Contenido

Definiciones de Seguridad 53
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .. 54
⚠PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS 54
INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA ... 55
Interferencia con la TV/radio 55
Uso previsto 55
Seguridad de los niños 55
Seguridad en la limpieza 55
Seguridad al cocinar 56
En caso de incendio 56
Liquidos 56
Artículos de cocina 57
Utensilios de cocina 57
Charola de vidrio/anillo de la bandeja giratoria 58
Termómetros 58
Marcapasos 58
Funcionamiento del motor del ventilador 58
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California 58
Causas para los daños 59
Protección del medio ambiente 59
Consejos para ahorrar energía 59
Conozca el equipo 60
Componentes 60
Panel de control 61
Accesorios 62
Antes de usar el horno por primera vez 62
Programación del reloj 62
Limpieza de accesorios 62
Aplicación de la etiqueta de programas 62
Microondas 63
Guía de utensilios para microondas 63
Niveles de potencia del microondas 64
Configurar el microondas 64
Sugerencias para obtener los mejores resultados 65
Programas automáticos 66
Auto Defrost (Descongelar automáticamente) 66
Popcorn (Palomitas de maíz) 67
Beverage (Bebida) 67
Keep Warm (Mantener caliente) 68
Melt (Derretir) 68
Soften (Ablandar) 68
Cocción por sensor 69
Sensor Reheat (Recalentar por sensor) 69
Sensor Cook (Cocción por sensor) 70
Temporizador de cocina 71
Programación del temporizador de la cocina 71
Bloqueo de panel 71
Cierre automático 72
Valores básicos 72
Modificación de los valores básicos 72
Cuadros de cocción 72
Cocinar carne de res en su horno de microondas 72
Cocción de carne de ave en su horno de microondas 73
Cocción de huevos en su horno microondas 73
Cocción de verduras en su microondas 74
Cocción de frutos de mar en su horno microondas .. 74
Limpieza y mantenimiento 75
Guía de limpieza 75
Resolución de problemas 76
Soporte de Bosch® 77
Antes de llamar al servicio 77
Placa de datos 77
Servicio técnico 77
Piezas y accesorios 77
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 77
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica 77
Duración de la garantía 78
Reparación/reemplazo como único recurso 78
Producto fuera de garantía 78
Exclusiones de la garantía 78

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-home.com/us/store**

Este electrodoméstico de Bosch es hecho por
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

¡Esperamos oir de usted!

Definiciones de Seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

⚠ ATENCION

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: Esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

⚠PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

(1) No intente manejar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede tener como consecuencia una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular los enclavamientos de seguridad ni interferir en estos.

(2) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que se acumulen suciedad ni restos de limpiador en las superficies sellantes.

(3) No maneje el horno si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

- la puerta (doblada);
- las bisagras y las trabas (rotas o flojas);
- los sellos y las superficies sellantes de la puerta.

(3) Ninguna persona debe ajustar ni reparar el horno a menos que se trate de personal de servicio técnico autorizado. La instalación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños materiales. Consulte este manual para su orientación. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas a personas o exposición a una excesiva cantidad de energía de microondas, Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

ADVERTENCIA

Si no digue la información de este manual exactamente, se puede ocasionar un incendio o una descarga eléctrica que puede causar daños materiales o lesiones personales.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS” específicas que se encuentran en el capítulo Instrucciones de seguridad.

Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra (consulte las INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA).

Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados —por ejemplo, tarros de cristal cerrados— pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.

Utilice este aparato solo para su uso previsto, según se describe en el manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni en laboratorios.

Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere una estricta supervisión cuando los niños utilicen este electrodoméstico. (Consulte SEGURIDAD DE LOS NIÑOS).

Este aparato debe recibir servicio técnico únicamente de personal de servicio técnico autorizado. Comuníquese con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para solicitar que lo examinen, reparen o ajusten.

No cubra ni bloquee ninguna ventilación o abertura del aparato.

No almacene este aparato a la intemperie.No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una alberca ni en lugares similares.

Solo apto por conexión eléctcrica con enchufe:

(1) No sumerja el cable ni el enchufe en agua.

(2) Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.

(3) No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni de la superficie de trabajo.

(4) No haga funcionar este aparato si tiene un cable o un enchufe dañados, si no funciona adecuadamente, ni si se ha dañado o se ha caído.

Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, aplique únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, con una esponja o un paño suave. Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No cocine los alimentos excesivamente. Preste especial atención al aparato cuando coloque adentro papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
- Retire los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
- Si los materiales que están dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación eléctrica desde el panel de fusibles o disyuntor.

- No use la cavidad del horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos dentro de la cavidad del horno cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica si se produce un cortocircuito eléctrico.
Si este horno viene equipado con un cable con un hilo de conexión a tierra y un enchufe para conexión a tierra, el enchufe debe colocarse en una toma de corriente adecuada que esté correctamente instalada y conectada a tierra. Consulte las INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

Consulte a un electricista o a un centro de servicio técnico calificado si no comprende la totalidad de las instrucciones de conexión a tierra o si tiene alguna duda respecto de si el horno está correctamente conectado a tierra.

No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un receptáculo de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 hercios por separado, con la capacidad eléctrica nominal que se muestra en la tabla de especificaciones. Cuando el horno está en un circuito con otro equipo, es posible que se requiera un aumento en los tiempos de cocción y que los fusibles se quemen.

El modelo mencionado en la tapa frontal está diseñado para conectarse a una fuente de alimentación de 120 V CA y 60 Hz. Se utiliza un conector NEMA 5-15 para conectarlo a un circuito específico de microondas de 120 V.

ADVERTENCIA - Una conexión a tierra incorrecta puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.

Interferencia con la TV/radio

Este aparato genera y usa energía con frecuencia ISM. Si no se instala y utiliza correctamente, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión. Su tipo ha sido probado, y se ha determinado que cumple con los límites para los equipos ISM, en virtud de la parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC), destinadas a proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se producirán interferencias en una instalación en particular. Encienda y apague el aparato para determinar si causa interferencia. Intente alguna de las siguientes soluciones para corregir la interferencia:

- Limpie la puerta y la superficie sellante del horno.
- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Cambie la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en una toma de corriente diferente para que el horno y el receptor estén enchufados a circuitos derivados diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o TV causada por una modificación no autorizada a este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Uso previsto

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No use la cavidad del horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos dentro de la cavidad del horno cuando no esté en uso.

No haga funcionar el horno cuando la humedad ambiente sea excesiva.

Este horno es apropiado para utilizarse encima de hornos convencionales eléctricos o de gas integrados con una anchura inferior o igual a 914 mm (36").

Seguridad de los niños

No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben que dar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, aplique únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, con una esponja o un paño suave. Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

Limpie con frecuencia el lugar donde se apoyan los rodillos del plato giratorio y el suelo del horno para evitar ruidos excesivos.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Deje que la bandeja de cristal se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato (incluido la lámpara de luz) se haya enfriado y de que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

Seguridad al cocinar

ATENCION

Para evitar lesiones personales o daños materiales, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

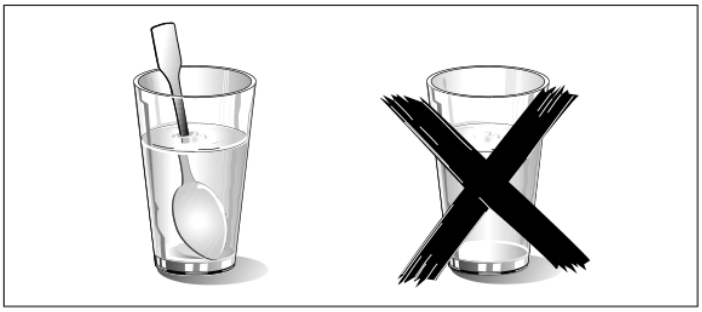
- Supervisar el horno en todo momento durante su uso.
- No colocar material inflamable al lado del horno o en su interior.
- Al flambear alimentos debajo del microondas, encender siempre el ventilador.
- No poner en marcha el horno si está vacío. Esto podría dañar el horno y conllevaría un riesgo de incendio.
- No almacenar ni utilizar productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables o productos no alimentarios cerca o dentro del aparato. Está especialmente diseñado para utilizarse mientras se calienta o cocina la comida. El uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza provocará daños en el aparato y podría causar lesiones personales.
- No secar ropa, papel u otros materiales en el horno. No utilizar papel periódico ni bolsas de papel para cocinar. Podría generarse un incendio.
- No utilizar productos de papel reciclado a menos que se hayan aprobado para su uso con microondas. Podrían contener impurezas que podrían generar chispas y provocar incendios.
- Utilizar siempre paños o guantes de cocina para retirar objetos del horno. El recipiente para cocinar al vapor y la charola de cristal pueden estar calientes aunque el horno se haya enfriado.
- Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.
- No montar encima del fregadero.
- No colocar nada directamente encima de la superficie del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No deben introducirse alimentos ni utensilios metálicos que sean demasiado grandes, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- No limpiar con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que supondría un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando no se utilice el horno, no almacenar en él ningún objeto aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubrir las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento del horno.

En caso de incendio

Si los materiales dentro de un horno se prenden fuego:

1. Mantenga la puerta cerrada
2. Apague el electrodoméstico
3. Desenchufe el electrodoméstico o corte la alimentación eléctrica desde el panel de fusibles o el disyuntor.

Liquidos



Los líquidos, como el agua, el café o el té, podrían calentarse excesivamente. Pueden calentarse hasta pasar el punto de ebullición, sin que parezca que están hirviendo. Por ejemplo, no siempre se observan burbujas ni borbotones al retirar el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN Y SE DESBORDEN REPENTINAMENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O AL COLOCAR UN UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

Al calentar líquidos, colocar siempre la cuchara/varilla de vidrio en el recipiente. Esto evitará que la ebullición se retrase.

ATENCION

El metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 1 pulgada (25 mm) de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañan irreparablemente el cristal en el interior de la puerta.

- Sacar las comidas preparadas de su empaque. Estas se calentarán más rápidamente y de manera más uniforme en recipientes para microondas. Los

diferentes ingredientes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse.

- Tapar siempre la comida. Si no se tiene una tapa adecuada para el recipiente, usar un plato o papel especial para microondas.
- Revolver o voltear varias veces la comida durante la cocción. Verificar la temperatura.
- Después de calentar, permitir que la comida repose de 2 a 5 minutos de manera que alcance una temperatura uniforme.
- Utilizar siempre un trapo de cocina o guantes para horno al sacar los platos del horno.

Artículos de cocina

Huevos: No cocine ni recaliente huevos enteros, con o sin cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacer que exploten y, posiblemente, dañen el horno o provoquen una lesión. Recalentar huevos duros rebanados y cocinar huevos revueltos es seguro.

Palomitas de maíz: Use solo palomitas de maíz en envases diseñados y etiquetados para uso en horno microondas, o prepárelas en un recipiente para palomitas de maíz apto para horno microondas. Siga las indicaciones de los fabricantes de palomitas de maíz y use una marca apta para el vataje de su horno. No siga calentando después de que las palomitas de maíz hayan terminado de reventar. Las palomitas de maíz se chamuscarán o quemarán. No deje el horno sin supervisión.

ATENCION

Al usar palomitas de maíz preenvasadas para microondas, verifique el peso del envase antes de usar la función para palomitas de maíz. Programe el horno para el peso indicado en el envase de palomitas de maíz. Si no se siguen estas instrucciones, es posible que las palomitas de maíz no revienten correctamente, o que se prendan fuego y provoquen un incendio.

Alimentos con piel no porosa: entre los ejemplos de alimentos con piel no porosa se encuentran papas, tomates, camotes, calabazas enteras y salchichas. Estos tipos de alimentos deben pincharse antes de la cocción para evitar que exploten.

Alimento para bebés/Fórmula para bebés: no caliente biberones ni alimentos en el horno microondas. El recipiente de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer tibios, mientras que el interior puede quemar la boca y el esófago del niño.

Alimentos fritos con abundante aceite: no fría en abundante aceite en el horno. En un horno microondas, el aceite puede calentarse muy rápidamente y superar las temperaturas ideales. Las temperaturas pueden aumentar lo suficiente como para que los aceites para cocinar alcancen sus puntos de inflamación respectivos y se prendan fuego. El aceite caliente puede producir burbujas y salpicar, lo que puede causar posibles daños al horno, y quizás, quemaduras. Además, es probable que los utensilios aptos para microondas no soporten la temperatura del aceite caliente, ya que se pueden romper, incluso si tienen una mínima imperfección, rayón o están descascarados.

Enlatado casero/deshidratación de alimentos/ pequeñas cantidades de alimentos: No utilice el horno microondas para enlatados caseros ni para calentar ningún tarro cerrado. Esto hace que la presión se acumule, y es posible que explote el tarro. Además, el horno no puede mantener los alimentos a la temperatura adecuada del enlatado. Los alimentos mal enlatados se pueden echar a perder, y consumirlos puede ser peligroso. Las pequeñas cantidades de alimentos o los alimentos con bajo contenido de humedad pueden secarse, quemarse o incendiarse.
No deshidrate carnes, hierbas, frutas ni verduras en su horno.
Una cocción correcta depende de la programación del tiempo y del peso de los alimentos. Se puede producir un incendio si usa una porción más pequeña que la recomendada y la cocina durante el tiempo de la porción recomendada.

Fuentes para dorar:.Las fuentes o parrillas para dorar en microondas están diseñadas para cocinar únicamente en microondas. Los tiempos de precalentamiento varían según el tamaño de la fuente para dorar y los alimentos que se van a cocinar. Siempre siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante de la fuente o de la parrilla para dorar. No precaliente las fuentes para dorar más de 6 minutos.

Bolsas para asar en horno: Si se usa una bolsa para horno para la cocción en microondas, prepárela según las indicaciones del envase. No use cierres de alambre para cerrar las bolsas; en su lugar, use cierres de nailon, cordones de algodón o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa. Haga seis cortes de ½ pulg. (12.7 mm) cerca del cierre. Coloque la bolsa para cocinar en horno en una fuente un poco más grande que los alimentos que se van a cocinar.

Utensilios de cocina

Consulte también la **Guía de utensilios para microondas**.

Los utensilios de cocina, la bandeja de cristal y los racks se calientan durante el funcionamiento del microondas. Siempre use agarradores al retirar los elementos del horno. Deje que la bandeja de cristal y los racks de metal (si se utilizan) se enfríen antes de manipularlos.

No use utensilios de metal ni recipientes con bordes de metal en el horno.

Al utilizar film de aluminio en el horno, deje, al menos, 1 pulg. (25.4 mm) de espacio entre el film y las paredes interiores o la puerta del horno.

La bandeja de cristal y los racks de metal (si se utilizan) se calentarán durante la cocción.El recipiente para

cocinar al vapor y la bandeja de cristal pueden estar calientes aun cuando el horno esté frío.

Nunca use papel, plástico ni otros materiales combustibles que no hayan sido diseñados para cocinar.

Al cocinar con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto. No use toallas de papel que contengan nailon o fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calientes pueden derretirse y hacer que el papel se prenda fuego.

No caliente recipientes sellados con calor ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o el líquido podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompan. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de cocinar.

Charola de vidrio/anillo de la bandeja giratoria

No maneje el horno sin que el apoyo rodante del plato giratorio y la bandeja de cristal estén en su lugar.

No opere el horno sin colocar la charola de vidrio en su lugar. De lo contrario, se pueden producir una cocción inadecuada o daños al horno. Verifique que la charola de vidrio esté bien colocada y que gire cuando el horno está en uso.

Nota: La charola de vidrio puede girar en cualquiera de las dos direcciones.

Utilice solo la bandeja de cristal diseñada para este horno. No la reemplace con ninguna otra bandeja.

Deje que la bandeja de cristal se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.

No coloque los alimentos directamente en la bandeja de cristal. Siempre coloque los alimentos en una fuente apta para microondas.

Siempre vuelva a colocar el anillo de la bandeja giratoria y la charola de vidrio en sus posiciones correctas.

Siempre debe usarse el anillo de la bandeja giratoria para cocinar junto con la charola de vidrio.

Termómetros

No use termómetros de cocina comunes en el horno. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daños al horno.

Marcapasos

ATENCION

Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con el médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

Funcionamiento del motor del ventilador

Luego de usar el horno, el motor del ventilador puede girar para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal, y se pueden retirar los alimentos del horno mientras el ventilador está funcionando.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Causas para los daños

AVISOS:

- El metal —p. ej., una cuchara en una copa— debe mantenerse alejado, como mínimo, 1 pulg. (25 mm) de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían provocar daños irreparables en el cristal del interior de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: Nunca vierta agua en el interior del horno caliente. Se produce vapor. Se puede dañara el esmalte debido al cambio de temperatura.
- No deje alimentos húmedos en un horno cerrado por un período prolongado de tiempo. Puede conducir a la corrosión dentro del horno.
- El jugo de frutas puede dejar manchas en el horno. Siempre retire inmediatamente, cuando se puedo tocar, el jugo de frutas y limpie primero con un trapo húmedo y luego con uno seco.
- Enfriamiento con la puerta del equipo abierto: Solamente deje enfriar la cámara de cocción con la puerta cerrada. Incluso cuando la puerta del equipo está abierta solamente una pequeña rendija, con el tiempo los frentes de los muebles cercanos pueden resultar dañados.
- Sello de la puerta muy sucio: si el sello de la puerta está muy sucio, la puerta ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento del equipo. Los frentes de los muebles cercanos pueden dañarse. Mantenga siempre limpio el sello de la puerta.
- La puerta del equipo como asiento o superficie de almacenamiento: no pararse, sentarse o colgarse en la puerta del equipo. No coloque ningún recipiente o accesorios sobre la puerta.
- Inserción de accesorios: dependiendo del tipo de equipo, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Siempre deslice completamente los accesorios en el interior del horno.
- No sujete ni traslade el aparato tomándolo de la manija de la puerta. Esta no puede soportar el peso del dispositivo y podría romperse, o las bisagras pueden dañarse.
- El manejo del microondas sin alimentos en la cavidad del horno puede provocar sobrecarga. Nunca haga funcionar el microondas, a menos que haya alimentos en la cavidad del horno. Una excepción a esta regla es una breve prueba de utensilios para horno, consulte la sección ⟶ *"Guía de utensilios para microondas"*
- Siempre programe la potencia del microondas según lo recomendado para el alimento. Los valores altos de potencia pueden calentar excesivamente los alimentos demasiado rápido.
- El plato giratorio puede saltar si está sobrecargado.

Protección del medio ambiente

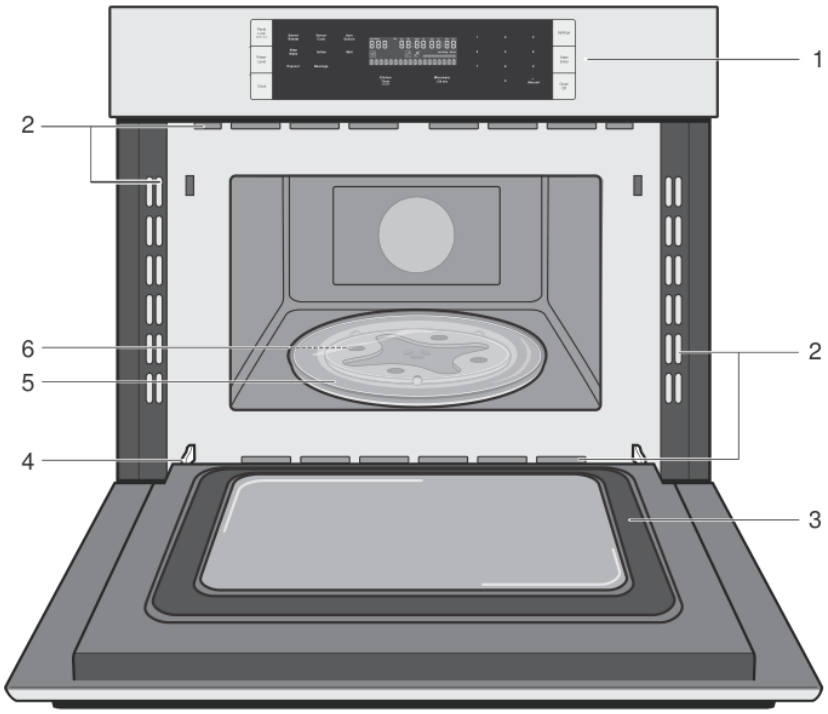
Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

Consejos para ahorrar energía

- Abra lo menos posible la puerta del equipo cuando esté cociendo, horneando o asando.
- Para hornear varios pasteles, lo mejor es hacerlo uno después de otro. El horno está todavía caliente. De esta manera se reduce el tiempo de cocción para el segundo pastel. También puede introducir dos moldes uno al lado del otro.

Conozca el equipo

Componentes



1	Panel de control y display
2	Conductos de ventilación el horno
3	Junta de la puerta
4	Bisagras de la puerta
5	Plato giratorio de vidrio
6	Soporte de rodillos

Ventilaciones del horno

Las ventilaciones del horno se ubican alrededor de los lados de la cavidad del horno. Es posible que salga aire tibio de las aberturas de ventilación superiores y inferiores de la cavidad, antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de estas aberturas de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

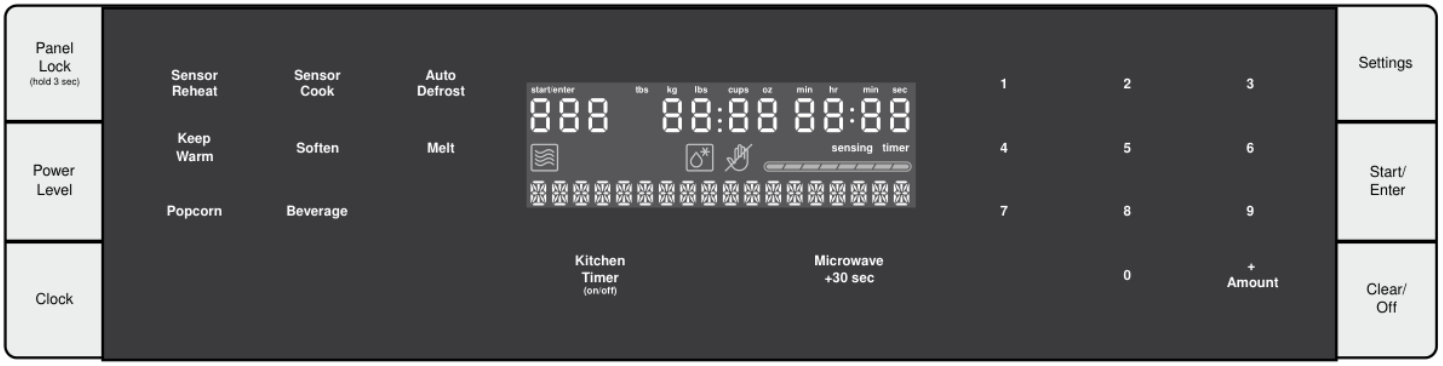
Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. Se puede escuchar cuando el ventilador está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de las aberturas de ventilación del horno. Es posible que el ventilador siga funcionando después de apagado el horno.

Luz del horno

La luz del horno se apaga para ahorrar energía después de que haya transcurrido un minuto con la puerta abierta. Para volver a encender la luz, cierre la puerta y vuelva a abrirla.

Panel de control



Teclas digitales

Puede activar una función pulsando brevemente la tecla digital correspondiente. Cada vez que pulse una tecla, sonará un bip breve. Un bip prolongado le indicará que ha ingresado un valor inválido.

Tecla táctil	Función
Panel Lock (Bloqueo del panel)	Activar/desactivar seguro para niños
Power Level (Nivel de potencia)	Ajustar el nivel de potencia al que debe funcionar el microondas
Clock (Reloj)	Ajustar la hora del día
Settings (Ajustes)	Acceder al menú de ajustes básicos
Start/Enter (Iniciar/ Confirmar)	Confirmar los valores introducidos/ iniciar el modo de cocción
Clear/Off (Borrar/ Apagado)	Borrar el valor introducido/apagar el electrodoméstico
Sensor Reheat (Recalentamiento por sensor)	Seleccionar programas de recalentamiento por sensor
Sensor Cook (Cocción por sensor)	Seleccionar programas de cocción por sensor
Auto Defrost (Des-congelación automática)	Seleccionar programas de descongelación automática
Keep Warm (Mantener caliente)	Modo Mantener caliente
Soften (Ablandar)	Modo Ablandar
Melt (Derretir)	Modo Derretir
Popcorn (Palomitas)	Cocinar palomitas
Beverage (Bebidas)	Calentar bebidas
Kitchen Timer (Temporizador de cocina)	Ajustar el temporizador de cocina
Microwave +30 s (Microondas +30 s)	Añadir 30 segundos al tiempo de cocción del microondas
+Amount (+Cantidad)	Puede utilizarse para navegar por las opciones del menú
0 - 9	Utilizar las teclas numéricas para introducir valores personalizados

Elementos del display

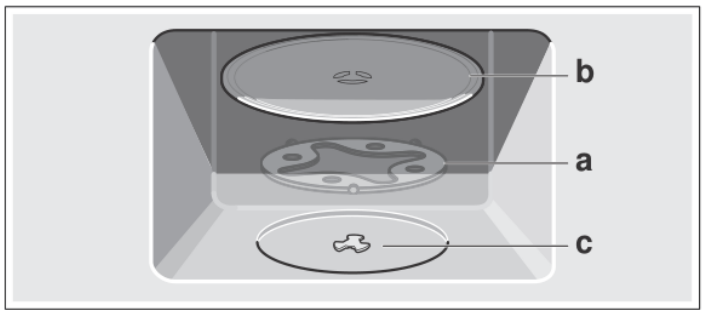
El display ofrece información sobre los ajustes actuales del electrodoméstico.Si los elementos del display parpadean quiere decir que es necesario introducir un valor.

Elemento	Significado
	Seguro para niños activado
	Microondas
	Descongelación automática
start/enter (iniciar/ confirmar)	Es necesario pulsar la tecla Iniciar/ Confirmar
tbsp (cucharada) /kg/ lbs/cups (tazas)/ oz	Unidades de medición
h/min	Valor del temporizador de cocina en horas/minutos
min/sec (min/seg)	Tiempo de cocción programado en minutos/segundos
sensing	El sensor del electrodoméstico está funcionando
timer (temporizador)	El temporizador de cocina está funcionando
	Nivel de potencia del microondas
Línea de texto libre	Muestra información del programa, solicita que el usuario introduzca valores necesarios

Accesorios

Cómo encajar el plato giratorio

1. Colocar el soporte de rodillos **(a)** en el hueco de la cavidad del horno.
2. Encajar la ranura **(b)** del plato giratorio en el rotor **(c)** situado en el centro de la base de la cavidad del horno.



Nota: No utilizar el electrodoméstico si el plato giratorio no está colocado. Comprobar que está adecuadamente encajado en su lugar y que puede girar con libertad cuando el microondas está funcionando.

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser correctamente instalado por un técnico calificado antes de comenzar a usarse.
- Retire todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, límpielo con un paño húmedo limpio y séquelo.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.
- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Ejecute las siguientes secciones antes de la operación:

Programación del reloj

Una vez que se haya conectado en forma adecuada el aparato, se mostrará 12:00 como la hora del día. Para programar la hora correcta, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse **Clock** (Reloj).
2. Ingresa la hora correcta con las teclas numéricas. Ejemplo: Para programar el reloj a 12:41, ingrese 1, 2, 4, 1.
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro) para confirmar.

También se mostrará el reloj cuando esté apagado su aparato. Consulte el capítulo *“Programaciones básicas”* para obtener información sobre cómo esconder el reloj.

Limpieza de accesorios

Antes de utilizar accesorios por primera vez, límpielos minuciosamente con agua jabonosa caliente y un repasador suave.

Aplicación de la etiqueta de programas

Seleccionar el idioma deseado de las etiquetas de programas incluidas. Aplicarlo en el lado de la cavidad del horno de forma descrita en el folleto que lleva las etiquetas.

Microondas

Guía de utensilios para microondas

Utensilios para horno adecuados

- **Cristal, vitrocerámica resistente al calor:**
  Fuentes multiuso, fuentes para pan de carne, platos para pay, platos para pastel, tazas medidoras de líquido, fuentes para guisados y bols sin borde de metal (p. ej., Pyrex®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, etc.).
- **China:**
  Bols, tazas, platos y bandejas para servir sin borde de metal.
- **Películas y envolturas de plástico:**
  Envoltura de plástico (como una cubierta): apoye la envoltura de plástico en forma holgada sobre la fuente y presiónela en los costados. Ventile la envoltura de plástico doblando un borde levemente para permitir que salga el exceso de vapor.La fuente debe ser lo suficientemente profunda para que la envoltura de plástico no toque el alimento.
- **Plásticos aptos para microondas:**
  Utilice fuentes, tazas, recipientes semirrígidos para congelador y bolsas de plástico aptos para microondas para tiempos de cocción cortos.Utilícelos con cuidado debido a que el plástico puede ablandarse por el calor del alimento.
- **Productos de papel:**
  Toallas de papel, papel encerado, papel pergamino, servilletas de papel y platos de papel sin borde ni diseño de metal.Preste atención a la etiqueta del fabricante para obtener información sobre cualquier instrucción especial para el uso en el horno microondas.

Utensilios no aptos horno

- **Utensilios de cocina de metal:**
  El metal evita que la energía de microondas llegue a los alimentos y produce una cocción desigual. Además, evite el uso de brochetas de metal, termómetros o bandejas de film de aluminio. Los utensilios de metal pueden provocar arcos eléctricos, que pueden dañar su horno microondas.
- **Decoración de metal:**
  Bols, tazas, platos y bandejas para servir con borde de metal.
- **Film de aluminio:**
  Evite el uso de láminas grandes de film de aluminio debido a que obstaculizan la cocción y pueden provocar arcos eléctricos perjudiciales. Use pequeños trozos de film para proteger las patas y alas de ave. Mantenga TODO el film de aluminio, como mínimo, a 1 pulg. (2.5 cm) de las paredes laterales de la cavidad del horno y de la puerta del microondas.
- **Madera:**
  Los bols y las tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse al utilizarse en el horno microondas. Las canastas hechas de madera reaccionarán del mismo modo.
- **Utensilios de cocina cubiertos en forma ajustada:**
  Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios de cocina cubiertos. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de cocinar. Las bolsas cerradas en forma ajustada pueden explotar.
- **Papel de estraza:**
  Evite utilizar bolsas de papel de estraza. Absorben el calor y pueden quemarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o astillados:**
  Cualquier utensilio que esté rajado, astillado o que tenga defectos puede romperse en el horno.
- **Cierres de metal:**
  Retire los cierres de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan y podrían provocar un incendio.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior. Con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe la siguiente prueba:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Niveles de potencia del microondas

Puede seleccionar 10 distintos niveles de potencia de microondas. Si no programa un nivel de potencia, el microondas automáticamente funcionará al nivel de potencia más alto, que es el 10.

La siguiente tabla proporciona los niveles de potencia sugeridos para diversos tipos de alimentos que puede preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Salida de microondas	Utilizar para
10 Alta	100 %	Hervir agua
		Cocinar carne molida
		Preparar dulces
		Cocinar frutas y verduras frescas
		Cocinar carne de pescado y ave
		Precalentar recipientes para dorar
		Recalentar bebidas
		Cocinar rebanadas de tocino
9	90 %	Recalentar rebanadas de carne rápidamente
		Saltar cebollas, apio y pimientos verdes
8	80 %	Recalentar en general
		Cocinar huevos revueltos
7	70 %	Cocinar panes y productos con cereales
		Cocinar platos con queso y ternera
		Cocinar muffins, brownies y mantecadas
		Cocinar un ave entera
6	60 %	Cocinar pasta
5	50 %	Cocinar carne de res
		Cocinar natilla
		Cocinar costillas, costillar asado y solomillo asado
4	40 %	Cocinar cortes de carne de res menos tiernos
		Recalentar alimentos envasados congelados
3	30 %	Descongelar carne de res, ave y frutos de mar
		Cocinar pequeñas cantidades de alimentos
		Terminar de cocinar guisos, estofados y algunas salsas
		Derretir chocolate
2	20 %	Ablandar mantequilla y queso crema
1	10 %	Ablandar helado
		Hacer leudar masa con levadura

Configurar el microondas

El electrodoméstico debe estar apagado.

1. Introducir el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico. El display del temporizador se llena de derecha a izquierda.
   Ejemplo: para ajustar un tiempo de funcionamiento del microondas de 20 minutos y 30 segundos, pulsar los números 2 0 3 0.
   El símbolo del microondas se ilumina y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadea en el display. La barra de nivel de potencia muestra que está ajustado a 10.



2. Para poner en marcha el microondas con el nivel de potencia 10 predeterminado pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro),
   o
   seleccionar un nivel de potencia diferente. Pulsar **Power Level** (Nivel de potencia). 10 y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadean en la parte superior izquierda del display.



3. Introducir el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas o pulsando **Power Level** (Nivel de potencia) repetidas veces.
   El nivel de potencia introducido y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadean.
4. Pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para poner en marcha el microondas.
   El temporizador del microondas comenzará la cuenta atrás.

El temporizador del microondas se puede cambiar en cualquier momento mientras este está funcionando pulsando **Microwave +30 s**.

El electrodoméstico se apaga y suena un bip cuando ha transcurrido el tiempo de cocción programado para el microondas. El electrodoméstico se apaga y se muestra el reloj.

Cambio del nivel de potencia

Puede cambiar el nivel de potencia en cualquier momento durante el funcionamiento del microondas.

1. Pulse **Power Level** (Nivel de potencia).
   El display muestra POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA) 1 - 10.
2. Ingrese el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas.
   Titilan el nivel de potencia ingresado y **start/enter**.
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   El funcionamiento del microondas continúa con el nuevo nivel de potencia.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Microwave +30 sec

Utilice la tecla **Microwave +30 sec** para poner en marcha rápidamente su microondas en el nivel de potencia más alto. Puede pulsar la tecla repetidas veces para aumentar el tiempo del microondas en incrementos de 30 segundos.

Si pulsa esta tecla durante el funcionamiento del microondas, se agregarán 30 segundos al tiempo restante del microondas.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

Para ayudarlo a obtener los mejores resultados posibles de su horno microondas, lea las siguientes sugerencias que figuran a continuación:

- **Temperatura de almacenamiento**
  Los alimentos que se sacan del congelador o del refrigerador demoran más en cocinarse.
- **Tamaño**
  Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los trozos grandes. Los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja al cocinarse juntos. Para obtener resultados más parejos, reduzca los niveles de potencia al cocinar trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural**
  Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía de microondas calienta las moléculas de agua en forma muy eficaz.
- **Revolver**
  Revuelva los alimentos, como guisados y verduras, desde afuera al centro, para distribuir el calor en forma más pareja.Esto permite que el alimento se cocine más rápido. (No es necesario revolver constantemente.)
- **Dar vuelta los alimentos**
  Dé vuelta los alimentos, como chuletas de cerdo, carnes asadas o coliflor entero, a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a que todos los lados queden expuestos en forma pareja a la energía de microondas.
- **Colocación de los alimentos**
  Coloque las áreas delicadas de los alimentos, como puntas de espárragos, hacia el centro de la bandeja del plato giratorio.
- **Disposición de los alimentos**
  Disponga alimentos de formas desparejas, como trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas o carnosas hacia afuera de la bandeja del plato giratorio.
- **Dejar reposar los alimentos**
  Después de retirar los alimentos del microondas, cúbralos con film de aluminio o una tapa de cacerola y déjelos reposar para que terminen de cocinarse. Esto permitirá que los alimentos se terminen de cocinar en el centro y evitará el exceso de cocción en los bordes externos. El tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie de los alimentos.
- **Envolver**
  Los sándwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan prehorneado deben envolverse en toallas de papel o papel encerado antes de colocarse en el horno microondas para ayudar a evitar que se sequen al calentarse.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos de un modo rápido y simple utilizando el modo microwave (microondas). Seleccione el programa e ingrese los valores que se solicitan en el display; el programa automático selecciona la programación óptima para usted.

Auto Defrost (Descongelar automáticamente)

Con la función Auto Defrost (Descongelar automáticamente) puede descongelar cuatro tipos de alimentos distintos ingresando el peso. El tiempo de descongelación ideal será calculado por el programa.

Utensilios para horno para la descongelación

Coloque el alimento en una fuente no profunda apta para microondas, como una fuente para guisado de cristal o un plato de cristal, pero no lo cubra.

Tiempo de reposo

El alimento descongelado debe dejarse reposar durante otros 10 a 30 minutos hasta que alcance una temperatura uniforme.Los trozos grandes de carne requieren un tiempo de reposo más prolongado que los trozos más pequeños. Los trozos planos de carne y los alimentos hechos a partir de carne molida deben separarse entre sí antes de dejar que reposen.

Después de este tiempo, puede continuar preparando el alimento, aunque es posible que aún haya trozos gruesos de carne congelados en el medio.

Ajustar Auto Defrost (Descongelación automática)

El electrodoméstico debe estar apagado.

Ejemplo: ajustar Descongelación automática para carne molida.

1. Extraer la comida del envase y pesarla; colocarla en un plato adecuado sobre la bandeja de cerámica.
2. Pulsar **Auto Defrost** (Descongelación automática).
   El símbolo de descongelación automática se ilumina y el display muestra SELECCIONAR COMIDA 1 - 4.
3. Seleccionar el programa deseado de entre los que aparecen en la etiqueta adherida a la cavidad de horno. Para carne molida pulsar la tecla numérica 1.
   o
   Pulsar **Auto Defrost** (Descongelación automática) o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces para navegar por todos los modos de descongelación automática.
   0.00 parpadea y la referencia del alimento se muestra en el display.



4. Introducir el peso de la comida que se quiera descongelar utilizando las teclas numéricas. Por ejemplo, para introducir 1 kg, pulsar 1 0 0. El peso y **start/enter** (iniciar/confirmar) parpadean.
5. Pulsar **Start/Enter** (Iniciar/Confirmar) .
   El programa de descongelación automática ajustará el tiempo de descongelación adecuado e iniciará la cuenta regresiva.



Una vez que haya transcurrido dicho tiempo sonará un bip. El electrodoméstico se apaga y se muestra el reloj.

Nota: Durante la descongelación de todos los alimentos suena un bip para que se le dé la vuelta a los mismos o para que se separen las piezas.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Programas de Auto Defrost (Descongelar automáticamente)

Cant.	Nombre	Rango de peso
1	Carne molida	de 0.5 a 2.0 lb
2	Trozos de carne	de 0.5 a 3.0 lb
3	Piezas de aves	de 0.5 a 3.0 lb
4	Piezas de aves con huesos	de 0.5 a 3.0 lb

Consejos para descongelar

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO PARA LA SALUD

Se producirá líquido al descongelar carne o aves. Drene este líquido al girar carne o aves y no lo utilice para otros fines ni permita que entre en contacto con otros alimentos bajo ninguna circunstancia.

- Siempre ingrese el peso en lb cuando utilice la función de descongelación por peso (de 0.1 a 6.0 lb).
- Únicamente utilice el modo de descongelación para alimentos crudos.
- La descongelación tiene mejores resultados cuando los alimentos que serán descongelados tienen una temperatura mínima de 0 °F (sacados directamente de un congelador).Si los alimentos se guardaron en un refrigerador–congelador que no mantiene una temperatura de 5 °F o menos, programe siempre un peso de alimentos más bajo o un tiempo de cocción más bajo para evitar que los alimentos se cocinen.
- Si los alimentos congelados se dejan fuera del congelador durante 20 minutos, como máximo, ingrese un tiempo de cocción o peso menor.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelación. Los paquetes de alimentos rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo de alimentos congelados.
- Separe los trozos a medida que comiencen a descongelarse.Los trozos de alimentos congelados que se separan se descongelan mejor.
- Cubra las áreas tibias de los alimentos con pequeños trozos de film de aluminio si comienzan a calentarse.

  Use pequeños trozos de film de aluminio para cubrir alimentos, tales como alas y puntas de las patas de pollo, y colas de pescado.

  No permita que el film de aluminio entre en contacto con la cavidad del horno al descongelar.

Popcorn (Palomitas de maíz)

⚠ ATENCION

No deje el horno sin supervisión mientras prepara palomitas de maíz. Las palomitas de maíz pueden prenderse fuego y provocar un incendio.

La función Popcorn (Palomitas de maíz) le permite preparar 3 tamaños distintos de bolsas de palomitas de maíz envasadas comercialmente para microondas. Use la siguiente tabla para determinar el valor que utilizará.

Tamaño de la bolsa	Pulse la tecla Popcorn
1.2 oz	una vez
2.5 oz	dos veces
3.5 oz	3 veces

Programación del modo Popcorn (Palomitas de maíz)

El aparato debe estar apagado.

1. Pulse **Popcorn** (Palomitas de maíz). Se muestre en el display el símbolo de microondes, titilan 1.2 oz. y **start/enter**.

   Se muestra el tiempo de cocción.
2. Pulse **Popcorn** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces hasta que se muestre el peso deseado en el display.
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).

   El temporizador del microondas comienza la cuenta atrás.

Una vez que haya transcurrido el tiempo del microondas, sonará 1 bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Beverage (Bebida)

La función Beverage (Bebida) calienta de 0.5 a 2 tazas de bebida. Use la siguiente tabla para determinar el valor que utilizará.

Cantidad	Pulse la tecla Beverage (Bebida)
0.5 tazas (alrededor de 4 oz)	una vez
1 taza (alrededor de 8 oz)	dos veces
1.5 tazas (alrededor de 12 oz)	3 veces
2 tazas (alrededor de 16 oz)	4 veces

Programación del modo Beverage (Bebida)

Ejemplo: Caliente dos tazas de bebida.

1. Pulse **Beverage** (Bebida). Se muestre en el display el símbolo de microondes, titilan 0.5 tazas y **start/enter**.

   Se muestra el tiempo de cocción.
2. Pulse las teclas **Beverage** otra vez, o pulse o **+Amount** (+Cantidad). Se muestra en el display 1 taza.
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).

   El temporizador del microondas comienza la cuenta atrás.

Cuando haya transcurrido el tiempo del microondas, sonará un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Keep Warm (Mantener caliente)

Activar:

1. Pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente).
   1 - MANTENER CALIENTE y el símbolo del microondas se iluminan. **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadea.
2. Pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro).

Desactivar:

Pulsar **Clear/Off** (Borrar/Apagar). La función se desactiva.

Notas

- Use el modo Keep Warm (Mantener caliente) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.
- Los alimentos cocinados cubiertos deben permanecer cubiertos durante la función Keep Warm (Mantener caliente).
- Los productos de panadería (pays, empanadas, etc.) no deben estar cubiertos.
- Las comidas completas que se deseen mantener calientes en un plato de cena se pueden cubrir durante la función Keep Warm (Mantener caliente).

Melt (Derretir)

Utilizar el modo **Melt** (Deterrir) para derretir mantequilla o chocolate.

N.º	Denominación	Cantidad
1	Derretir mantequilla	2 cucharadas soperas/ 0.25 tazas/0.5 tazas
2	Derretir chocolate	1 taza/2 tazas

Ajustar el modo Melt

Ejemplo: ajustar el modo **Melt** (Deterrir) para derretir mantequilla.

1. Pulsar **Melt** (Deterrir).
   El display indica SELECT FOOD (Seleccionar comida) 1 - 2.
2. Pulsar la tecla numérica **1** o pulsar **Melt** (Deterrir) una vez más.
   MELT BUTTER (Derretir mantequilla) y el símbolo del microondas se iluminan. La primera cantidad de 2 cucharadas soperas y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadean.Se muestra el tiempo de cocción.
3. Pulsar **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la cantidad.
4. Pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   El tiempo de calentamiento empieza la cuenta atrás.

Soften (Ablandar)

Utilice el modo Soften para ablandar helado o queso de untar.

N.º	Denominación	Cantidad
1	Ablandar helado	227 gr/454 gr/907 gr/ 1360 gr
2	Ablandar queso de untar	85 gr/170 gr/227 gr

Ajustar el modo Soften

Ejemplo: ajustar el modo Soften para ablandar helado.

1. Pulsar **Soften** (Ablandar).
   El display indica SELECT FOOD (Seleccionar comida) 1 - 2.
2. Pulsar la tecla numérica **1** o pulsar **Soften** (Ablandar) una vez más.
   SOFTEN ICE CREAM (Ablandar helado) y el símbolo del microondas se iluminan. La primera cantidad de 227 gramos y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadean.Se muestra el tiempo de cocción.
3. Pulsar **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la cantidad.
4. Pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   El tiempo de calentamiento empieza la cuenta atrás.

Cocción por sensor

Puede seleccionar dos modos de cocción por sensor. La cocción por sensor le permite cocinar muchos de sus alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno microondas determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Para obtener los mejores resultados al cocinar por sensor, siga estas recomendaciones:

- Los alimentos cocidos con el sistema de sensor deben estar a una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja del plato giratorio y el exterior del recipiente deben estar secos.
- Siempre debe cubrir los alimentos de manera holgada con envoltura de plástico, papel encerado o tapas aptos para horno microondas.
- No abra la puerta ni pulse la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagar) durante el tiempo en que está activo el sensor. Cuando finaliza el tiempo en que está activado el sensor, el horno emitirá un bip una vez, y aparecerá en el display el tiempo de cocción restante. **En este momento, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos**.

Sensor Reheat (Recalentar por sensor)

La función Sensor Reheat (Recalentar por sensor) le permite recalentar platos de cena o cacerolas (de 8 a 12 oz) para su comodidad al cocinar.

Programación de Sensor Reheat (Recalentar por sensor)

1. Pulse **Sensor Reheat** (Recalentar por sensor).
   Se muestar el símbolo de microondas y SENSOR REHEAT (Recalentar por sensor).
2. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   Se muestra **sensing** (sensor activo). El aparato está funcionando mientras la detección
3. Cuando finaliza la función del sensor, suena un bip y comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción calculado.

Nota: No abra la puerta durante el proceso en que el sensor está activo, o se cancelará el programa.

.Una vez que se muestra el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cuando finaliza la función Sensor Reheat (Recalentar por sensor), suena un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Notas

- Cubra con una envoltura de plástico o papel encerado ventilados.
- Recaliente los alimentos en un plato de cena apto para microondas.

Sugerencias para recalentar

Alimento	Instrucciones	Cantidad
Plato de cena	Utilice únicamente alimentos precocidos, refrigerados. Cubra el plato con una envoltura de plástico ventilada o un papel encerado enganchados debajo del plato. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Contenido: • de 3 a 4 oz de carne de res, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso); • 1/2 taza de alimentos con almidón (papas, pasta, arroz, etc.); • 1/2 taza de verduras (alrededor de 3 a 4 oz).	1 porción (1 plato)
Guisado, pasta	Cubra el plato con una tapa o con una envoltura de plástico ventilada. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Revuelva los alimentos una vez antes de servirlos. Contenido: • Guisado: alimentos refrigerados (como estofado o lasaña). • Pasta: espaguetis y ravioles enlatados, alimentos refrigerados.	de 1 a 4 porciones

Sensor Cook (Cocción por sensor)

La función Sensor Cook (Cocción por sensor) le permite cocinar muchos de sus alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno microondas determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Programas de Sensor Cook (Cocción por sensor)

Programa de cocción por sensor	Cantidad	Consejos para cocinar
1 - Papa asada	1 - 4 papas (8 - 32 oz)	Pinchar el piel con una bielda. No cubre las papas. Después de la cocción, dejarlas reposar envueltas en papel de aluminio durante 5 minutos.
2 - Papa dulce	1 - 4 papas (8 - 32 oz)	Pinchar el piel con una bielda. No cubre las papas. Después de la cocción, dejarlas reposar envueltas en papel de aluminio durante 5 minutos.
3 - Verduras frescas	4 - 16 oz (0.25 - 1 lb)	No se necesita agua si las verduras se acaban de lavar. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 8 onzas de verduras frescas.
4 - Verduras congeladas	6 - 16 oz (0.75 - 1 lb)	Añadir 1 cucharada de agua por cada 4 onzas de verduras congeladas.
5 - Carne molida	8 - 24 oz (0.5 - 1.5 lb)	Después de la cocción, dejarla reposar envuelta durante 3 - 4 minutos.
6 - Pescado/ marisco	8 - 20 oz (0.5 - 1.25 lb)	Enrollar los extremos finos debajo. Colocar en círculo alrededor en un plato apto para microondas.
7 - Arroz integral	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)	Utilizar una fuente con bordes altos. No cubrir. Utilizar 1 taza de arroz por 3 tazas de agua.
8 - Arroz blanco	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)	Utilizar una fuente con bordes altos y tapa. Utilizar 1 taza de arroz por 2 tazas de agua.
9 - Entradas congelados	10 - 20 oz.	Seguir las instrucciones del paquete para la ventilación, el corte del papel de plástico, etc.

Programación de Sensor Cook (Cocción por sensor)

El aparato debe estar apagado.

Ejemplo: Programe Sensor Cook para Ground Meat (Carne molida).

1. Pulse **Sensor Cook** (Cocción por sensor).
   Se enciende el símbolo de microondas y el display muestra SELECT FOOD (Seleccionar alimento) 1 - 9.
2. Seleccione el programa deseado de la etiqueta en la cavidad del horno. Para Ground Meat (Carne molida), pulse la tecla numérica 5.
   o bien
   Pulse **Sensor Cook** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces para desplazarse por los modos de Sensor Cook.
   Titila **start/enter** (comenzar/intro) y se muestra el alimento en el display.
3. Pulse **Start/Enter**.
   El programa iniciará la función del sensor, el aparato está en marcha.



Cuando finaliza la función del sensor, suena un bip y comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción calculado.

Nota: No abra la puerta durante el proceso en que el sensor está activo, o se cancelará el programa.

.Una vez que se muestra el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/ Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cuando finaliza la función Sensor Cook (Cocción por sensor), suena un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear**/**Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Temporizador de cocina

El temporizador de cocina se puede usar cuando el aparato se apaga o mientras un modo de cocción está activo.

Puede programar el valor del temporizador de la cocina en horas y minutos. El último minuto del tiempo programada hará la cuenta regresiva en segundos.

Programación del temporizador de la cocina

1. Pulse una vez **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina).
   Titila 0:00.
2. Ingrese el tiempo deseado con las teclas numéricas **Ejemplo:** Para programar el temporizador de la cocina a 3 horas y 5 minutos, ingrese 3 0 5.
3. Pulse **Start**/**Enter** o **Kitchen Timer**.
   El temporizador de la cocina iniciará la cuenta regresiva. **timer** se ilumina en la pantalla.

Nota: El temporizador de la cocina continua corriendo si se selecciona un modo de cocción. Dependiendo del modo de cocción, el temporizador de la cocina puede no estar visible, pero continúa con la cuenta regresiva y se mostrará nuevamente cuando el modo de cocción termine.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo programado aparecerá TIMER END (fin de temporizador) en la pantalla y sonará un tono de alarma cada 10 segundos. El tono de alarma se detendrá después de 2 minutos.

Para detener el tono manualmente pulse **Kitchen Timer** o abra la puerta del aparato.

Cancelación del temporizador de la cocina

Para borrar el temporizador de la cocina, pulse **Kitchen Timer** una vez.

Bloqueo de panel

Puede utilizar el bloqueo de panel, a fin de impedir que los niños enciendan el electrodoméstico accidentalmente.

La función de bloqueo de panel es muy útil al limpiar el cuadro de mandos. El bloqueo evitará la programación accidental al limpiar el cuadro de mandos.

Para activar el bloqueo de panel:

Pulse y mantenga presionado **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos. Aparecerán el símbolo de bloqueo de panel y PANEL LOCKED (PANEL BLOQUEADO) en el display; suena un bip doble.

Para desactivar el bloqueo de panel:

Pulse y mantenga presionado **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos. Desaparecerá el símbolo de bloqueo de panel y se muestra PANEL is UNLOCKED (Panel desbloqueado).

Cierre automático

El electrodoméstico dispone de una función de desconexión automática. El apagado automático se activa cuando el electrodoméstico ha estado calentando durante un periodo de tiempo prolongado.

Tiempo máximo de funcionamiento	99 minutos + 99 segundos

Valores básicos

El electrodoméstico tiene varios valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

Número	Display	Valores
1	**WEIGHT (Peso)**	LB*
		KG
2	**BRIGHTNESS (Brillo)**	HI* (Alto)
		MED (Medio)
		LO (Bajo)
3	**VOLUME (Volumen)**	HI (Alto)*
		LO (Bajo)
4	**BEEP (BIP) (botón)**	Encendido*
		Apagado
5	**CLOCK (Reloj)**	Encendido*
		Apagado
6	**LANGUAGE (Idioma)**	INGLÉS*
		FRANCÉS
7	**FACTORY DEFAULT (Ajuste de fábrica)**	NO (No)*
		YES (Sí)

*Valor predeterminado

Modificación de los valores básicos

El aparato debe estar apagado.

Ejemplo: Cambie el idioma del display a francés.

1. Pulse **Settings** (Valores). El display muestra SELECT SETTINGS (Seleccionar valores) 1 - 7.
   Seleccione el menú de programación de idioma con la tecla numérica **6** o pulse **Settings** repetidas veces hasta que el display muestre 6 - LANGUAGE. (Idioma).
   Titila En y **start/enter**.
2. Pulse **+Amount** (+Cantidad) hasta que el display muestre Fr.
   Titila **start/enter** (comenzar/intro).
3. Pulse **Start/Enter**. El idioma del display se ha cambiado a francés y el aparato queda en modo de espera.

Nota: El menú de configuraciones básicas no se mostrará si está en operación un modo de cocción o el temporizador de la cocina. Borre el modo de cocción o el temporizador de la cocina para que se puedan cambiar las configuraciones básicas.

Cuadros de cocción

Los cuadros pueden usarse como guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

Cocinar carne de res en su horno de microondas

Asegúrese de colocar las carnes de res preparadas sobre una rejilla para asar apta para horno de microondas en un plato apto para horno de microondas. Comience a cocinar la carne de res con el lado de la grasa hacia abaja y, si es necesario, use tiras angostas de papel de aluminio para cubrir las puntas de huesos o áreas delgadas de carne. Después de cocinar, mida la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado. Recuerde que las temperaturas indicadas en los siguientes cuadros son las temperaturas al momento de retirar el alimento; la temperatura aumenta durante el período de reposo.

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Carne de res asada (deshuesada) (hasta 4 lb)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	12–17 min./lb. en 160° F (71°C) (término medio) 14–19 min./lb. en 170° F (76°C) (bien cocida)	Coloque la carne de res con el lado de grasa hacia abajo sobre la rejilla para asar. Cubra con papel encerado. Dela vuelta a la mitad de la cocción. Deje reposar entre 10 a 15 minutos.*
Carne de cerdo asada (deshuesada o con hueso) (hasta 4 lb)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	15–20 min./lb. en 170° F (76°C) (bien cocida)	Coloque la carne de res con el lado de grasa hacia abajo sobre la rejilla para asar. Cubra con papel encerado. Dela vuelta a la mitad de la cocción. Deje reposar entre 10 a 15 minutos.*

*Puede esperar un aumento de temperatura de hasta 10° F durantedurante el período de reposo.

Tiempo de reposo

Carne	Nivel de cocción	Retire del horno	Después de reposar (10-15 min)
Carne de res	Término medio Bien cocida	150°F (65°C) 160°F (71°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Cerdo	Término medio Bien cocida	150°F (65°C) 160°F (71°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Carne de ave	Carne oscura Carne blanca	150°F (65°C) 160°F (71°C)	150°F (65°C) 160°F (71°C)

Cocción de carne de ave en su horno de microondas

Asegúrese de colocar la carne de ave sobre una rejilla para asar apta para horno de microondas en un plato apto para horno de microondas. Cubra el ave con papel encerado para evitar salpicaduras. Use tiras angostas de papel de aluminio para cubrir las puntas de huesos o las áreas delgadas de carne, o las áreas que comienzan a cocinarse excesivamente. Después de cocinar, mida la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Pollo entero (hasta 4 lb)	media alta (7) 180° F (82°C) carne oscura 170° F (76°C) carne oscura	7–10 min/lb	Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo sobre la rejilla para asar. Cubra con papel encerado. Dela vuelta a la mitad de la cocción. Cocine hasta que el jugo sea transparente y la carne no esté rosada cerca del hueso. Deje reposar entre 5 y 10 minutos.
Trozos de pollo (hasta 4 lb)	media alta (7) 180° F (82°C) carne oscura 170° F (76°C) carne oscura	7–10 min/lb	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre un plato; los trozos más gruesos deben apuntar hacia adentro del plato. Cubra con papel encerado. Delo vuelta a la mitad de la cocción. Cocine hasta que el jugo sea transparente y la carne no esté rosada cerca del hueso. Deje reposar entre 5 y 10 minutos.

Cocción de huevos en su horno microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente huevos duros con cáscara; pueden explotar.
- Siempre pinche la yema de los huevos enteros para evitar que exploten.
- Cocine los huevos solo hasta que cuajen; se endurecerán si se cocinan en exceso.
- Es seguro cocinar huevos revueltos.

Cocción de verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse justo antes de cocinarse. Por lo general, no es necesario agregar agua. Si quiere cocinar verduras densas como papas o zanahorias, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, chícharos, pallares, etc.) se cocinan más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, como papas, zapallo o elote en mazorca, deben disponerse en un círculo sobre el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinan en forma más pareja si se dan vuelta a la mitad de la cocción.
- Siempre coloque las verduras, como espárragos y brócoli, con los extremos de los tallos hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Al cocinar verduras cortadas, siempre cubra el plato con una tapa o una envoltura de plástico ventilada apta para horno microondas.
- Debe pinchar en varios lugares la cáscara de las verduras enteras sin pelar, como papas, camotes, calabazas, berenjenas, etc., antes de cocinarlas para evitar que exploten.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- La mayoría de las veces, cuanto más denso es el alimento, mayor es el tiempo de reposo necesario.Por ejemplo, una papa horneada debe reposar 5 minutos antes de servirla, mientras que un plato de chícharos puede servirse de inmediato.

Cocción de frutos de mar en su horno microondas

Asegúrese de colocar pescado sobre una rejilla para asar apta para horno de microondas en un plato apto para horno de microondas. Asegúrese de siempre cocinar el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Utilice una cubierta más ajustada para cocinar pescado al vapor; una cubierta más ligera de papel encerado o una toalla de papel generan menos vapor. Asegúrese de no cocinar el pescado en exceso; verifique el nivel de cocción cuando transcurra el tiempo mínimo de cocción antes de seguir cocinándolo.

Frutos de mar	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Bistecs de pescado de hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga el pescado sobre un rack para asar con las partes más carnosas hacia afuera del rack. Cubra con papel encerado. Dé vuelta y reacomode el pescado a la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que el pescado se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 min.
Filetes de pescado de hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga los filetes en una fuente para hornear y meta hacia adentro las partes finas. Cubra con papel encerado. Si tienen un grosor de más de ½ pulgada, delos vuelta y reacomódelos a la mitad del tiempo de cocción. Cocínelos hasta que el pescado se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar de 2 a 3 min.
Camarones hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga los camarones en una fuente para hornear sin superponerlos ni colocarlos en capas. Cubra con papel encerado. Cocínelos hasta que queden firmes y opacos, y revuelva 2 o 3 veces. Deje reposar 5 min.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato se haya enfriado y de que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

Guía de limpieza

- Para un mejor rendimiento y por motivos de seguridad, mantenga limpios el interior y el exterior del horno.Tenga especial cuidado para mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libre de acumulación de alimentos y grasa.
- Nunca use polvo pulidor ni esponjillas abrasivos en el horno de microondas. Limpie el interior y el exterior del horno de microondas con un paño suave y una solución de detergente suave y tibia (no caliente).Luego, enjuague y seque completamente.
- Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar alimentos con grasa, como pollo o tocino.
- Limpie su horno de microondas semanalmente o con más frecuencia, si es necesario.
- Nunca maneje el horno sin alimentos en la cavidad del horno; esto puede dañar el tubo magnetrón o la bandeja de cristal. Tal vez prefiera dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esté en uso para evitar daños en caso de que se encienda accidentalmente.

Componente	Recomendaciones
Cavidad del horno	Mantenga limpio el interior (la cavidad) del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, y esto hará que el horno funcione de manera menos eficaz. Limpie los derrames de inmediato. Use un paño húmedo y limpio y jabón suave. **NO** use detergentes agresivos ni limpiadores abrasivos. Para remover las partículas de alimentos horneados o líquidos más fácilmente, caliente 2 tazas de agua (agregue el jugo de 1 limón si desea mantener el horno con un aroma fresco) en una fuente apta para microondas de 4 tazas en un nivel de potencia alta durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos.
Bandeja para el plato giratorio de cristal	Retire la bandeja para el plato giratorio de cristal del horno al limpiar la cavidad del horno y la bandeja. ***AVISO:*** Para evitar que el plato giratorio de cristal se rompa, manipúlelo con cuidado y no lo coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja del plato giratorio de cristal en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.
Apoyo rodante del plato giratorio	Límpielo con agua jabonosa tibia. Enjuague bien y seque.
Puerta de cristal	Lávelo con jabón y agua o un limpiador para cristales. Use Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar limpiadores abrasivos, como agentes de limpieza en polvo, esponjillas de lana de acero y limpiadores para hornos. Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, limpie con un paño suave. El vapor se puede acumular al operar el horno en condiciones de alta humedad; esto no significa que haya fugas de microondas.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar limpiadores abrasivos, como agentes de limpieza en polvo, esponjillas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección de la veta. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque o limpie con aerosoles de Fantastik® en una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. No utilice ningúnos productos de limpieza que contangan cloro, estos pueden oxidar el acero inoxidable.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Secciones impresas (palabras y números)	No use limpiadores abrasivos ni solventes a base de petróleo.

Resolución de problemas

Si encuentra un problema, suele ser solo algo menor. Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

Problema	Sugerencia
No funcionan ni el display del microondas ni el horno.	• Conectar correctamente el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra. • Resetear el interruptor principal del circuito eléctrico o cambiar posibles fusibles fundidos.
El display del horno funciona, pero el horno no trabaja.	• Comprobar que la puerta del horno está totalmente bien cerrada. • Comprobar si hay materiales del embalaje o de cualquier otro tipo pegados a la junta de la puerta. • Comprobar si la puerta del horno está dañada. • Pulsar la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagado) dos veces e intentar introducir de nuevo las instrucciones de cocción.
La corriente se desconecta antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción.	• Resetear el reloj y todas las instrucciones de cocción. • Resetear el interruptor principal del circuito eléctrico o cambiar posibles fusibles fundidos. • Pulsar la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagado) dos veces e intentar introducir de nuevo las instrucciones de cocción.
El nivel de potencia del microondas cambia del nivel 10 al nivel 8.	Si se configura el horno para que cocine durante más de 30 minutos al 100 % del nivel de potencia, este reducirá el dicho nivel a un 80 % tras haber transcurrido esos 30 minutos para evitar un exceso de cocción.
Se ven chispas o arcos eléctricos.	Retirar cualquier cubierto, recipientes de cocinar o sujeciones metálicas de la cavidad del horno. Si se usa papel aluminio, utilizar solo tiras finas y dejar un espacio de una pulgada (unos 2.5 cm) entre dicho film y las paredes interiores del horno.
El plato giratorio hace ruidos o se queda atascado.	• Limpiar el plato giratorio, el aro de rodillos y la base de la cavidad del horno. • Comprobar que el plato giratorio y el aro de rodillos están correctamente colocados.
Utilizar el microoondas puede causar interferencias con la televisión o la radio.	Esto es similar a las interferencias que causan otros pequeños electrodomésticos tales como secadores de pelo.Aleje el microondas de otros electrodomésticos como la televisión o la radio.
El display muestra el mensaje de error Exx	Se ha producido una falla en el funcionamiento. Apuntar cualquier código de error que aparezca en el display. Desconectar el electrodoméstico de la corriente eléctrica bajando el fusible de la caja de fusibles y llamar a un técnico de servicio posventa calificado.
El display muestra el mensaje de error E-11	Las teclas táctiles no funcionan correctamente. Puede deberse a la acumulación de condensación sobre el teclado. Limpiar el pánel de control con un trapo seco. Desconectar el electrodoméstico de la corriente eléctrica bajando el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos 10 segundos.

Soporte de Bosch®

Antes de llamar al servicio

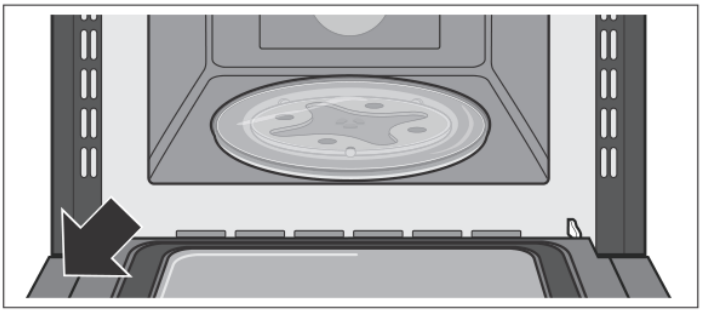
Para obtener información sobre resolución de problemas, consulte el Manual de uso y cuidado. Consulte la “Declaración de Garantía Limitada del Producto” en el Manual de uso y cuidado.

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual o en la siguiente sección. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del aparato.

La placa de datos puede encontrarse en el interior de la puerta del aparato.



Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente:

Nº de modelo
Nº FD
Fecha de compra
Servicio de atención al cliente ☏

Conserve su factura o los papeles de depósito para la validación de la garantía si necesita solicitar servicio técnico.

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia a usted y a su aparato de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su aparato Bosch® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EUA

800-944-2904

www.bosch-home.com/us/support

Canadá

800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/support

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de Bosch® o por teléfono.

EUA

www.bosch-home.com/us/store

Canadá

Marcone 800-482-6022

o

Reliable Parts 800-941-9217

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Corporation (“BSH“) en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Bosch (“Producto“) vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

BSH se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que BSH le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

BSH garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinqo (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

También se garantiza que este Producto no presenta defectos *estéticos* en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de treinta (30) días desde la fecha de compra o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos *estéticos* las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos *estéticos* cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido “en el estado en que se encuentra” o de segunda selección.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.

- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, BSH tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.