



---

# HORNO DE MICROONDAS EMPOTRADO

---

## Manual de uso y cuidado

Para consultas respecto a características, operación/desempeño, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-800-422-1230**,  
o visite nuestra página de internet... **[www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)**

---

|             |   |
|-------------|---|
| Índice..... | 2 |
|-------------|---|



---

# ÍNDICE

|                                                         |          |                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS EMPOTRADO.....</b> | <b>3</b> | <b>USO DEL HORNO DE MICROONDAS .....</b>                | <b>8</b>  |
| Requisitos eléctricos.....                              | 5        | Características de los alimentos .....                  | 8         |
| <b>PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS .....</b>                   | <b>6</b> | Pautas para cocinar.....                                | 8         |
| Bandeja giratoria.....                                  | 6        | Utensilios de cocina y vajilla.....                     | 9         |
| <b>PANEL DE CONTROL DEL HORNO DE MICROONDAS.....</b>    | <b>6</b> | Papel de aluminio y metal .....                         | 9         |
| Pantalla .....                                          | 6        | Intensidad de cocción del microondas.....               | 9         |
| Inicio.....                                             | 7        | Cómo fijar el tiempo de cocción .....                   | 10        |
| Anulado.....                                            | 7        | Punto de cocción.....                                   | 10        |
| Agregue un minuto .....                                 | 7        | Preparación y cocción de los alimentos .....            | 10        |
| Cuadrante .....                                         | 7        | Preparación y recalentamiento de los alimentos.....     | 11        |
| Seleccionar .....                                       | 7        | Descongelamiento para la preparación de alimentos ..... | 11        |
| Reloj .....                                             | 7        | Cocción por sensor .....                                | 12        |
| Tonos .....                                             | 7        | Cocción por sensor de un toque.....                     | 12        |
| Modo de demostración .....                              | 7        | Mantener caliente .....                                 | 13        |
| Bloqueo de control .....                                | 8        | <b>CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS .....</b>            | <b>13</b> |
| Ventilador de enfriamiento.....                         | 8        | Limpieza general.....                                   | 13        |
|                                                         |          | <b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>                       | <b>14</b> |
|                                                         |          | <b>AYUDA O SERVICIO TÉCNICO.....</b>                    | <b>15</b> |
|                                                         |          | Piezas de repuesto .....                                | 15        |
|                                                         |          | <b>GARANTÍA .....</b>                                   | <b>16</b> |

# SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS EMPOTRADO

## Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

**⚠ PELIGRO**

**Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras, choques eléctricos, daños personales o exposición a energía excesiva de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" específicas que se encuentran en esta sección.
- El horno de microondas debe estar conectado a tierra. Solamente debe conectarse a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Vea "INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA" en esta sección y en las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Instale o ubique el horno de microondas sólo de acuerdo a las instrucciones para instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas solamente para lo que ha sido diseñado y como se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en el horno de microondas. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. Este horno no está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Lo mismo que con cualquier aparato electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca si lo usan los niños.
- No opere el horno de microondas si el cable o el enchufe están dañados, si el horno no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- El horno de microondas debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Llame a una compañía de servicio autorizada para el examen, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura en el horno de microondas.
- No guarde este horno de microondas a la intemperie. No use el horno de microondas cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero en la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca o lugares similares.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Vea las instrucciones para la limpieza de la superficie de la puerta en la sección "Cuidado del horno de microondas".
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No cocine de más los alimentos. Preste cuidadosa atención al horno cuando use papel, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
  - Quite las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de ponerlas en el horno.
  - Si algún elemento se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desenchúfelo o corte la corriente en el panel de fusibles o del cortacircuitos.
  - No use la cavidad para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no está en uso.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Los líquidos tales como agua, café o té pueden recalentarse más allá del punto de hervor, sin que aparenten estar hirviendo. No siempre se muestran burbujas o hervor visibles cuando se saca el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES SE DESBORDEN CUANDO SE LOS AGITA O CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de heridas a las personas:

- No caliente el líquido en exceso.
- Revuelva el líquido antes de haberlo calentado y en la mitad del tiempo de cocción.
- No use recipientes con lados rectos y cuellos angostos.
- Antes de quitar el recipiente del horno de microondas después de haber calentado el alimento, déjelo reposar en el horno por un tiempo corto.
- Tenga extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- No instale el horno sobre un fregadero.
- No ponga nada directamente sobre el horno de microondas cuando éste está funcionando.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar en exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar o impedir la operación de las trabas de seguridad.
- (b) No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y no permita que se acumule polvo o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en:
  - (1) La puerta (torcida),
  - (2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
  - (3) Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto personal de servicio calificado.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

## **⚠ ADVERTENCIA**



### **Peligro de Choque Eléctrico**

**Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.**

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.**

Cumpla con todos los códigos y órdenes vigentes.

#### **Se necesita:**

- Un suministro eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, CA solamente, de 15 ó 20 amperios protegido con fusible o cortacircuitos.

#### **Se recomienda:**

- Un fusible o un cortacircuitos retardador.
- Un circuito separado que preste servicio a este horno de microondas solamente.

## **INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA**

### ■ **Para todos los aparatos electrodomésticos de conexión con cable:**

El horno de microondas debe estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución por medio de un alambre de escape para la corriente eléctrica. El horno de microondas está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe para conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que está correctamente instalado y conectado a tierra.

**ADVERTENCIA:** El uso incorrecto del enchufe para la conexión a tierra puede resultar en riesgo de electrocución. Consulte con un electricista o técnico calificado si las instrucciones para conexión a tierra no se entienden bien o si hay alguna duda con respecto a la correcta conexión a tierra del horno de microondas.

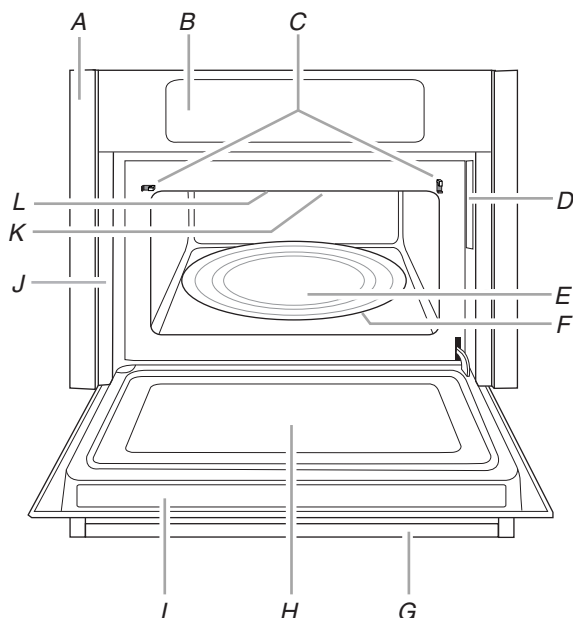
No use un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es muy corto, haga que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del horno de microondas.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este dispositivo cumple con la sección 18 de las reglas de FCC.

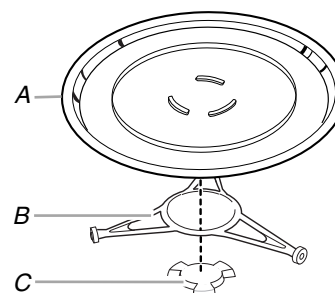
# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Este manual puede incluir varios modelos diferentes. El modelo que usted adquirió pudiera tener algunas o todas las características que aparecen a continuación. La apariencia de su modelo en particular pudiera ser ligeramente diferente de las ilustraciones en este manual.



- |                                                    |                                                            |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| A. Adorno                                          | G. Manija de la puerta                                     |
| B. Panel de control                                | H. Ventana                                                 |
| C. Sistema de cerrojo de la puerta                 | I. Etiqueta con guía para cocinar                          |
| D. Placa con el número de modelo y de serie        | J. Marco                                                   |
| E. Bandeja giratoria de vidrio                     | K. Luz del horno de microondas (inaccesible – en el techo) |
| F. Soporte, rodillos y eje de la bandeja giratoria | L. Tapa de entrada de microondas                           |

## Bandeja giratoria



- A. Bandeja giratoria  
B. Soporte  
C. Eje

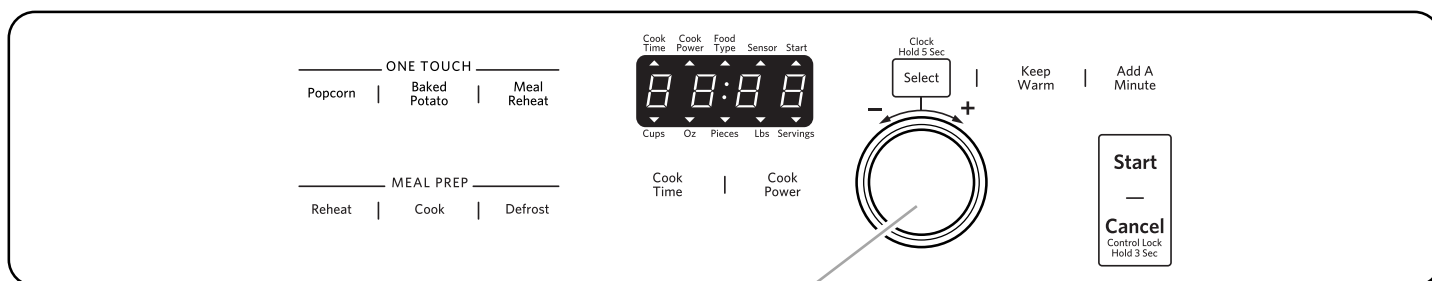
La bandeja giratoria puede girar en ambas direcciones para ayudar a cocinar los alimentos de manera más pareja. Para los mejores resultados de cocción, no ponga a funcionar el horno de microondas sin la bandeja giratoria en su lugar. Para volver a pedir cualquiera de las piezas, vea “Ayuda o servicio técnico”.

### Para instalar:

1. Coloque el soporte en la base de la cavidad del horno de microondas.
2. Coloque la bandeja giratoria en el soporte.

Encaje las curvas alzadas en el centro del fondo de la bandeja giratoria entre los tres rayos del eje. Los rodillos del soporte deben encajar dentro del canal que está debajo de la bandeja giratoria.

# PANEL DE CONTROL DEL HORNO DE MICROONDAS



A

A. Cuadrante

## Pantalla

Cuando se suministra energía por primera vez al horno de microondas, destellará “:” en la pantalla. Toque CANCEL (Anulado) para detener el destello. Si el símbolo “:” destella en la pantalla en cualquier otro momento, ha ocurrido un corte de corriente. Toque CANCEL y vuelva a fijar el reloj, si es necesario.

Cuando el horno de microondas está en uso, la pantalla muestra la intensidad de cocción, cantidades, pesos y/o los mensajes correspondientes. Cuando el horno de microondas no esté en uso, la pantalla mostrará la hora del día. Cuando el horno de microondas esté detectando, la animación de detección (movimiento de “pista” a la derecha) estará activa en la pantalla.

---

## Inicio

El botón START (Inicio) iniciará cualquier función. Presionando START se reiniciará el ciclo preestablecido si es que se interrumpe la cocción sin sensor. Si se interrumpe la cocción con sensor, el tocar START (Inicio) reanudará el ciclo únicamente si el sensor ya ha calculado el tiempo de cocción, y si la cuenta regresiva se encuentra activa en la pantalla.

**NOTA:** Para evitar el uso no intencional del horno de microondas, una función de cocción no puede iniciarse si la puerta del horno del microondas ha estado cerrada por aproximadamente 1 minuto o más. Aparecerá la palabra "DOOR" (Puerta) en la pantalla hasta que la puerta se abra y se cierre.

---

## Anulado

El botón táctil CANCEL (Anulado) despeja cualquier comando incorrecto y cancela la mayor parte de las funciones, excepto el Control Lock (Bloqueo de control) y Demo Mode (Modo de demostración). No borrará la hora del día a menos que la pantalla esté en el modo de fijar la hora. Vea la sección "Reloj".

El horno de microondas también se apagará cuando la puerta esté abierta. Cierre la puerta y presione START (Inicio) para reanudar el ciclo. Si la cocción por sensor se interrumpe al abrir la puerta mientras el sensor está calculando el tiempo de cocción, y la animación del sensor se encuentra activa en la pantalla, el ciclo se anulará.

---

## Agregue un minuto

El control de ADD A MINUTE (Agregar un minuto) pone en marcha el horno de microondas automáticamente con una intensidad del 100% por 1 minuto. Cada toque adicional del control agregará 1 minuto de cocción, hasta un total de tiempo de cocción de 10 minutos.

Se puede aumentar el tiempo de cocción de un ciclo en el nivel de intensidad actual, tocando ADD A MINUTE (Agregar un minuto). Durante un ciclo de cocción manual, cada toque del control ADD A MINUTE (Agregar un minuto) añadirá 1 minuto de tiempo de cocción, hasta un tiempo total restante de cocción de 10 minutos. El control de ADD A MINUTE no agregará minutos a un ciclo que tiene un tiempo estimado de cocción de 10 minutos o más.

---

## Cuadrante

Use el cuadrante para seleccionar opciones, fijar la hora en el reloj, elegir el tiempo e intensidad de cocción, seleccionar el tipo de alimento y cantidad/peso, y para regular el punto de cocción.

**Cómo usar:** Empuje el cuadrante y suéltelo para que se destrabe. Repítalo para volver a poner el cuadrante al ras del panel después de cada uso, para evitar que se rompa.

---

## Seleccionar

Use el botón de SELECT (Seleccionar) para seleccionar una función elegida y para fijar las siguientes opciones:

- Seleccione un ajuste o un tipo de alimento y vaya al siguiente paso.
- Fije o cancele el reloj. Vea la sección "Reloj".
- Fije las medidas de peso en oz ó lbs.
- Fije las medidas de cantidad en piezas, tazas o porciones.

Consulte las secciones de "Preparación de comida" para ver detalles acerca del uso del botón SELECT (Seleccionar) con los programas de cocción automática, recalentamiento y descongelamiento.

---

---

## Reloj

Éste es un reloj estándar de 12 horas (de 12:00 a 11:59).

### Para fijar:

1. Toque y sostenga el botón SELECT (Seleccionar) por 5 segundos.  
Aparecerá "12:00" en la pantalla, con la hora (12) destellando. Si va a cambiar la hora, la hora actual aparecerá, con la hora destellando.
2. Gire el cuadrante para fijar la hora.
3. Toque SELECT (Seleccionar) o START (Inicio).  
Los dígitos de "minutos" destellarán en la pantalla.
4. Gire el cuadrante para fijar los minutos.
5. Toque SELECT (Seleccionar) o START (Inicio) para acabar de fijar la hora.

### Cómo cancelar el reloj:

1. Toque y sostenga el botón SELECT (Seleccionar) por 5 segundos.  
Aparecerá el ajuste de fijar el reloj en la pantalla.
2. Toque CANCEL (Anulado).  
Aparecerá ":" en la pantalla.

La próxima vez que se fije la hora, aparecerá "12:00" en la pantalla cuando se elija el modo de fijar el reloj.

---

## Tonos

Los tonos son señales audibles que no se pueden apagar y su volumen no se puede cambiar. Estos tonos indican lo siguiente:

### Un tono

- Ingreso válido (pitido corto)

### Dos tonos

- Señal recordatoria, se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo
- Se ha ingresado o se ha salido de la característica oculta

### Tres tonos

- Selección incorrecta

### Cuatro tonos

- Fin de ciclo
- Fin del ciclo de calentamiento
- Entre los ciclos de cocción y calentamiento

### Quince tonos

- Error
- 

## Modo de demostración

El Modo de demostración es ideal para aprender a utilizar el horno de microondas. Una vez que lo fije, puede ingresar las funciones sin encender el magnetrón. La luz del horno de microondas se encenderá, el ventilador funcionará y la bandeja giratoria rotará. Cuando el horno de microondas está encendido mientras está en modo de demostración, aparecerá "no" y luego "HEAT" (Calor) en la pantalla.

**Para encender/apagar:** El horno de microondas deberá estar apagado. Abra la puerta, luego toque y sostenga COOK (Cocinar) por 5 segundos. Se escucharán tres tonos cortos. Repita el procedimiento para salir del modo de demostración.

---

---

## Bloqueo de control

Control Lock (Bloqueo de control) desactiva los botones del panel de control para evitar el uso accidental del horno de microondas.

Cuando el panel de control está bloqueado, ninguno de los controles funcionará. Si se toca uno de los botones de control, la palabra "LOC" aparecerá y se escucharán tonos de aviso por haber hecho una selección incorrecta.

**Para bloquear/desbloquear el control:** Antes de bloquearlo, asegúrese de que el horno de microondas esté apagado. Toque y sostenga CANCEL (Anulado) durante 5 segundos hasta que suenen 2 tonos. Repita el procedimiento para desbloquear los controles.

---

## Ventilador de enfriamiento

Dependiendo de la duración del ciclo de cocción, el ventilador de enfriamiento podría continuar funcionando después de que el ciclo ha terminado. Esto es normal y ayuda a eliminar la humedad que se haya podido acumular adentro del horno de microondas antes de que se abra la puerta.

Mientras el ventilador está funcionando, la palabra "COOL" (Enfriamiento) aparecerá en la pantalla. El ventilador se apagará automáticamente. Se pueden iniciar nuevas funciones de cocción mientras aún esté "COOL" (Enfriamiento) en la pantalla.

---

# USO DEL HORNO DE MICROONDAS

El magnetrón produce las microondas en el horno de microondas, las cuales se reflejan del piso, de las paredes y del techo de metal y pasan a través de la bandeja giratoria y los utensilios de cocina adecuados, hasta llegar a los alimentos. La grasa, el azúcar y las moléculas del agua que contienen los alimentos atraen y absorben las microondas, hacen que se muevan las moléculas, produciendo fricción y calor, cuya acción cocina los alimentos.

- Para evitar daños en el horno de microondas, no se recueste ni deje que los niños se columpien en la puerta del horno de microondas.
- Para evitar daños en el horno de microondas, no lo ponga a funcionar cuando esté vacío.
- Los biberones y los tarros de comida para bebés no se deben calentar en el horno de microondas.
- Ropa, flores, fruta, hierbas, madera, jarcas, papel, incluyendo bolsas de papel de estaza y periódico no se deben secar en el horno de microondas.
- La cera de parafina no se derretirá en el horno de microondas porque no absorbe las microondas.
- Póngase guantes para hornear o use agarraderas al retirar los recipientes del horno de microondas.
- No recocine las papas. Al cabo del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes. Déjelas reposar durante cinco minutos. La cocción de las mismas terminará durante el reposo.
- No cocine ni recaliente los huevos en su cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede causar que éstos estallen, lo cual requeriría una limpieza profunda de la cavidad del horno de microondas. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por cierto tiempo.

---

## Características de los alimentos

Al cocinar con microondas, la cantidad, tamaño y forma, temperatura de inicio, composición y densidad de los alimentos afectan los resultados de cocción.

### Cantidad de alimentos

A mayor cantidad de alimentos que se caliente, mayor será el tiempo de cocción. Verifique el término de cocción y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

### Tamaño y forma

Los trozos más pequeños de alimentos se cocinarán con mayor rapidez que los trozos más grandes. Igualmente los alimentos de forma regular se cocinarán con mayor uniformidad que los alimentos de forma irregular.

### Temperatura inicial

Los alimentos que están a temperatura ambiente se calentarán con mayor rapidez que los alimentos refrigerados, y los alimentos refrigerados se calentarán con mayor rapidez que los congelados.

---

## Composición y densidad

Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán una temperatura más alta y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y las papas, necesitan un tiempo de cocción más prolongado que los alimentos del mismo tamaño con densidad ligera y porosa, como los pasteles.

---

## Pautas para cocinar

### Envoltorios

El cubrir los alimentos ayuda a retener la humedad, acorta el tiempo de cocción y reduce las salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no la tiene, puede usar papel de cera, toallas de papel o envoltorios de plástico aprobados para utilizar con microondas. Se deben doblar las películas de plástico en una esquina a fin de proporcionar una abertura para ventilar el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

### Revolver y dar vuelta los alimentos

Al revolver y dar vuelta los alimentos el calor se redistribuye uniformemente, lo cual evita que se recocinen los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta los alimentos desde el fondo hacia arriba.

### Disposición de los alimentos

Si va a calentar alimentos de forma irregular o de diversos tamaños, las partes más delgadas y los alimentos más pequeños deben disponerse hacia el centro. Si va a cocinar varios artículos del mismo tamaño y forma, colóquelos en círculo, dejando vacío el centro del círculo.

### Pinchar los alimentos

Antes de calentar, use un tenedor o un pequeño cuchillo para pinchar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como las papas, yemas de huevos, hígados de pollo, perros calientes y salchichas. Pínchelos en diversos lugares para dejar que salga el vapor.

### Protección de los alimentos

Use pequeños pedazos lisos de papel de aluminio para proteger los pedazos delgados de los alimentos de forma irregular, huesos y alimentos como las alas de pollo, puntas de las patas de pollo y colas de pescado. Vea primero la sección "Papel de aluminio y metal".

### Tiempo de reposo

Los alimentos se continuarán cocinando por la conducción natural del calor aun después de que haya terminado el ciclo de cocción del horno de microondas. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.



## Utensilios de cocina y vajilla

Los utensilios de cocina y la vajilla deben encajar en la bandeja giratoria. Siempre póngase guantes para hornear o use agarraderas para manipular los utensilios, ya que cualquier plato puede calentarse por el calor transferido de los alimentos. No use utensilios ni vajilla que tengan bordes dorados o plateados. Use el cuadro siguiente a modo de pauta, luego pruebe los utensilios antes de utilizarlos.

| MATERIAL                                                       | RECOMENDACIONES                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Papel de aluminio, metal                                       | Vea la sección “Papel de aluminio y metal”.                                                                                   |
| Plato para dorar                                               | El fondo debe quedar por lo menos a 3/16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante. |
| Vidrio de cerámica, vidrio                                     | Se puede usar.                                                                                                                |
| Porcelana, loza de barro                                       | Siga las recomendaciones del fabricante.                                                                                      |
| Melamina                                                       | Siga las recomendaciones del fabricante.                                                                                      |
| Papel: toallas, vajilla, servilletas                           | Use los del tipo no reciclado y los que el fabricante apruebe para empleo en el horno de microondas.                          |
| Plástico: envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes | Use los que el fabricante apruebe para empleo en el horno de microondas.                                                      |
| Cerámica y arcilla                                             | Siga las recomendaciones del fabricante.                                                                                      |
| Utensilios para hornear de silicona                            | Siga las recomendaciones del fabricante.                                                                                      |
| Recipientes de paja, de mimbre y de madera                     | No los use en el horno de microondas.                                                                                         |
| Papel de cera                                                  | Se puede usar.                                                                                                                |

### Para probar los utensilios de cocina o vajilla en el microondas:

1. Ponga el utensilio de cocina o vajilla en el horno de microondas con una taza (250 mL) de agua al lado.
  2. Cocine a una intensidad del 100% durante un minuto.
- No use el utensilio de cocina o vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

## Papel de aluminio y metal

Siempre póngase guantes para hornear o use agarraderas al retirar los recipientes del horno de microondas.

El papel de aluminio y algunos tipos de metal pueden usarse en el horno de microondas. Si no se usan debidamente, pueden producir chispas (ráfaga azul de luz) y ocasionar daños al horno de microondas.

### Uso permitido

Las parrillas y utensilios para hornear provistos con el horno de microondas (en algunos modelos), papel de aluminio para protección y termómetros para carne aprobados se pueden utilizar teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Para evitar daños en el horno de microondas, no deje que el papel de aluminio o metal toque las paredes, el techo o el fondo de la cavidad interna.

- Siempre use la bandeja giratoria.
- Para evitar daños en el horno de microondas, no permita el contacto con otro objeto de metal durante la cocción con microondas.

### No use

No se deben utilizar en el horno de microondas utensilios metálicos de cocina y de hornear, oro, plata, peltre, termómetros para carne no aprobados, pinchos, ataduras metálicas revestidas, forros de papel metálico como envoltorios de sándwiches, grapas y objetos con bordes de oro, plata o con glaseado metálico.

## Intensidad de cocción del microondas

Muchas recetas culinarias para horno de microondas especifican el nivel de intensidad de cocción que se debe utilizar en porcentaje o nombre. Por ejemplo, 70% = Medio-Alto.

Use el cuadro siguiente como guía general de la intensidad de cocción para alimentos específicos.

| PORCENTAJE/NOMBRE               | USO                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100%, Alta (ajuste prefijado)   | Calentar rápidamente alimentos preparados y con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de las verduras.                                                                                  |
| 90%                             | Cocinar pequeños trozos tiernos de carne, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado.<br>Calentar sopas cremosas.                                                                                    |
| 80%                             | Calentar arroz, pasta o guisados que pueden revolverse.<br>Cocinar y calentar alimentos que necesitan una intensidad de cocción más baja que la alta. Por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida. |
| 70%, Media-Alta                 | Recalentar una sola porción de alimentos.                                                                                                                                                                  |
| 60%                             | Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas.<br>Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.                                                              |
| 50%, Media                      | Cocinar jamón, ave entera y cazuelas.<br>Cocción lenta de estofados.                                                                                                                                       |
| 40%                             | Derretir chocolate.<br>Calentar pan, bollos y pasteles.                                                                                                                                                    |
| 30%, Media-Baja, Descongelación | Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.                                                                                                                                             |
| 20%                             | Ablandar mantequilla, queso y helado.                                                                                                                                                                      |
| 10%, Baja                       | Calentar las frutas a temperatura ambiente.                                                                                                                                                                |

## Cómo fijar el tiempo de cocción

El tiempo de cocción se puede fijar con los siguientes incrementos, en minutos y segundos:

| INCREMENTO | CÓMO FIJAR EL TIEMPO |
|------------|----------------------|
| 0:05       | 0:05-1:00            |
| 0:15       | 1:15-3:00            |
| 0:30       | 3:30-6:00            |
| 1:00       | 7:00-30:00           |
| 5:00       | 35:00-90:00          |

### Cómo usar:

1. Toque **COOK TIME** (Tiempo de cocción), luego gire el cuadrante al tiempo de cocción deseado.  
o bien  
toque **COOK TIME** repetidamente para aumentar el tiempo de cocción. Consulte la tabla para ver los incrementos de tiempo.  
Si está cocinando con una intensidad del 100%, saltee el Paso 2.
2. Toque **COOK POWER** (Intensidad de cocción), luego gire el cuadrante al nivel de intensidad deseado.  
o bien  
toque **COOK POWER** repetidamente para aumentar la potencia de cocción.
3. Presione **START** (Inicio).  
La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.  
Cuando termine el ciclo, aparecerá "END" (Fin) en la pantalla, y sonarán las señales audibles de fin de ciclo, seguidas por señales audibles de alerta.
4. Para detener los tonos y/o despejar la pantalla, toque **CANCEL** (Anulado) o abra la puerta.

El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento después de haber presionado **START** (Inicio). El cuadrante se puede usar para aumentar o reducir el tiempo de cocción. El botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción), sólo aumentará el tiempo.

## Punto de cocción

Para la mayoría de las funciones de cocción automáticas, el punto de cocción de un alimento en particular se puede regular girando el cuadrante. Aumentar o disminuir el punto de cocción agrega o resta tiempo al ciclo de cocción.

Durante hasta 20 segundos después de que ha comenzado la cocción, el girar el cuadrante cambiará el valor del punto de cocción. Existen 5 ajustes: prefijado, "2", "1", "-1" y "-2". La pantalla muestra "----" por el ajuste prefijado.

El punto de cocción no se puede regular para las funciones de **Defrost** (Descongelar) o para la función de **Popcorn** (Palomitas de maíz).

El punto de cocción no se puede disminuir para la función de **Boneless Chicken Breasts** (Pechugas de pollo sin hueso).

## Preparación y cocción de los alimentos

Se han preestablecido tiempos y potencias de cocción para ciertos alimentos aptos para el horno de microondas. Use como guía la siguiente tabla.

| ALIMENTO                    | Nº. | CANTIDAD/INSTRUCCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verduras enlatadas          | 1   | 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L):<br>Colóquelo en un recipiente apto para el microondas. Cubra el recipiente con un envoltorio de plástico y perforo orificios en el envoltorio. Agite y déjelo reposar de 2 a 3 minutos después de haberlo cocinado.                                                                                                           |
| Cereal                      | 2   | 1 a 4 porciones:<br>Use cereal instantáneo. Siga las instrucciones en el paquete. Use tazones profundos aptos para el microondas.                                                                                                                                                                                                                         |
| Pechugas de pollo sin hueso | 3   | 1 a 4 piezas, de 6 oz (170 g) cada una:<br>Colóquelo en un plato apto para el microondas. Agregue 2 cdas (30 mL) de agua. Cubra el recipiente con un envoltorio de plástico y perforo orificios en el mismo. Déjelo reposar en el horno de microondas por 3 minutos después de cocinarlo.                                                                 |
| Verduras frescas            | 4   | 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L):<br>Colóquelo en un recipiente apto para el microondas. Agregue de 2 a 4 cdas (30 a 60 mL) de agua. Cubra el recipiente con un envoltorio de plástico y perforo orificios en el mismo. Agite y déjelo reposar de 2 a 3 minutos después de haberlo cocinado.                                                                    |
| Plato principal congelado   | 5   | 10 ó 20 oz (283 o 567 g):<br>Sáquelo del paquete. Afloje la tapa en 3 lados. Si el plato principal no está en un recipiente apto para el microondas, colóquelo en un plato, cúbralo con un envoltorio de plástico y perforo orificios en el mismo.                                                                                                        |
| Verduras congeladas         | 6   | 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L):<br>Sáquelo del paquete. Colóquelo en un recipiente apto para el microondas. Cubra el recipiente con un envoltorio de plástico y perforo orificios en el mismo. Agite y déjelo reposar de 2 a 3 minutos después de haberlo cocinado.                                                                                           |
| Arroz                       | 7   | 0,5 a 2 tazas (125 a 500 mL) de arroz seco (Use arroz de grano mediano o largo):<br>Siga las medidas en el paquete sobre las cantidades de ingredientes. Ponga el arroz y el líquido en un tazón apto para el microondas. Cúbralo con una tapa que esté floja. Déjelo reposar 5 minutos después de cocinarlo, o hasta que se absorba el líquido. Agítelo. |

### Para usar el Control de cocción:

1. Toque **COOK** (Cocinar).  
Se mostrará "1" en la pantalla para el primer tipo de alimento.
2. Gire el cuadrante o toque repetidamente **COOK** (Cocinar) para ver los distintos tipos de alimentos hasta que se muestre el número para el tipo de alimento deseado. Vea el cuadro.  
Espere 5 segundos o toque **START** (Inicio) o **SELECT** (Seleccionar).  
La pantalla va a pedir la cantidad o el peso.
3. Gire el cuadrante a la cantidad o al peso deseado.

#### 4. Presione START (Inicio).

El punto de cocción se puede regular por un período de 20 segundos después de haber tocado START (Inicio), girando el cuadrante.

La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Cuando termine el ciclo, aparecerá "END" (Fin) en la pantalla, y sonarán los tonos de fin de ciclo, seguidos por tonos de alerta.

#### 5. Para detener los tonos y/o despejar la pantalla, toque CANCEL (Anulado) o abra la puerta.

## Preparación y recalentamiento de los alimentos

Se han preestablecido tiempos e intensidades de cocción para recalentar tipos específicos de alimentos. Use como guía la siguiente tabla.

| ALIMENTO              | N°. | CANTIDAD/INSTRUCCIONES                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentos horneados   | 1   | 1 a 6 piezas, de 2 oz (57 g) cada una*: Colóquelos sobre toallas de papel.                                                                                                                                                                 |
| Bebidas               | 2   | 1 ó 2 tazas, 8 oz (250 mL) cada una: No lo cubra. El diámetro de la abertura de la taza afectará cómo se calienta el líquido. Las bebidas en tazas con aberturas más pequeñas se podrían calentar más rápido.                              |
| Cazuela (refrigerada) | 3   | 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L): Colóquelo en un recipiente apto para el microondas y cúbralo con un envoltorio de plástico. Agite y déjelo reposar de 2 a 3 minutos después de haberlo recalentado.                                            |
| Pizza (refrigerada)   | 4   | 1 a 3 porciones, de 3 oz (85 g) cada una: Colóquelas en una toalla de papel o en un plato de papel.                                                                                                                                        |
| Salsa                 | 5   | 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L): Colóquelo en un recipiente apto para el microondas. Cubra el recipiente con un envoltorio de plástico y perfora orificios en el mismo. Agite y déjelo reposar de 2 a 3 minutos después de haberlo recalentado. |
| Sopa                  | 6   | 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L): Colóquelo en un recipiente apto para el microondas. Cubra el recipiente con un envoltorio de plástico y perfora orificios en el mismo. Agite y déjelo reposar de 2 a 3 minutos después de haberlo recalentado. |

\*Para bollos más pequeños, 2 bollos se pueden contar como 1 pieza.

### Para usar el Control de recalentamiento:

#### 1. Toque REHEAT (Recalentar).

Se mostrará "1" en la pantalla para el primer tipo de alimento.

#### 2. Gire el cuadrante o toque repetidamente REHEAT (Recalentar) para ver los distintos tipos de alimentos hasta que se muestre el número para el tipo de alimento deseado. Vea el cuadro.

Espere 5 segundos o toque START (Inicio) o SELECT (Seleccionar).

La pantalla va a pedir la cantidad o el peso.

#### 3. Gire el cuadrante a la cantidad o al peso deseado.

#### 4. Toque START (Inicio).

El punto de cocción se puede regular por un período de 20 segundos después de haber tocado START (Inicio), girando el cuadrante.

En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de recalentamiento.

Cuando termine el ciclo, aparecerá "END" (Fin) en la pantalla, y sonarán los tonos de fin de ciclo, seguidos por tonos de alerta.

#### 5. Para detener los tonos y/o despejar la pantalla, toque CANCEL (Anulado) o abra la puerta.

**Para recalentar manualmente:** Siga las instrucciones en la sección "Cómo fijar el tiempo de cocción" y use una intensidad de cocción del 70%. Consulte el cuadro "Intensidad de cocción del microondas".

## Descongelamiento para la preparación de alimentos

Se puede usar la función de descongelamiento automático, o el horno de microondas se puede poner manualmente para descongelar.

- Quite los envoltorios de los alimentos y las tapas (por ejemplo de los recipientes de jugos de frutas) antes de la descongelación.
- Los paquetes poco profundos se descongelarán con más rapidez que los bloques profundos.
- Para lograr una descongelación más uniforme, separe todas las piezas de los alimentos tan pronto como le sea posible, durante el ciclo o al final del mismo.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger ciertas partes de los alimentos como las alas de pollo, puntas de las patas de pollo y colas de pescado. Vea primero la sección "Papel de aluminio y metal".

La función de descongelamiento automático no deberá ser utilizada con alimentos que estuvieron fuera del congelador por más de 20 minutos, ni con los alimentos congelados listos para usarse.

Se han preestablecido tiempos e intensidades de cocción para descongelar ciertos tipos de alimentos. Use como guía la siguiente tabla.

| ALIMENTO                                                               | N°. | CANTIDAD/INSTRUCCIONES                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pan (panecillos, panques, bollos, rebanadas de pan, barras de pan)     | 1   | 0,1 a 2,0 lbs (45 a 907 g): Colóquelos sobre toallas de papel. No los cubra.                                                                                       |
| Pescado/Mariscos (filetes, bistecs, mariscos enteros)                  | 2   | 0,2 a 4,4 lbs (90 g a 2 kg): Quite el envoltorio y colóquelo en un plato para hornear que sea resistente al microondas. No lo cubra.                               |
| Carne (molida, bistecs, asados, estofados, chuletas, costillas)        | 3   | 0,2 a 6,6 lbs (90 g a 3 kg): Quite el envoltorio y colóquelo en un plato para hornear que sea resistente al microondas. No lo cubra.                               |
| Aves (pollo entero, piezas de pollo, gallina Cornish, pechuga de pavo) | 4   | 0,2 a 6,6 lbs (90 g a 3 kg): Quite el envoltorio y coloque la pechuga viendo hacia arriba, en un plato para hornear que sea resistente al microondas. No lo cubra. |

## Cómo usar el Control de descongelamiento:

1. Toque DEFROST (Descongelamiento).  
Se mostrará “1” para el primer tipo de alimento.
2. Gire el cuadrante o toque repetidamente DEFROST (Descongelamiento), para ver los distintos tipos de alimentos hasta que aparezca el número del tipo de alimento deseado. Vea la tabla.  
Espere 5 segundos, o toque START (Inicio) o SELECT (Seleccionar).  
La pantalla requerirá el peso.
3. Gire el cuadrante hacia el peso deseado.
4. Toque START (Inicio).  
En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de descongelación.  
Cuando termine el ciclo, aparecerá “END” (Fin) en la pantalla, y sonarán las señales audibles de fin de ciclo, seguidas por señales audibles de alerta.
5. Para detener los tonos y/o despejar la pantalla, toque CANCEL (Anulado) o abra la puerta.

**Para descongelar manualmente:** Siga las instrucciones en la sección de “Cómo fijar el tiempo de cocción”, y use una potencia de cocción del 30%. Consulte el cuadro “Intensidad de cocción con microondas”.

## Cocción por sensor

Un sensor en el horno de microondas detecta la humedad que se libera de los alimentos mientras se calientan y ajusta el tiempo de cocción en consecuencia.

Es necesario cubrir los alimentos para varios ciclos con sensor. Se recomiendan recipientes aptos para microondas o vaporeras con tapas que queden un poco sueltas. Las tapas sueltas permiten que se escape el vapor suficiente como para ser detectado por el sensor. Cuando cubra los alimentos con envoltorio de plástico, asegúrese de dejar un orificio que sea lo suficientemente grande como para permitir que se escape el vapor.

### NOTAS:

- El horno de microondas deberá permanecer enchufado por lo menos durante 3 minutos.
- La cavidad del horno de microondas y el exterior del recipiente de cocción deberán estar secos.
- La temperatura ambiente no deberá exceder de los 95 °F (35 °C).
- Si se abre la puerta durante un ciclo con sensor, se detendrá la detección y el programa será cancelado.

## Cocción por sensor de un toque

Un sensor en el horno de microondas detecta la humedad que emiten los alimentos y automáticamente selecciona el tiempo de cocción basado en el botón seleccionado.

**NOTA:** Durante la función Popcorn (Palomitas de maíz), así como con todas las funciones de cocción, el horno de microondas se debe vigilar todo el tiempo. Fíjese que el proceso de reventado disminuya hasta llegar a uno cada 1 ó 2 segundos, luego detenga el ciclo.

Utilice la tabla siguiente como guía para los botones de ONE TOUCH (Un toque).

| ALIMENTO                  | TAMAÑO DE PORCIÓN                                                   | INSTRUCCIONES                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Palomitas de maíz*        | 3,0-3,5 oz (85-99 g) o 1,75 oz (50 g)                               | Haga reventar sólo un paquete a la vez.                                                                                                                                                                           |
| Papa horneada             | 1 a 4 mediana, 10 a 13 oz (283 a 369 g) cada una, de tamaño similar | Pinche cada una varias veces con un tenedor. Póngalas en una toalla de papel, alrededor de los bordes de la bandeja, separadas por lo menos por 1" (2,5 cm). Déjelas reposar por 5 minutos después de cocinarlas. |
| Recalentamiento de comida | 1 porción (1 plato), de 8 a 16 oz (227 a 454 g)                     | Sirva la comida en un plato, cubra con un envoltorio de plástico con orificios.                                                                                                                                   |

\*Para evitar dañar el horno de microondas, no use bolsas de papel normales o cristalería. Para obtener los mejores resultados de cocción, no intente reventar los granos de maíz que no reventaron la primera vez. Para obtener óptimos resultados, use bolsas de maíz fresco. Los resultados de cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa. Para tamaños de bolsas que no se nombran en esta sección, siga las indicaciones en el paquete. Si está usando un recipiente especial para preparar palomitas de maíz en el microondas, siga las instrucciones del fabricante.

## Para usar Baked Potato (Papa horneada) y Meal Reheat (Recalentamiento de comida)

1. Ponga la comida en la bandeja giratoria y cierre la puerta.
2. Toque BAKED POTATO o MEAL REHEAT.  
El horno de microondas se encenderá automáticamente. La animación del sensor aparecerá brevemente, seguida por el tiempo de cocción aproximado restante.  
El punto de cocción se puede regular durante los primeros 20 segundos de cocción, girando el cuadrante. Vea la sección “Punto de cocción”.  
El tiempo de cocción estimado restante se puede recalcular varias veces durante la cocción. La animación del sensor aparecerá por 3 segundos cada vez, seguida por el nuevo tiempo restante.  
Cuando termine el ciclo, aparecerá “END” (Fin) en la pantalla, y sonarán los tonos de fin de ciclo, seguidos por tonos de alerta.
3. Para detener los tonos recordatorios y/o despejar la pantalla, toque CANCEL (Anulado) o abra la puerta.

## Cómo utilizar Popcorn (Palomitas de maíz):

1. Coloque la bolsa de las palomitas de maíz en la bandeja giratoria, con el lado correcto hacia arriba, como se indica en el paquete.
2. Toque POPCORN (Palomitas de maíz).  
En la pantalla se mostrará “3.0-” seguido por “3.5” Girar el cuadrante o tocar POPCORN nuevamente, cambiará la selección a “1.75”. Consulte el cuadro para obtener detalles.
3. Toque START (Inicio).  
La animación del sensor aparecerá en la pantalla, y el tiempo restante de preparación se puede mostrar periódicamente durante el ciclo.  
Cuando termine el ciclo, aparecerá “END” (Fin) en la pantalla, y sonarán los tonos de fin de ciclo, seguidos por tonos de alerta.
4. Para detener los tonos y/o despejar la pantalla, toque CANCEL (Anulado) o abra la puerta.

## Mantener caliente

### ADVERTENCIA

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

**No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

La comida cocida caliente puede mantenerse caliente en el horno de microondas. La función Keep Warm (Mantener caliente) usa el 10% de la potencia de cocción. La función de Keep Warm (Mantener caliente) puede usarse sola o programada para que siga a un ciclo de cocción.

- Cubra los platos con comida.
- Cubra los alimentos que estuvieron cubiertos mientras se cocinaron.
- Para obtener los mejores resultados, no cubra alimentos horneados, tales como productos de repostería, pais, empanadas, etc.

#### Para usar (para un sólo ciclo):

1. Toque KEEP WARM (Mantener caliente).  
Se mostrará "60:00" en la pantalla, lo cual es el tiempo máximo de calentamiento prefijado.
2. Regule el tiempo de calentamiento si lo desea, girando el cuadrante.

#### 3. Presione START (Inicio).

En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de calentamiento, y el indicador del Tiempo de cocción destellará.

El tiempo de calentamiento se puede regular en cualquier momento durante el ciclo de Keep Warm (Mantener caliente), girando el cuadrante.

La potencia de cocción al 10% no se puede cambiar durante el ciclo de Keep Warm (Mantener caliente).

Cuando termina el ciclo, los tonos de fin de ciclo sonarán, y la pantalla regresará al modo de la hora del día.

**Para fijar al final del ciclo:** Durante cualquier función de cocción, con excepción de Popcorn (Palomitas de maíz) o Defrost (Descongelar), toque KEEP WARM (Mantener caliente). El indicador de Cook Time (Tiempo de cocción), destellará. Ajuste el tiempo si lo desea, luego toque START (Inicio). Cuando el ciclo de cocción actual ha terminado, los tonos de fin de ciclo sonarán, y luego iniciará automáticamente el ciclo de Keep Warm. En la pantalla, el indicador del Tiempo de cocción destellará, y aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de calentamiento. El tiempo de calentamiento puede regularse en cualquier momento durante la cuenta regresiva. Al final del ciclo de calentamiento, los tonos de fin de ciclo sonarán, y la pantalla regresará al modo de la hora del día.

**Para calentar manualmente:** Siga las instrucciones en la sección de "Cómo fijar el tiempo de cocción", y use una potencia de cocción del 10%. Consulte el cuadro "Intensidad de cocción del microondas".

## CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS

### Limpieza general

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno de microondas esté frío. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza.

Se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, a menos que se indique lo contrario.

#### CAVIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

Para evitar daños en la cavidad del horno de microondas, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel reciclado.

En los modelos de acero inoxidable, frote en la dirección del hilo para evitar que se dañe.

Se debe mantener limpia la zona donde la puerta del horno de microondas entra en contacto con el marco cuando está cerrada.

#### Suciedad promedio

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos:  
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

#### Suciedad profunda

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos:  
Caliente una taza (250 mL) de agua durante 2 a 5 minutos en el horno de microondas. El vapor ablandará la suciedad. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

#### Olores

- Jugo de limón o vinagre:  
Caliente en el horno de microondas una taza (250 mL) de agua con una cucharada (15 mL) de jugo de limón o vinagre durante 2 a 5 minutos.

#### Cubierta para la entrada de microondas

Para evitar que el horno de microondas se dañe y se formen chispas, la cubierta para la entrada de microondas (vea "Piezas y características") debe mantenerse limpia.

- Limpie con un paño húmedo.

#### PUERTA Y EXTERIOR DEL HORNO DE MICROONDAS

Se debe mantener limpia la zona donde la puerta del horno de microondas entra en contacto con el marco cuando está cerrada.

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos:  
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusas.
- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o un estropajo de plástico no abrasivo:  
Aplice el producto para limpiar vidrios en una toalla, no lo haga directamente sobre la superficie.

#### Acero inoxidable (en algunos modelos)

Para evitar daños a la puerta del horno de microondas y exterior, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel. Frote en la dirección del hilo.

- Limpiador de acero inoxidable (no incluido):  
Vea la sección "Ayuda o servicio técnico" para encargarlo.
- Vinagre para manchas de agua dura

## PANEL DE CONTROL

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel.

Asegúrese de empujar el cuadrante hasta que esté alineado en su posición.

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja: Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.

## BANDEJA GIRATORIA

Vuelva a poner la bandeja giratoria en su lugar inmediatamente después de limpiarla. No ponga a funcionar el horno de microondas si no tiene la bandeja giratoria en su lugar.

- Producto de limpieza y estropajo suaves
- Lavavajillas

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones aquí sugeridas para evitar el costo de una visita de servicio técnico innecesaria.

### Nada funciona

- **¿Se quemó un fusible de la casa o se disparó un cortacircuitos?**  
Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Se ha cableado debidamente el horno de microondas?**  
Vea las instrucciones de instalación provistas con su horno de microondas.

### El horno de microondas no funciona

- **¿Está funcionando debidamente el magnetrón?**  
Intente calentar una taza (250 mL) de agua fría durante 2 minutos al 100% de potencia de cocción. Si el agua no se calienta, pruebe los pasos a continuación. Si el horno de microondas aún no funciona, llame para solicitar servicio técnico. Vea la sección “Ayuda o servicio técnico”.
- **¿Se ha cerrado bien la puerta?**  
Cierre la puerta con firmeza.
- **¿Hay algún espaciador de empaque (en algunos modelos) sujeto al interior de la puerta?**  
Saque el espaciador de empaque, luego cierre la puerta firmemente.
- **¿Se ha fijado debidamente el control electrónico del horno de microondas?**  
Vea la sección “Control del horno de microondas”.
- **En algunos modelos, ¿se ha fijado el bloqueo de control?**  
Consulte la sección “Bloqueo de control”.
- **En algunos modelos, ¿está encendido Demo Mode (Modo de demostración)?**  
Consulte la sección “Modo de demostración”.
- **¿Aparece la palabra “DOOR” (Puerta) en la pantalla?**  
Abra y cierre la puerta del horno de microondas y luego toque START (Inicio). Vea la sección “Inicio”.

### El horno de microondas emite zumbidos

- Esto es normal y ocurre cuando el suministro de energía enciende y apaga el magnetrón.

### La puerta del horno de microondas parece ondulada

- Esto es normal y no afecta el funcionamiento.

### La bandeja giratoria no funciona

- **¿Se ha colocado la bandeja giratoria debidamente en su lugar?**  
Cerciórese de que la bandeja giratoria tenga el lado correcto hacia arriba y que esté debidamente sentada en su soporte. Vea la sección “Bandeja giratoria”.
- **¿Está funcionando debidamente el soporte de la bandeja giratoria?**  
Quite la bandeja giratoria. Quite y limpie el eje, los soportes y los rodillos de la bandeja giratoria. Vuelva a colocar el eje, los soportes y la bandeja giratoria. Coloque 1 taza (250 mL) de agua en la bandeja giratoria, luego vuelva a poner en marcha el horno de microondas. Si todavía no funciona, solicite servicio. Vea la sección “Ayuda o servicio técnico”. No ponga a funcionar el horno de microondas si la bandeja giratoria y su soporte no están funcionando bien.

### La bandeja giratoria gira en ambas direcciones

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

### La pantalla muestra mensajes

- **¿Está mostrando la pantalla “Oven Status” (Estado del horno) con un código de letra/número e instrucción de informar a KitchenAid?**  
El horno de microondas ha detectado un problema interno. Ha realizado un programa de autoverificación y ha mostrado el error en la pantalla. Solicite servicio técnico. Vea la sección “Ayuda o servicio técnico”.

### La pantalla muestra la cuenta regresiva pero no está funcionando

- **En algunos modelos, ¿está encendido el temporizador?**  
Vea la sección “Temporizador”.
- **En algunos modelos, ¿está encendido el Demo Mode (Modo de demostración)?**  
Consulte la sección “Modo de demostración”.

### El ventilador está funcionando a menos velocidad de lo acostumbrado

- **¿Se ha almacenado el horno de microondas en una zona muy fría?**  
El ventilador va a funcionar a menos velocidad hasta que el horno de microondas alcance la temperatura ambiente normal.

### Los tiempos de cocción parecen demasiado prolongados

- **¿Se ha fijado la intensidad de cocción adecuadamente?**  
Vea la sección "Intensidad de cocción del microondas".
- **¿Se está calentado una gran cantidad de alimentos?**  
Las cantidades más grandes de alimentos necesitan tiempos de cocción más prolongados.
- **¿Está el voltaje de entrada más bajo que el especificado en la sección "Seguridad el horno de microondas empotrado"?**  
Contrate un electricista competente para que revise el sistema eléctrico de la casa.

### Interferencia de radio, TV o teléfono inalámbrico

- **¿Está el receptor de radio o TV cerca del horno de microondas?**  
Aleje el receptor del horno de microondas o regule la antena de la radio o de la TV.
- **¿Están limpias las superficies de sellado y la puerta del horno de microondas?**  
Cerciórese de que estas zonas estén limpias.
- **¿Es la frecuencia del teléfono inalámbrico de 2,4 GHz?**  
Algunos teléfonos inalámbricos basados en 2,4 GHz y cadenas inalámbricas del hogar pueden tener estática o ruidos mientras el horno de microondas está encendido. Use un teléfono con cable o un teléfono inalámbrico de frecuencia diferente, o evite usar estos objetos durante el funcionamiento del horno de microondas.

## AYUDA O SERVICIO TÉCNICO

### Si necesita servicio

Refiérase a la página de garantía de este manual.

### Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas especificadas de fábrica. Estas piezas especificadas de fábrica encajarán bien y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de KITCHENAID®. Para encontrar piezas especificadas de fábrica en su localidad, llámenos o llame al centro de servicio técnico designado de KitchenAid más cercano.

### En los EE.UU.

Llame al Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid sin costo alguno al: **1-800-422-1230**, o visite nuestro sitio de internet en **www.kitchenaid.com**.

### Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación del servicio. Los técnicos designados por KitchenAid están capacitados para cumplir con la garantía de producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de los Estados Unidos.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales de KitchenAid.
- Información sobre la instalación.
- Procedimiento para el uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y partes para reparación.
- Asistencia especializada para el consumidor (habla hispana, problemas de audición, visión limitada, etc.).

### Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a KitchenAid con sus preguntas o dudas a:

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

Por favor incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

### Piezas de repuesto

Bandeja giratoria  
Pieza número 8205676

Eje de la bandeja giratoria  
Pieza número 8205539

Soporte y rodillos de la bandeja giratoria  
Pieza número 8205538

### Artículos de limpieza

Limpiador para electrodomésticos de cocina affresh®  
Pieza número W10355010  
Limpiador de acero inoxidable affresh®  
Pieza número W10355016

Toallitas para acero inoxidable affresh®  
Pieza número W10355049  
Desengrasante poderoso  
Pieza número 31552A

# GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO EMPOTRADO Y DEL MICROONDAS KITCHENAID®

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ. SE REQUIERE LA PRUEBA DE COMPRA PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA.

Tenga a mano la siguiente información cuando llame al Centro para la eXperiencia del cliente:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y de serie
- Una descripción clara y detallada del problema
- Prueba de compra incluido el nombre y la dirección del distribuidor o vendedor

## SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, escanee el código QR que se encuentra a la derecha para acceder a los recursos adicionales o visite <http://kitchenaid.custhelp.com>.

2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de KitchenAid. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

**Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid**

**En EE.UU., llame al 1-800-422-1230. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.**

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de KitchenAid para determinar si corresponde otra garantía.



<http://kitchenaid.custhelp.com>

## GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS

### LO QUE ESTÁ CUBIERTO

#### GARANTÍA LIMITADA DURANTE EL PRIMER AÑO (PIEZAS Y MANO DE OBRA)

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca KitchenAid de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada, LP (en lo sucesivo denominada "KitchenAid") pagará por el costo de las piezas de repuesto especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra, existentes en el momento de la compra de este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En el caso de reemplazar el producto, su electrodoméstico estará cubierto por la garantía por el tiempo restante del período de garantía de la unidad original.

#### GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL QUINTO AÑO (SÓLO PARA Ciertas PIEZAS DE LOS COMPONENTES - NO SE INCLUYE LA MANO DE OBRA)

Desde el segundo al quinto año desde la fecha de compra original, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, KitchenAid pagará por las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes, para corregir defectos no estéticos en los materiales o en la mano de obra de estas piezas, los cuales eviten el funcionamiento del electrodoméstico principal y que hayan existido en el momento de la compra de este electrodoméstico principal. La presente es una garantía limitada de 5 años para las piezas nombradas a continuación solamente y no incluye el trabajo de reparación.

- Elementos eléctricos
- Piezas del sistema de control táctil de estado sólido

#### GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL DÉCIMO AÑO (SÓLO PARA HORNO MICROONDAS)

Durante el segundo al décimo año desde la fecha de compra, cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de acuerdo con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, KitchenAid pagará por las piezas de repuesto especificadas de fábrica para la puerta interior/cavidad de acero inoxidable del horno, si la pieza se oxidara debido a defectos de material o de mano de obra.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por KitchenAid. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

### LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones del usuario, del operador o de instalación publicadas.
2. Instrucción a domicilio sobre cómo usar el producto.
3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación incorrecta del producto, la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de plomería o instalación eléctrica doméstica (por ejemplo, instalación eléctrica, fusibles o mangueras de entrada de agua del hogar).
4. Piezas de consumo (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de agua o de aire, etc.).
5. Conversión del producto de gas natural o gas L.P.
6. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por KitchenAid.
7. Reparaciones a piezas o sistemas para corregir el daño o los defectos del producto a causa de reparaciones por servicio no autorizado, alteraciones o modificaciones en el electrodoméstico.
8. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días.
9. Decoloración, herrumbre u oxidación de las superficies producto de entornos corrosivos o cáusticos que incluyen, entre otras cosas, altas concentraciones de sal, humedad elevada o exposición a productos químicos.
10. Pérdida de comida debido a la falla del producto.
11. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
12. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por KitchenAid.
13. Remoción o reinstalación de electrodomésticos en lugares inaccesibles o dispositivos empotrados (por ejemplo, adornos, paneles decorativos, pisos, armarios, islas, mostradores, paredes, etc.) que interfieran con el servicio, la remoción o el reemplazo del producto.
14. Servicio técnico o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales removidos, alterados o no identificados con facilidad.

**El costo de la reparación o del reemplazo bajo estas circunstancias excluidas correrá por cuenta del cliente.**



---

### **EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS**

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

---

### **EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA**

KitchenAid no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico principal aparte de las declaraciones incluidas en esta garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico principal, deberá dirigirse a KitchenAid o a su distribuidor acerca de la compra de una garantía extendida.

---

### **LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES**

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

---

4/14