "Lo" será reemplazado por una temperatura que irá incrementándose. El tiempo y la temperatura se convertirán automáticamente para el cocimiento por convección. Cuando el precalentamiento se ha completado, se escucharán 2 tonos y la pantalla mostrara la temperatura seleccionada y la leyenda "Insert Food".
7. Coloque los alimentos o el recipiente en la parrilla de convección o en la bandeja de cocimiento y cierre la puerta.
8. Presione START. La pantalla del horno superior mostrara la cuenta regresiva del tiempo de cocimiento y mostrara la temperatura para el cocimiento por convección. Cuando el ciclo concluya, "Cooking complete" aparecerá en la pantalla.  
Si están activados los tonos de fin de ciclo sonarán, luego los tonos de recordatorio se escucharán cada minuto.
9. Toque CANCEL o abra la puerta para aclarar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

## CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS

### Limpieza General

**IMPORTANTE:** Antes de limpiar, asegúrese de que el horno este apagado y frío. Siempre trate de seguir las instrucciones en las etiquetas de los productos limpiadores.

Le sugerimos usar agua, jabón y un paño suave como instrumentos básicos de limpieza antes de cualquier otro material.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

**NOTA:** Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no utilice fibras jabonosas, estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, paños duros o toallas de papel reciclado.

Limpie en la dirección del cepillado para evitar daños.

#### Método de limpieza:

- Limpiador de Acero Inoxidable affresh™ parte número W10355016 (no incluido):  
Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.
- Utilice vinagre para las manchas de agua dura

EXTERIOR PUERTA DEL HORNO

#### Método de limpieza:

- Limpiador de cristales y trapo suave o esponja:  
Aplique el limpiador en la toalla y no directamente a la superficie.
- Limpiador de electrodomésticos Parte Numero W10355010 (no incluido):  
Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.

CAVIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

Para evitar daños a la cavidad del horno, no utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos, paños duros o toallas de papel reciclado. En los modelos de acero inoxidable, limpie en la dirección del cepillado para evitar daños.

El área donde la puerta del horno y el marco hacen contacto cuando se cierra la puerta debe estar bien limpia.

#### Método de limpieza:

##### Suciedad Normal:

- Jabones o detergentes suaves no abrasivos:  
Rocíe con agua y seque con un trapo suave libre de pelusas.

##### Suciedad Pesada:

- Jabones o detergentes suaves no abrasivos:  
Caliente 1 taza (250mL) de agua por entre 2 a 5 minutos en el horno de microondas. El vapor aflojará la suciedad. Rocíe con agua limpia y seque con un trapo suave y libre de pelusas.

##### Olores:

- Jugo de limón o vinagre
- Caliente una taza (250 mL) de agua con 1 cucharadita (15 mL) ya sea de limón o vinagre entre 2 a 5 minutos en el horno de microondas.

TECHO DEL HORNO DE MICROONDAS

La resistencia de asado no necesita limpiarse debido al intenso calor, el cual quema cualquier salpicadura de

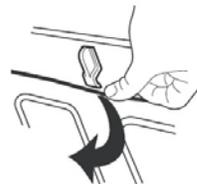
alimentos. Sin embargo, el techo arriba de la resistencia de asado puede necesitar limpieza regularmente.

#### Método de limpieza:

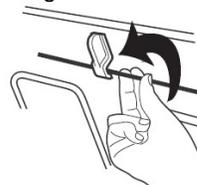
- Jabones o detergentes suaves no abrasivos y esponja.

#### Para limpiar:

1. Empuje la rosca suavemente hacia la parte de atrás del techo y luego baje la rosca para liberar la resistencia de asado.



2. Baje el frente del quemador de asado para acceder al techo para limpiarlo.
3. Levante la resistencia de asado de nuevo y vuelva a colocar la rosca aseguradora en su posición original.



Siempre regrese el quemador de asado a su posición de cocimiento después de haberlo limpiado.

PLATO GIRATORIO

Vuelva a colocar el plato giratorio inmediatamente después de limpiar. No opere el horno de microondas sin el plato giratorio en su lugar.

#### Método de limpieza:

- Limpiador Suave y estropajo
- Lavavajillas

PARRILLA

- Estropajos metálicos
- Lavavajillas

SARTEN PARA DORAR

No sumerja o enjuague con agua mientras que el sartén para dorar todavía este caliente. Pueden ocurrir daños.

#### Método de limpieza:

- Jabones o detergentes suaves no abrasivos y esponja.  
Las áreas con mucha suciedad pueden ser limpiadas con un estropajo y limpiador suave.
- Lavavajillas

BANDEJA DE COCIMIENTO

- Lavavajillas

VAPORIZADOR

- Lavavajillas

SOPORTE DE PLATO GIRATORIO Y RODILLOS, EJE, AGARRADERA DE SARTEN PARA DORAR

- Lavavajillas

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Intente las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada de servicio innecesaria.

Nada funciona

- **¿Se fundió algún fusible o se cortó la energía eléctrica?**

Reemplace el fusible o restablezca el interruptor corta circuito. Si el problema continua, llame a un electricista.

- **¿Está conectado correctamente el electrodoméstico?**

Vea las instrucciones de instalación.

El horno de microondas no funciona

- **¿Está la puerta bien cerrada?**

Cierre bien la puerta.

- **¿Está correctamente configurado el control electrónico del horno?**

Vea la sección de "Control electrónico del Horno"

- **En algunos modelos, ¿Está activado el bloqueo de control?**

Vea la sección de "Bloqueo de Control"

- **¿En modelos de combinación, está el horno inferior en auto limpieza?**

El horno superior no funcionara durante el ciclo de auto limpieza del horno inferior.

- **¿Está trabajando correctamente el magnetrón?**

Pruebe calentando 1 taza (250 mL) de agua fría por 2 minutos al 100% de nivel de potencia. Si el agua no se calienta llame a servicio técnico. Vea la sección "Asistencia o Servicio".

El horno de microondas hace zumbidos

- Esto es normal y ocurre cuando los interruptores de alimentación de poder cambian el magnetrón entre apagado y encendido.

Las puertas del horno de microondas lucen pandeadas

- Esto es normal y no afectará el desempeño.

El plato giratorio no funciona

- **¿Está bien colocado el plato giratorio?**

Asegúrese que el plato giratorio este correctamente colocado boca arriba, y verifique también que este bien asentado sobre el soporte.

- **¿Está funcionando correctamente el soporte del plato giratorio?**

Retire el plato giratorio. Retire y limpie el soporte del plato giratorio y los rodillos. Vuelva a colocar el plato giratorio. Ponga una taza (250 mL) de agua, luego reinicie el horno. Si todavía no funciona, llame a servicio. Vea la sección "Asistencia o Servicio". No opere el horno sin el plato giratorio o el soporte.

El plato giratorio gira en ambas direcciones

- Esto es normal y depende de la rotación del motor al principio del ciclo.

La pantalla muestra mensajes

- **¿La pantalla muestra una letra seguida de un número?**

Limpie la pantalla. Vea la sección "Pantalla" para aclarar. Si reaparece, llame a servicio. Vea la sección de "Asistencia o Servicio"

La pantalla muestra la cuenta regresiva, pero no funciona

- **¿El temporizador automático se está usando?**

Vea la sección de "Temporizador".

Los tonos no están sonando

- **¿Están desactivados los tonos?**

Vea la sección "Tonos".

El ventilador se queda encendido después de haber cocinado

- Dependiendo de la temperatura dentro del horno de microondas después de que el ciclo de cocimiento se termina, el ventilador de enfriamiento puede ser que continúe trabajando por algún tiempo para enfriar el horno de microondas. El plato giratorio puede ser que también continúe rotando y que la luz se quede encendida durante este tiempo. Esto es normal. La puerta puede abrirse en cualquier momento para agregar o remover alimentos, y/o para iniciar otro ciclo de cocción.

Sale humo de la ventilación del horno al freír alimentos

- Es normal que salga algo de humo, como ocurre convencionalmente al dorar alimentos.

Chispeo al dorar alimentos

- Es normal y ocurre cuando la grasa se quema. Estas salpicaduras se detendrán una vez que la grasa se haya quemado por completo.

Los tiempos de calentamiento parecen ser más largos

- **¿Está el tiempo de cocimiento bien configurado?**

Vea la sección de Poder de cocimiento.

- **¿Está calentando grandes cantidades de alimentos?**

Grandes cantidades de comidas necesitan mayores tiempos de cocimiento.

- **¿El voltaje de entrada es menor que lo especificado en la sección "Requerimientos eléctricos"?**

Haga que un eléctrico calificado verifique el sistema eléctrico de la casa.

Interferencia con el radio o TV

- **¿El horno de microondas se encuentra conectado en el mismo enchufe?**

Intente utilizar un enchufe diferente para el dispositivo electrónico.

- **¿El radio o el televisor se encuentran cerca del horno de microondas?**

Aleje el receptor del horno de microondas o ajuste la antena de radio o televisión.

- **¿Las superficies de la puerta del horno de microondas así como de sellado se encuentran limpias?**

Asegure que estas áreas están limpias.

## ASISTENCIA ó SERVICIO

Si usted necesita servicio

Vea la página de garantía de este manual.

Si usted necesita partes de reemplazo

Si usted necesita ordenar partes de reemplazo, le recomendamos que solamente utilice refacciones específicas de fábrica. Estas refacciones quedarán y funcionarán de manera correcta, porque están hechas con la misma precisión usada para construir cada electrodoméstico KITCHENAID®.

Para localizar las refacciones específicas de fábrica en su área, llámenos a nosotros o a su centro de servicio designado.

### En E.U.A.

Llame al Centro de Clientes KitchenAid eXperience, llamada gratuita: **1-800-422-1230**, o visite nuestra página en **[www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)**

Nuestros consultores proveen asistencia con:

- Agendar servicio. Los técnicos de servicio de KitchenAid están entrenados para llevar a cabo la garantía de los productos en cualquier parte de Estados Unidos.
- Funciones y especificaciones en nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales.
- Información de instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Ventas de accesorios y refacciones.
- Asistencia especializada al cliente (Hablado en español, sordos, invidentes o visión limitada, etc.).

Para mayor asistencia

Si usted necesita mayor asistencia, usted puede escribir a la Compañía KitchenAid® con cualquier pregunta o duda al:

KitchenAid Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

Por favor incluya un número telefónico donde se encuentre durante el día para llamarle de regreso.

### Accesorios E.U.A.

Para ordenar accesorios, llame al Centro de Clientes KitchenAid Customer eXperience gratuitamente al **1-800-442-1230** y siga los puntos del menú. O visite nuestra página en **[www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)**. También están disponibles aparatos portátiles, moldes, recipientes otros artículos y textiles.

### Partes de Reemplazo y Accesorios

Plato Giratorio de Vidrio Parte 8205676	Parrilla de convección Parte 4452220
Soporte y Rodillos del Plato Giratorio Parte 8205678	Limpiador de Acero Inoxidable affresh™ (Modelos de acero inoxidable) Parte W10355016
Eje del Plato Giratorio Parte 8205677	Toallas limpiadoras de Acero Inoxidable affresh™ (Modelos de acero inoxidable) Parte W10355049
Sartén para dorar y agarradera Parte W10187336A	Limpiador de electrodomésticos multiusos affresh™ Parte W10355010
Bandeja para hornear Parte W10120486	

## En Canadá

---

Llame al Centro de Clientes KitchenAid eXperience gratuitamente al **1-800-807-6777** o visite nuestra página en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca)

**Nuestros consultores proveen asistencia con:**

- Los técnicos de servicio designados por KitchenAid están entrenados para cumplir con la garantía del producto y proveer servicio post-garantía, en cualquier parte de Canadá.
- Funciones y especificaciones en nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a vendedores locales, distribuidores de refacciones y compañías de servicio.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Ventas de accesorios y refacciones.

Para mayor asistencia

Si usted necesita mayor asistencia, usted puede escribir a la Compañía Whirlpool Canadá LP con cualquier pregunta o duda al:

Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canadá  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Por favor incluya un número telefónico donde se encuentre durante el día para llamarle de regreso.

## En México

Llame al Centro de Servicio de Clientes KitchenAid® al **01 800 0022 767** o visite nuestra página en [www.kitchenaid.mx](http://www.kitchenaid.mx).

— SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA —  
**WHIRLPOOL SERVICE**

**KitchenAid**

**MAYTAG**

Whirlpool

**acros**

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos. Le recomendamos tener a la mano:

- Su factura, garantía sellada o comprobante de compra, serán necesarios para hacer válida la garantía de su producto.
- Modelo y Número de Serie mismos que encontrará en el etiquetado del producto.

Línea especializada:

**KitchenAid**<sup>®</sup>



Línea KitchenAid **01 800 0022 767**



[www.kitchenaid.mx/servicio](http://www.kitchenaid.mx/servicio)

**Conexiones | Mantenimientos | Extensiones de Garantía Accesorios | Reparaciones dentro y fuera de garantía**

# PÓLIZA DE GARANTÍA

Se **garantiza** este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o la fecha en que el usuario reciba de conformidad el producto presentando el comprobante respectivo, considerando lo siguiente:

**Esta póliza ampara los siguientes modelos: KMBP100ESS KMBP100EBS**

## CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicios.

## CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Cuando el producto no ha sido utilizado de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.
- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones de uso Comercial o Industrial.
- Mano de Obra y el servicio para:
  - Corregir la conexión general de su electrodoméstico NO instalado por un técnico autorizado por Whirlpool.
  - Explicación de Uso y Demostración de Funcionamiento de su electrodoméstico.
  - Cambios ó Reparación en casa: Plomería, Albañilería, Electricidad, entre otros.
- Llamadas de servicio para reemplazar bombillas, filtros de aire y de agua.
- Daños estéticos, cuando el producto esté expuesto al aire libre.
- Daños ocasionados al equipo o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños causados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los requisitos que se mencionan en las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico.
- El traslado del electrodoméstico por solicitud del cliente.
- Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por Whirlpool y/o uso de piezas NO originales.
- Daños ocasionados por la reubicación y reinstalación de su electrodoméstico, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con Instrucciones de Instalación publicadas por Whirlpool.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no se puedan determinar fácilmente.
- Daños ocasionados por elementos extraños al equipo (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado como caso fortuito o de fuerza mayor.
- Daños causados por fauna nociva (roedores, insectos o cualquier otro animal).
- El normal desgaste del producto y/o sus accesorios.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.

## Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza deberá comunicarse al Centro de Contacto Whirlpool desde Monterrey, N.L., su área metropolitana y desde el Resto de la República al **01 800 0022 767** para realizar un requerimiento de servicio. El tiempo de reparación será en un plazo no mayor a 30 días, a partir de la fecha de requerimiento. En la fecha de su servicio, presentar la **Póliza de Garantía** con los datos del **Formato de Identificación** del equipo, así como comprobante de la fecha de compra o recepción del producto.

**Término:** Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todos sus componentes a partir de que el consumidor reciba de conformidad el producto.

Nombre del comprador: \_\_\_\_\_  
Domicilio: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
Nombre del distribuidor: \_\_\_\_\_  
Domicilio: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
Producto: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_  
Número de serie: \_\_\_\_\_ Fecha de entrega: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO

\_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior, cocina, ciudad, estado y C.P)

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.

El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.

Whirlpool Service ®

Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana

Teléfono: 01 800 0022 767

Dentro de la Republica Mexicana

Teléfono: 01 800 0022 767

www.kitchenaid.com.mx/servicio