



# Horno Advantium®

**Advantium**  
 Controles de Cocimiento ..... 10  
 Conociendo su Horno Advantium.....8  
 Características del Horno.....9  
 Seguridad ..... 2-7

**Cocimiento Rápido**  
 Consejos de Cocimiento.....12  
 Cocimiento rápido personalizado ..16  
 Recetas Favorita ..... 17, 18  
 Nivel de Potencia ..... 14  
 Repite la última función ..... 16  
 Reanuda la función ..... 16  
 Recipientes para cocimiento rápido .. 12  
 Recipientes seguros  
 paracocimiento rápido .....5  
 Lo que es normal.....11  
 Uso del menú predeterminadode  
 cocimiento rápido ..... 15

**Otras funciones de  
 cocimiento**  
 Asar y Tostar .....20  
 Hornear con convección .....19  
 Calentar y Leudar.....21

**Cocinar en el Microonda**  
 Cocinar con tiempo .....23  
 Consejos de cocimiento .....22  
 Descongelar por tipo de comida ....25  
 Descongelar con tiempo .....24  
 Consejos de descongelación .....24  
 Express .....24  
 Funciones .....22  
 Recetas Favorita .....24  
 Niveles de potencia de microonda 23  
 Microwave-safe cookware .....6  
 Precauciones para evitar  
 una posible exposición a excesiva  
 energía de microonda .....2  
 Cocimiento con sensor ..... 26, 27  
 Lo que es normal.....22  
 Uso de selecciones predeter  
 minadas de microonda .....23

**Otras características**  
 Ventilador para enfriar .....29  
 Conversión automática .....28  
 Volumen del pito.....28  
 Bloqueo para niños .....29  
 Reloj .....28  
 Cocimiento completo .....27  
 Inicio retardado .....28  
 Pantalla ON/OFF .....28  
 Ayuda .....29  
 Recordatorio .....28  
 Revisión .....28  
 Velocidad de Desplazamiento .....28  
 Cronómetro .....29

**Cuidado y Limpieza**  
 Limpieza del interior.....30  
 Limpieza del exterior .....32  
 Limpieza del cajón de  
 almacenamiento .....32  
 Bandejas de cocimiento  
 y bandeja de horneado.....31  
 Plato giratorio removible.....30

**Búsqueda de Problemas**  
 Solucionador de Problemas..... 33, 34

**Soporte para el Cliente**  
 Soporte para  
 el cliente.....Cubierta Trasera  
 Garantía .....35

*Manual del  
 Usuario*

PSB9240

Anote aquí el número de modelo y serie:

Modelo # \_\_\_\_\_

Serie # \_\_\_\_\_

Encontrará estos números en la  
 etiqueta adentro del horno.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## PRECAUCIONES QUE DEBE TENER PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDA

- (a) *No trate* de operar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina de energía de microonda. Es importante que nadie altere ni juegue con los cierres de seguridad.
- (b) *No coloque* ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, tampoco permita que se acumulen en las superficies de sello residuos de sucio o de limpiadores.
- (c) *No opere* el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista daño en:
  - (1) La puerta (doblada)
  - (2) Bisagras y aldabas (quebradas o flojas),
  - (3) Sellos de la puerta y superficies de sello.
- (d) *El horno no debe* ser ajustado o reparado por cualquier persona a excepción del personal de servicio calificado.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium



## ADVERTENCIA

*Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones a personas o una exposición excesiva a energía de microondas:*

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- Lea y siga las precauciones específicas de la sección Precauciones para evitar una posible exposición a excesiva energía de microondas de la página 2.
- Asegúrese que su aparato esté debidamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Instale y coloque este aparato de acuerdo con las Instrucciones de Instalación suministradas.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados – por ejemplo, botes sellados – pueden explotar y no deben calentarse en este horno. Si lo utiliza de esta manera puede resultar en una lesión.
- No monte este aparato arriba del fregadero.
- Este horno no está aprobado ni probado para uso marino.
- Este horno está aprobado UL para una instalación de pared estándar, arriba de 36 pulg.
- No opere este aparato si está dañado o si lo han dejado caer.
- Como con cualquier otro aparato, se requiere una cercana supervisión cuando se utilizado por niños.
- Utilice este aparato sólo para los fines descritos en este manual.
- No utilice químicos corrosivos o vapores en este aparato.
- Este horno está específicamente diseñado para calentar, deshidratar y cocinar alimentos, no se diseñó para uso en laboratorios o para uso industrial.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Contacte a la empresa de servicio autorizada para la revisión, reparación o ajuste de este aparato.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo utilice cerca del agua – por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una piscina, cerca de un grifo o en ubicaciones similares.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y Limpieza del Horno, en este manual.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno durante la cocción.
  - Quite los ganchitos de alambre y las manijas de metal de los recipientes de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
  - No utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando.
  - No utilice las funciones del sensor dos veces seguidas en la misma porción de comida. Si los alimentos no se cocinaron después de la primera cuenta regresiva, utilice COOK BY TIME (cocinar por tiempo) para obtener tiempo de cocción adicional.
  - No use el horno para secar periódicos.
  - Si los materiales ubicados dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos. Si se abre la puerta, el fuego puede propagarse.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## ADVERTENCIA

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No haga funcionar el horno sin el plato giratorio en su lugar. El plato giratorio no debe tener ninguna clase de bloqueo para que pueda girar.
- Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen.
- Las potenciales superficies calientes incluyen la puerta, el piso, las paredes y la parrilla del horno y el plato giratorio.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Cocine la carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para más información, consulte [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

### FORMACIÓN DE ARCO

*El arco puede ocurrir durante el cocimiento rápido y el de microondas. Si observa chispas, presione la tecla CANCEL/OFF y corrija el problema.*

Formación de arco, es el término de microondas, utilizado para chispas en el horno. Las chispas pueden ser causadas por:

- Contacto de metal o aluminio en los lados del horno.
- Aluminio no moldeado al alimento (las orillas que no están dobladas actúan como antenas).
- Utilice el aluminio de la manera en que se recomienda en este manual.
- Los recipientes de metal o la parrilla de alambre del horno utilizada durante el cocimiento rápido o el de microonda (con excepción de las panas suministradas con el horno).
- Metales, como amarres, grapas en aves o platos con orillas de oro colocados en el horno.
- Toallas de papel recicladas que contengan pequeños pedazos de metal utilizados en el horno.

### ALIMENTOS

- Al cocinar con microonda, coloque los alimentos y recipientes sobre la bandeja de vidrio claro.
- No haga palomitas de maíz en el horno microonda a menos de que utilice un accesorio especial para hacerlo o que utilice uno marcado para horno microonda.
- No hierva huevos en este horno. La presión que se acumula adentro de la yema del huevo hará que explote, resultando en una posible lesión.
- No opere el horno sin alimentos adentro, ya que lo puede dañar. Incrementa el calor alrededor del magnetrón y acorta la vida del horno.
- Alimentos con la piel externa intacta como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y otros menudos y las yemas de huevo deben ser pinchadas para permitir que el vapor salga durante el cocimiento.
- **AGUA SOBRECALENTADA**  
*Los líquidos, como el agua, café o té pueden calentarse arriba del punto de hervor sin que aparenten que están hirviendo. No siempre existen burbujas visibles o hervor cuando retira el recipiente del horno microonda. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.*

Para reducir el riesgo de una lesión personal:

- No sobrecaliente el líquido.
- Mueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
- No utilice recipientes rectos con cuellos angostos.
- Después de calentar, permita que el recipiente descanse en el horno microonda por un período corto de tiempo, antes de retirar el recipiente.
- Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio adentro del recipiente.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## ⚠ ADVERTENCIA

### Recipientes seguros para el horno, para cocimiento rápido



Quando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para cocimiento rápido coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para cocinar rápido, convección, hornear, calentar o tostar coloque la comida directamente en la bandeja de metal.

- El horno y la puerta se calentarán cuando utiliza el cocimiento rápido.
- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipularlos.
- Cuando cocine rápido no utilice cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar/rostar fabricadas de aluminio, plástico, cera o papel
- No cubra con aluminio el plato giratorio, las bandejas de metal ni ninguna parte del horno. Esto causará chispas en el horno.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una pana para hornear plana o una bandeja para hornear.
- No utilice la rejilla de alambre del horno para cocinar rápido.
- Cuando cocine coloque la comida directamente en las bandejas de metal a menos que el horno le indique que haga lo contrario.

- Puede utilizar en su horno cualquier plato que no sea de metal y que sea seguro en el horno. Las recetas del Libro de Cocción Advantium fueron probadas con utensilios de vidrio de Pyrex® y con cacerolas de cerámica de Corningware®. Los tiempos y resultados de la cocción podrán variar al usar otros tipos de platos para horno. Coloque los mismos directamente en las bandejas.
- Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuando cocine rápido obtendrá resultados de cocimiento inferiores y posiblemente rajará la bandeja de vidrio.
- Utilice las bandejas de metal especificadas para uso en este horno. Las otras bandejas de metal no están diseñadas para este horno y darán resultados de cocimiento inferiores.
- No use el horno para secar periódicos.

### Recipientes seguros para el horno, para Hornear con Convección, Asar, Calentar, Fermentar y Tostar

- El horno y la puerta se calentarán al hornear con convección, asar, calentar o tostar.
- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Al asar o tostar no cubra los platos ni los recipientes plásticos, bolsas plásticas para cocinar/rostar, envolturas plásticas, papel encerado ni papel.
- No cubra el plato giratorio, el estante rejilla del horno, las bandejas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará arcos en el horno si se está usando el microondas o los modos de cocción rápida.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que usaría una pana para hornear baja o una bandeja para hornear.
- Utilice la parrilla de alambre del horno cuando

hornee con convección o para calentar en dos niveles.

- Cuando cocine coloque la comida directamente sobre las bandejas de metal a menos de que la receta requiera un plato.
- En este horno puede utilizar cualquier plato seguro para el horno. Las recetas del Libro de Cocción Advantium fueron probadas con utensilios de vidrio de Pyrex® y con cacerolas de cerámica de Corningware®. Los tiempos y resultados de la cocción podrán variar al usar otros tipos de platos para horno. Colóquelo directamente sobre las bandejas.
- Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuando hornee con convección, ase, caliente o toste obtendrá resultados inferiores en el rendimiento de cocimiento.
- No use el horno para secar periódicos.



Quando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para asar coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para hornear con convección, calentar o tostar coloque la comida directamente en la bandeja de metal.



Para niveles de hornear o calentar coloque la comida directamente sobre la bandeja de metal o en el plato apropiado y colóquelo en la parrilla de alambre del horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## ! ADVERTENCIA

### Recipientes de cocina seguros para el microonda



Quando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Quando cocine en el microonda la bandeja de vidrio claro siempre debe estar colocada en su lugar.

Quando cocine en el microonda asegúrese que todos los recipientes sean convenientes para dicho uso. Puede utilizar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocimiento, tazas medidoras, tazas para natillas, platos de cerámica o de china que no tengan bordes de metal o de vidrio con un brillo metálico. Algunos recipientes están marcadas "apropiado para microonda"

- No utilice la parrilla de alambre del horno para cocinar con microonda.
- Para cocinar sus alimentos coloque el recipiente para microonda directamente sobre la bandeja de vidrio claro.
- El uso de la bandeja de metal durante el cocimiento con microonda dará como resultado un rendimiento de cocimiento inferior.
- Si no está seguro que el plato es seguro para el microonda, realice la siguiente prueba: Coloque en el horno el plato que desea probar y una taza medidora de vidrio llena de agua. Coloque la taza medidora encima o cerca del plato. Cocine en el microonda de 30 a 45 segundos en high (alto). Si el plato se calienta, éste no debe usarse en el microonda.  
Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta el agua de la taza, entonces el plato puede usarse en el microonda.
- Los recipientes se pueden calentar debido al calor transferido por los alimentos calientes. Debe utilizar guantes para manipular los recipientes.
- Utilícelo como se indica en este manual, al utilizarlo en el horno, manténgalo a 1" de distancia de los lados del horno.
- Si utiliza un termómetro para carne al cocinar, asegúrese que sea seguro para uso en el microonda.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como los que se utilizan para empacar carne) tienen una capa fina de metal incrustada en la parte de abajo. Al



Cómo probar si el plato es seguro para el microonda.

utilizarlas en el microonda, el metal puede quemar el piso del horno o incendiar el papel toalla.

- No use el horno para secar periódicos.
- No utilice productos de papel reciclados. Las toallas de papel, servilletas y papel encerado reciclados pueden contener pedazos de metal que generen chispas y se enciendan. Se debe evitar utilizar productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que se pueden encender.
- Se puede utilizar papel toalla, papel encerado o envoltorio plástico para cubrir los platos y así retener la humedad y evitar salpicaduras. Asegúrese de ventilar la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.
- No todas las envolturas plásticas son convenientes para el horno microonda. Revise el empaque para utilizarlo adecuadamente.
- Las bolsas de cocimiento para hervir y las bolsas plásticas herméticas deben cortarse, pincharse o ventilarse siguiendo las instrucciones del paquete. Si no se hace, el plástico puede explotar durante o inmediatamente después del cocimiento, resultando en una posible lesión. Así mismo, los recipientes de plástico deben estar parcialmente abiertos, ya que forman un sello hermético. Cuando cocine con recipientes que estén herméticamente sellados por una cubierta de plástico, retire cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor lejos de sus manos y cara.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## Recipientes de cocina seguros para el microonda (continuación)

- Recipientes plásticos – Los recipientes plásticos diseñados para microonda son muy útiles, pero deben ser utilizados cuidadosamente. Aun los recipientes plásticos que son seguros para el microonda pueden no ser tan tolerantes a condiciones de sobre cocimiento como el vidrio o materiales de cerámica y se pueden ablandar o carbonizar si se someten a períodos cortos de sobre cocimiento. En exposiciones más largas de sobre cocimiento, se puede incendiar la comida y el recipiente.

Siga los siguientes consejos:

1. Solamente utilice plásticos seguros para el microonda y utilícelos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante del recipiente.
2. No cocine en el microonda con los recipientes vacíos.
3. No permita que los niños utilicen recipientes plásticos sin la supervisión de un adulto.

## ADVERTENCIA

### *PRECAUCIONES DE SEGURIDAD*

- No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello pequeño (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el envase es abierto, se podrá acumular presión. Esto podrá hacer que el envase explote, ocasionando posibles lesiones.
- Es posible que las comidas cocinadas en líquidos (tales como pasta) tiendan a hervirse más rápidamente que las comidas que contienen menos humedad. Si esto sucediera, consulte la sección de Cuidado y Limpieza del horno, para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar el interior del horno.
- Las comidas calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier envase de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas plásticas y cajas para cocción. A fin de evitar posibles lesiones, aleje el vapor de las manos y el rostro.
- No caliente las papas en exceso. Se podrían deshidratar y prenderse fuego, causando daños en su horno.
- Evite calentar comida para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que las comidas para infantes estén totalmente cocinadas. Revuelva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Asegúrese de evitar el punto de hervor cuando caliente fórmula de bebé. Es posible que el envase se sienta más frío que su contenido. Siempre pruebe la fórmula antes de alimentar a su bebé.
- No intente freír en aceite en el horno.
- No use el horno para secar periódicos.

## ADVERTENCIA

### *MARCA PASOS*

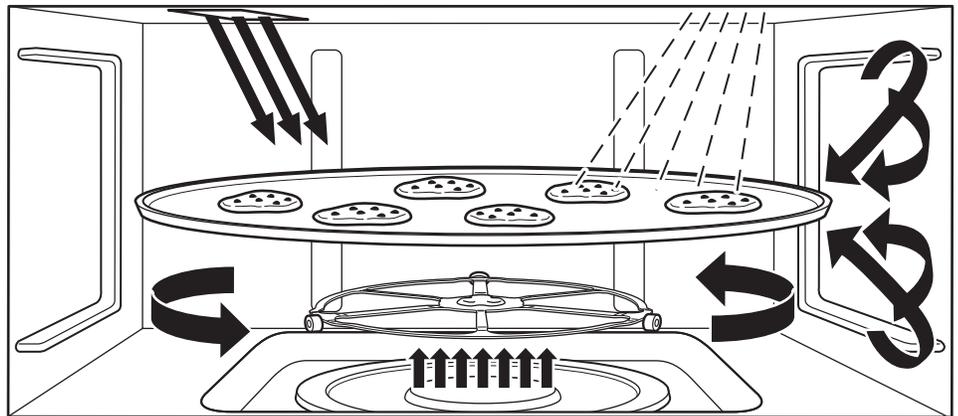
La mayoría de los marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consultar con su médico.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Conociendo su horno Advantium

El horno Advantium utiliza tecnología avanzada de Cocimiento rápido para aprovechar la energía de la luz. El horno Advantium cocina el exterior de los alimentos muy parecido al calor radiante convencional, al mismo tiempo que penetra la superficie para cocinar el interior simultáneamente.

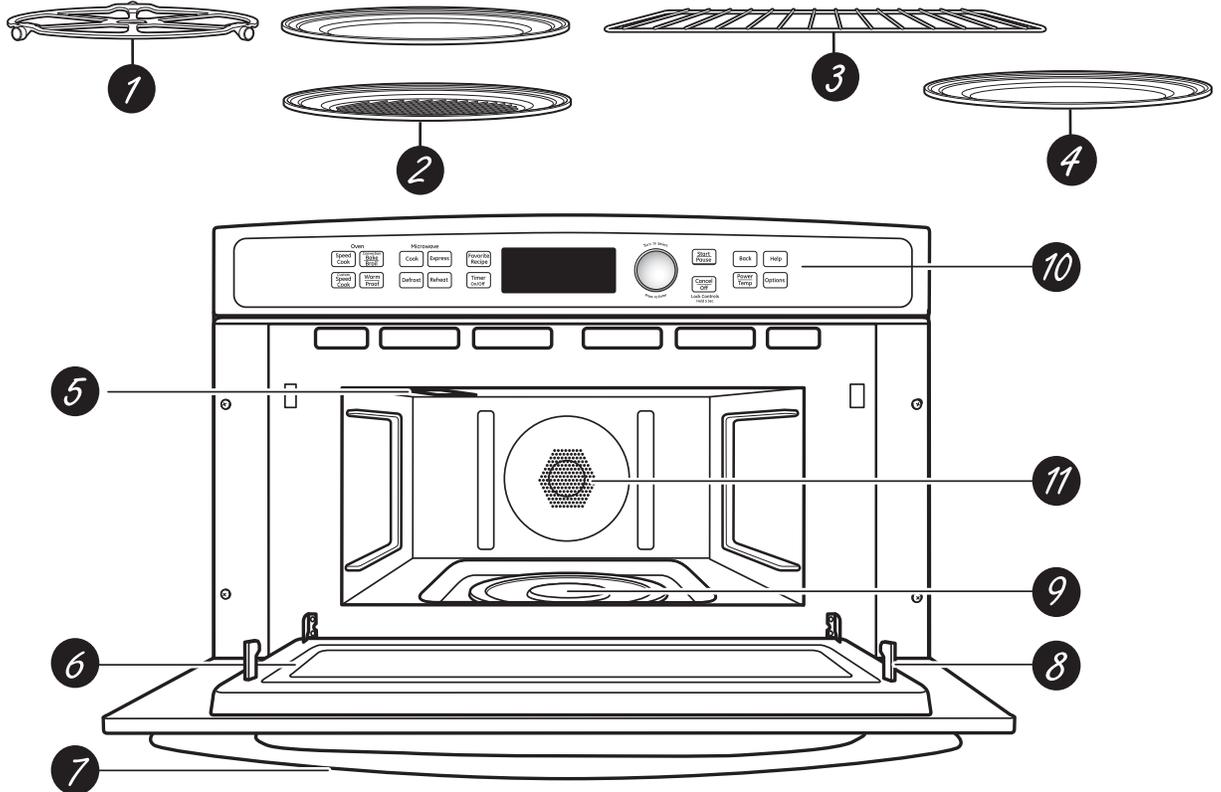
La luz halógena es la fuente primaria de energía, un sistema de convección y un calentador de cerámica ayudan al cocimiento, con un "refuerzo de microonda" agregado en algunos algoritmos de cocimiento. Los alimentos se cocinan parejos y rápido, al mismo tiempo que retienen su humedad natural.



El horno Advantium es capaz de cocinar rápido, hornear con convección, asar, tostar, calentar, fermentar y cocinar con microonda. La función de cocimiento rápido es el mayor beneficio del horno Advantium.

Para cocinar rápido no se requiere precalentar. Coloque los alimentos en el horno y comience a cocinar inmediatamente. Se ahorra tiempo ya que no precalienta y debido a que éste cocina más rápido.

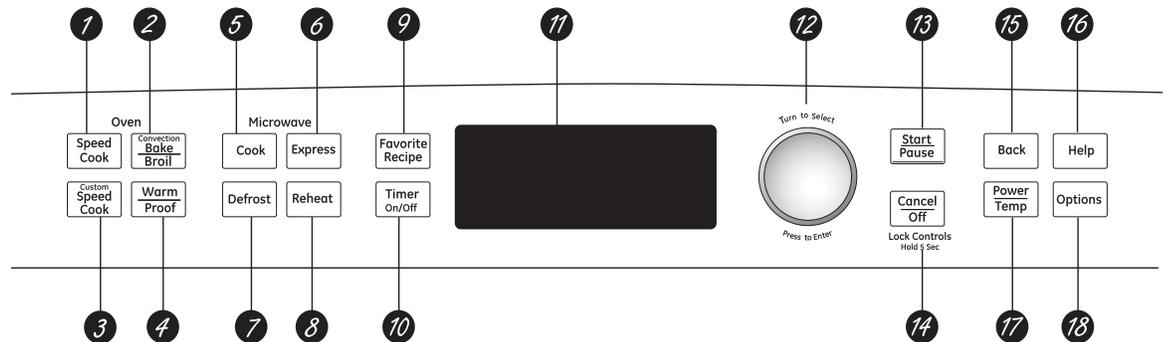
**Características del horno** A través de este manual, las características y apariencia pueden variar de las de su modelo.



- 1** *Plato Giratorio*  
Para todos los tipos de cocimiento el plato giratorio siempre debe estar en su lugar, en el piso del horno. Asegúrese de que esté colocado seguro sobre el eje en el centro del horno con el lado que posee la marca mirando hacia arriba.
- 2** *Bandeja de Metal o Bandeja de Metal para Asar*  
Al cocinar rápido, asar y tostar coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o bandeja de metal para asar y coloque el plato giratorio.
- 3** *Parrilla de Alambre del Horno*  
Al hornear con convección o en dos niveles coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o plato seguro para el horno sobre la parrilla de alambre del horno.
- 4** *Bandeja de Vidrio Claro*  
Coloque el plato giratorio cuando utilice las funciones de microonda. Coloque los alimentos o el recipiente seguro para microondas directamente en la bandeja.
- 5** *Lámparas Halógenas Superiores*  
Al cocinar rápido, asar y tostar, dos lámparas halógenas de 1200W cocinan los alimentos.
- 6** *Ventana*  
Permite ver el cocimiento, al mismo tiempo en que mantiene confinadas las microondas adentro del horno.
- 7** *Manilleta de la Puerta*  
Hale para abrir la puerta.
- 8** *Aldabas de la Puerta*  
Para que el horno funcione la puerta debe estar cerrada con la aldaba.
- 9** *Calentador de Cerámica Inferior*  
Un calentador de cerámica de 500W cocina los alimentos por la parte de abajo, al cocinar rápido, asar o tostar.
- 10** *Panel de Control*  
Las teclas utilizadas para operar el horno están ubicadas en el panel de control.
- 11** *Sistema de Convección*  
Un elemento de calentamiento de 1500W cocina los alimentos con un ventilador de convección haciendo circular el aire caliente a través de la cavidad para cocinar rápido, asar, hornear con convección, tostar y calentar.

### Controles de Cocimiento

Con su horno Advantium usted podrá cocinar con luces halógenas de alta intensidad, calentadores de cerámica, elemento de calentamiento de convección y/o con energía de microonda convencional.



- 1** **SPEEDCOOK/Repeat Last** (cocimiento rápido/ Repita el Último Paso)  
Presione este botón para acceder al menú predeterminado de cocción rápida. Mantenga el mismo presionado durante 3 segundos para repetir la última selección de cocción.
- 2** **CONVECTION BAKE/BROIL** (hornear con convección o asar)  
Presione esta tecla para hornear, asar o tostar con convección.
- 3** **COCCIÓN COMÚN CON SPEEDCOOK**  
Presione esta tecla para configurar su propia programación de speedcook (cocción rápida).
- 4** **CALENTAR/ LEUDAR**  
Seleccione la función WARM (calentar) para mantener las comidas calientes y cocinadas en la temperatura para servir.  
Seleccione PROOF (Leudar) para crear un ambiente cálido que sea útil para la elevación de productos fermentados a base de levadura.
- 5** **COCINAR (Microondas)**  
Presione esta tecla para cocinar en el microondas.
- 6** **EXPRESS (Microondas)**  
Presione esta tecla durante 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas. Cada vez que se presiona esta tecla, se suman 30 segundos al tiempo de cocción restante. El horno se inicia de inmediato.
- 7** **DESCONGELAR (Microondas) / LUZ DEL HORNO**  
Presione esta tecla para descongelar, ablandar o derretir comidas. Mientras cocina, presione esta tecla para iluminar la cavidad durante 4 segundos.
- 8** **RECALENTAR (Microondas)**  
Presione esta tecla para recalentar comidas cocinadas previamente, un plato con restos de comida o bebidas.
- 9** **RECETAS FAVORITA**  
Presione esta tecla para agregar, editar (cambiar) o retirar una receta de la memoria.
- 10** **TIMER** (cronómetro)  
Presione esta tecla para configurar el temporizador por minutos.
- 11** **DISPLAY** (pantalla)  
Muestra y da instrucciones sobre el uso de todas las funciones del horno.
- 12** **SELECTOR DIAL** (dial selector)  
Gire para seleccionar, presione para ingresar Primero. Gire, luego presione el dial para elegir opciones, comidas, nivel de potencia o temperatura. También use el dial para incrementar (gire en dirección de las agujas del reloj) o reducir (gire en contra de las agujas del reloj) los tiempos de cocción.
- 13** **START/PAUSE** (inicio/pausa)  
Presione esta tecla para iniciar o detener cualquier función de cocimiento.
- 14** **CANCEL/OFF**  
Presione esta tecla para cancelar TODAS las operaciones del horno, excepto el bloqueo del control, el reloj y el temporizador.
- 15** **BACK** (regreso)  
Presione este botón para retroceder uno o más niveles del proceso de programación.
- 16** **HELP** (ayuda)  
Presione este botón para averiguar más sobre las funciones del horno.
- 17** **ENCENDIDO/ TEMPERATURA**  
Durante la cocción, presione esta tecla y gire/ presione el dial de selección para cambiar el nivel de potencia del microondas, la temperatura de horneado por convección o los niveles de potencia de speedcook (cocción rápida).
- 18** **OPCIONES**  
Presione esta tecla para configurar *Clock* (reloj) y acceder a *Beeper Volume* (volumen de pitido), *Auto Recipe Convert* (conversión de auto receta), *apagada*, *Display Scroll Speed* (velocidad de desplazamiento de pantalla), *Delay Start* (inicio retrasado), y funciones de *Reminder* (recordatorios).

### Uso de las funciones de cocimiento rápido

#### PRECAUCIÓN

Quando utilice los programas de cocimiento rápido, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

Debe programar el reloj antes de utilizar su horno por primera vez. Vea la sección Reloj.

Antes de comenzar, asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Utilice la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar y su propio recipiente de vidrio o cerámica, si es necesario.



El plato giratorio debe estar colocado en su lugar siempre que utiliza el horno.



Para cocinar rápido coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.



- El horno se detendrá si abre la puerta durante el cocimiento y aparecerá PAUSE en la pantalla. Para reanudar el cocimiento cierre la puerta y presione START/PAUSE.
- Seleccione EDIT para cambiar el tiempo o los niveles de potencia en cualquier momento durante el cocimiento.
- Se produce humo al cocinar rápido carnes en el horno.
- Para cocinar un tiempo adicional después de que terminó el ciclo de cocimiento, utilice la función para Reanudar, como se le indica en la pantalla.

### Lo que es normal

#### Tiempos de cocimiento

- Al cocinar rápido con el menú predeterminado de alimentos, podrá ver en la pantalla OPTIMIZING COOK TIME (optimizando el tiempo de cocimiento) varios segundos después de presionar START/PAUSE. El horno detecta automáticamente el nivel del voltaje eléctrico de su casa y ajusta el tiempo de cocimiento hacia arriba o hacia abajo para un cocimiento adecuado.

#### Ventiladores de Enfriamiento

- Los ventiladores se encenderán durante el cocimiento. Al final, éstos continuarán durante un tiempo corto para enfriar los componentes internos. Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando las piezas internas del horno estén frías. La pantalla mostrará.
- Mientras el horno esté encendido el respirador emitirá un aire caliente.

#### Luces

- Quando el horno está encendido, la luz estará visible alrededor de la puerta o de la caja exterior.
- Las luces halógenas se opacarán y se encenderán y apagarán durante el ciclo de cocimiento rápido, algunas veces a niveles de potencia completa. Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.

#### Calor del Horno

- Los ciclos de cocimiento rápido no requieren un tiempo de precalentamiento. El horno comienza a cocinar inmediatamente.
- La puerta y el interior del horno estarán muy calientes. Tenga cuidado al abrir la puerta y retirar los alimentos. Tenga cuidado del vapor que se puede salir alrededor de la puerta.
- Quando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.
- Quando cocine por un período largo de tiempo, el horno puede reducir automáticamente los niveles de potencia para mantener el nivel apropiado de calor en el horno.

#### Sonidos

- Es normal escuchar durante el cocimiento chasquidos y el soplador del ventilador. El control electrónico enciende y apaga los componentes.

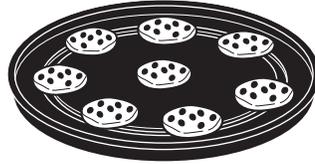
#### Interferencia

- Se puede observar interferencia de TV/ radio cuando utiliza el microondas, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños. Esto no indica un problema con el microondas. Mueva el radio o la TV lo más lejos posible del microondas o revise la posición de la antena de la TV/radio.

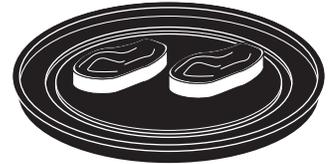
### Consejos para mejores resultados de cocimiento rápido

To ensure consistent and even browning when cooking foods directly on the metal tray, arrange food as shown below.

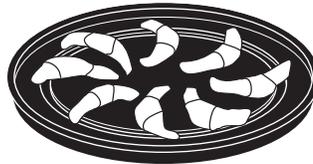
Los alimentos pueden tocarse pero no deben estar montados unos sobre otros.



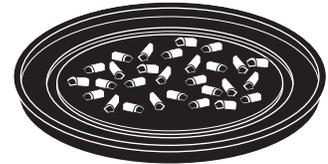
Patrón circular  
(Ejemplo, biscochos, galletas)



Patrón lado a lado  
(Ejemplo, carnes y pollos)



Patrón de rayo  
(Ejemplo, croissants, palitos de pan)

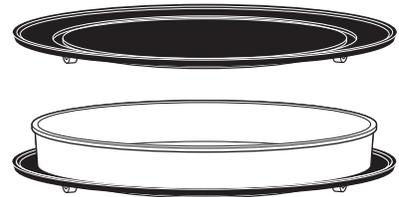


Una capa  
(Ejemplo, aperitivos)

La carne, pollo, pescado o mariscos frescos que están congelados deben descongelarse antes de cocinarlos. (Puede utilizar la función de descongelación del microonda). Siga las instrucciones del paquete para otros alimentos congelados empacados.

### Recipientos para cocimiento rápido

- Siga las sugerencias para utensilios de cocina en la pantalla del horno o en el Libro de Cocción o la Guía de Cocción.
- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Cuando cocine coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar, a menos de que el horno le indique lo contrario.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una pan para hornear baja o una bandeja para hornear.
- Además de los utensilios suministrados, usted puede utilizar platos de cacerolas que no sean de metal, platos para tartas y otros recipientes seguros para el calor. Colóquelos directamente en la bandeja de metal.

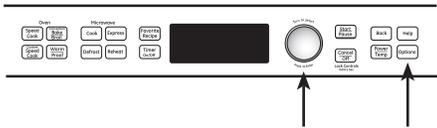


- Asegúrese de seleccionar un tamaño que se ajuste fácilmente.
- Coloque la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar en el plato giratorio. Coloque el recipiente de vidrio o cerámica en la bandeja.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.

# Inicio Rápido de Advantium

Horno Advantium

## Configure el reloj



Quando enchufe el horno por primera vez o luego de un corte de corriente:

1. Gire el dial para configurar la hora. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para ingresar.

Para cambiar la hora:

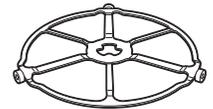
1. Presione la tecla **OPTIONS** (Opciones).
2. Gire el dial a **SET CLOCK** (Configurar Reloj). Presione el dial para ingresar y seguir las instrucciones de configuración que aparecen en pantalla.

## Cocinar en el Microondas con Express

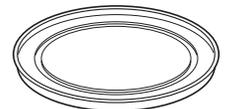


Presione **EXPRESS** de forma repetida por incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas.

El horno se inicia de inmediato.



El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.

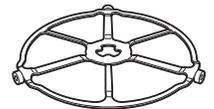


La bandeja de vidrio transparente siempre debe estar en su lugar al cocinar en el microondas.

## Inicio de cocción rápida



1. Presione la tecla **SPEEDCOOK** (Cocción Rápida).
  2. Gire el dial para seleccionar **FOOD MENU** (Menú de Comidas). Presione el dial para ingresar.
  3. Gire el dial para seleccionar la categoría de comida que desee. Presione el dial para ingresar la misma.
  4. Gire el dial para seleccionar la comida específica. Presione el dial para ingresar.
  5. Gire el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o finalización (si es necesario, el horno dará un aviso). Presione el dial luego de cada selección.
  6. Una vez que la pantalla muestre **ADJUST TIME OR START** (Ajuste de Tiempo o Inicio), presione la tecla dial o inicio para iniciar la cocción.
- Presione **CANCEL/OFF** (Borrar/Apagar) en cualquier momento para detener la cocción.



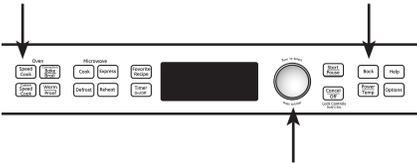
El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.



Coloque la comida directamente en la bandeja de metal antiadherente para una cocción rápida.



### Utilice el menú predeterminado de cocimiento rápido



El Advantium está preconfigurado para cocinar más de 175 comidas populares.

1. Presione la tecla **SPEEDCOOK**.  
*Si no se realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla volverá a quedar en blanco.*
2. Gire el dial selector para seleccionar la categoría del tipo de alimento que desea. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial selector para seleccionar el alimento específico (selección de menú). Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial selector para seleccionar la cantidad, tamaño y/o cocimiento (si lo requiere, el horno le indicará). Presione el dial después de cada selección.

5. Una vez que la pantalla muestre: **EDIT** (editar), **SAVE** (guardar) o **START** (iniciar), presione la tecla **START/PAUSE** o el dial selector para comenzar a cocinar.

Voltee la comida cuando el horno le indique **TURN FOOD OVER** (para cierto tipo de comida).

Quando el horno indique **CHECK for DONENESS**, revise para ver si la comida está cocinada a su gusto (para ciertos alimentos).

Si desea revisar los ajustes durante el cocimiento presione el dial selector.

Si entró una selección no deseada, simplemente presione en cualquier momento la tecla **BACK** y vuelva a entrar las selecciones deseadas.

Se puede producir humo cuando cocinar rápido carne en el horno.

### Selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido

De acuerdo con la Guía de la USDA, se debe cocinar la carne a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y el pollo a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades producidas por los alimentos. Para más información visite la página [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

Food Category	Menu Selection	Food Category	Menu Selection	Food Category	Menu Selection
Appetizers	Bagel Bites Cheese Sticks Egg Rolls (Frozen) Hot Dip (2-4 Cups) Jalapeño Poppers Meat Balls (Frozen) Nachos Nuts, Roasted Onion Rings Pizza Rolls Quesadillas (fresh) Soft Pretzels (frozen) Taqitos (frozen)	Desserts	Brownies Cobbler (fresh 7x11) Coffee Cake Cookies Crisp (fresh 8x8) Pie (fresh fruit) Pie Crust Rolls (refrigerated) Turnovers	Poultry	Chicken, Bone-In Chicken, Boneless Chicken Fillet (frozen) Chicken Finger (frozen) Chicken, Fried (frozen) Chicken Nugget (frozen) Chicken Patty (frozen) Chicken Tender (frozen) Chicken Wings (frozen) Chicken, Whole Turkey
Breads	Bagels (frozen) Biscuits Bread Sticks (refrigerated)  Cheese Bread Crescent Rolls Dinner Rolls Garlic Bread Muffin Mixes Quick Bread (mix) Sweet Rolls/Danish Taco Shells (boxed) Texas Toast	Entree	Burritos (frozen) Chimichanga (frozen) Egg Casserole (11x7) Egg Rolls (frozen) Enchilada (fresh) Lasagna Meatloaf (9x5) Quesadillas (fresh) Stuffed Peppers Taqitos (frozen)	Sandwich	Corn Dog (frozen) Crescent Roll Hot Dog Grilled Sandwich Hot Dog in a Bun Pocket Sandwich
Breakfast	Bagels (frozen) Belgian Waffles Breakfast Burritos Breakfast Pizza Coffee Cake French Toast Hashbrown Patties Pancakes (frozen) Rolls (refrigerated) Sausage Biscuit Sausage Strudel (frozen) Sweet Rolls/Danish Turnovers Waffles (frozen)	Meats	Filet Mignon Hamburger Lamb Chops Pork Chops Ribeye Steak Sirloin Steak Strip Steak T-Bone Steak Tenderloin	Seafood	Cod Fillets Fish Sticks (frozen) Frozen Breaded Lobster Tails Orange Roughy Fillet Salmon Sea Bass Shellfish Swordfish Steak (1") Tilapia Tuna Steaks Whitefish/Cod
		Pizza	Deli/Fresh Frozen Pizza Use Precooked	Side Dish	Casserole Refried Beans (16 oz) Roasted Asparagus Roasted Bell Pepper Roasted Chilies Roasted Corn Roasted Garlic Roasted Mixed Vegetables Scalloped Potatoes Stuffing (mix) Stuffed Mushrooms Stuffed Tomatoes
		Crust			
		Potatoes	Baked Potato Hashbrown Patties Frozen Fries Frozen Nugget Sweet Potato/Yam		

### Repita la última función



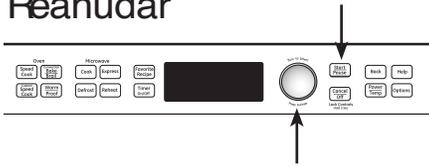
Utilice esta función para ahorrar tiempo para alimentos que cocina repetidas veces, como galletas y aperitivos.

1. Mantenga presionada la tecla **SPEEDCOOK** (Cocción Rápida) durante 3 segundos.
2. La pantalla mostrará el último alimento que preajustó.

NOTA: El último programa que utilizó se guarda durante dos horas.

3. Presione la tecla **START/PAUSE** o el dial selector para comenzar a cocinar.

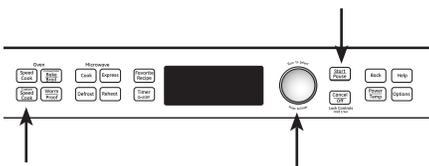
### Función para Reanudar



1. Si necesita cocinar la comida por más tiempo, usted puede reiniciar el horno al presionar la tecla **START/PAUSE** o el dial selector.
2. La pantalla mostrará **RESUMECOOKING** (reanudar el cocimiento) y el horno volverá a iniciar automáticamente al 10% del tiempo original.

El programa permanece en memoria durante 5 minutos. Después necesitará programar de nuevo. Vea la sección de Uso del menú predeterminado de cocimiento rápido.

### Mi Receta cocimiento rápido personalizado



El Advantium le ofrece flexibilidad al cocinar sus platos favoritos.

Si desea cocinar una comida que no se encuentra entre nuestras selecciones predeterminadas, utilice cocimiento rápido.

1. Presione la tecla **SPEEDCOOK** (Cocción Rápida).  
*Si no se realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla volverá a quedar en blanco.*
2. Gire el dial selector para seleccionar el tiempo de cocimiento. Presione el dial para seleccionar.

*La pantalla le indicará que debe seleccionar el nivel o niveles de potencia.*

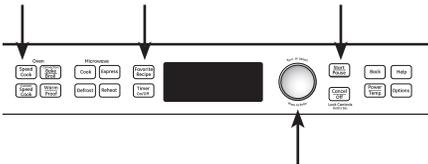
3. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia superior. Gire el dial en dirección de las manecillas del reloj para aumentar o en

dirección contraria para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.

4. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia inferior. Presione para seleccionar.
5. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia de microonda. Presione para seleccionar.
6. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia de convección. Presione para seleccionar.
7. Presione la tecla **START/PAUSE** o presione el dial selector para comenzar a cocinar.

Para sugerencias sobre el nivel de potencia o tiempo de cocimiento, utilice la guía de cocimiento, libro de recetas o las selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido.

## Receta favorita para entrar y salvar



Agrega y guarda hasta 30 de sus recetas para cocimiento rápido o microonda, o las recetas del menú predeterminado de cocimiento rápido como una receta favorita. Una vez realizada, puedes llamar rápidamente y en cualquier momento su receta favorita para cocinar la comida como a usted le gusta!

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionada en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca ADD RECIPE (Agregar Receta). Presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial a COPY SPEED RECIPE (Copiar Receta Rápida) o a ADD NEW RECIPE (Agregar Nueva Receta). Presione el dial para ingresar.

Si la opción COPY SPEED RECIPE (Copiar Receta Rápida) fue seleccionada, gire el dial a tipo(s) de comida y presione la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) para ingresar y guardar la receta.

Si la opción ADD NEW RECIPE (Agregar Nueva Receta) fue

seleccionada, gire el dial para seleccionar la receta SPEEDCOOK (Cocción Rápida) o MICROWAVE (Hornear en el Microondas). Presione el dial para ingresar y continuar con estos pasos.

5. Aparece SELECT COOK TIME (Seleccione el Tiempo de Cocción). Presione el dial para seleccionar el tiempo de cocción. Presione el dial para ingresar.

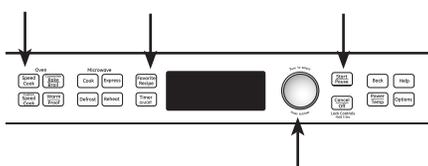
*La pantalla le sugerirá seleccionar el nivel(es) de potencia.*

6. Gire el dial en dirección de las manecillas de reloj para aumentar o al contrario para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.

*Utilice la guía de cocimiento o libro de recetas para ver sugerencias del nivel de potencia y del tiempo de cocimiento.*

7. Seleccione SAVE (guardar) del resumen de la pantalla.
8. Aparecerá SPELL THE FOOD NAME (deletree el nombre de la comida). Gire el dial hasta la primera letra de la descripción de su comida y presione el dial para seleccionar. Continúe este proceso hasta deletrear el resto del nombre. Presione la tecla START/PAUSE para guardar la receta y su nombre.

## Mi Receta encontrar y utilizar



Para encontrar y utilizar las recetas guardadas:

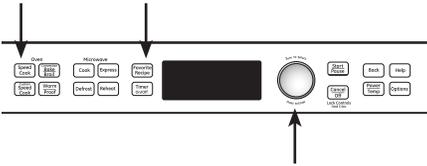
1. Presione la tecla SPEEDCOOK o MICROWAVE.
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionado en el paso 1).

3. Turn dial to USE FAVORITE RECIPE and press to enter.

4. Gire el dial hasta que aparezca la receta que desea y presione el dial para seleccionar.

5. Presione la tecla START/PAUSE o el dial selector para comenzar el cocimiento.

### Receta favorita... para ajustar o cambiar



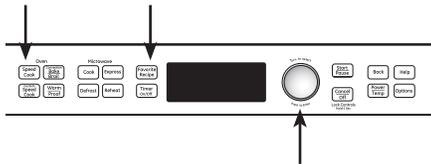
Para ajustar o cambiar recetas de cocción rápida

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionado en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca EDIT RECIPE (Editar Receta). Presione el dial para ingresar.

4. Gire el dial hasta la receta que desee cambiar. Presione el dial para ingresar. Aparecen las configuraciones actuales.
5. Presione el dial para editar.
6. La pantalla le sugerirá seleccionar el nivel(es) de potencia y editar el nombre. Gire el dial y presione las configuraciones adecuadas para ingresar.

*Para acceder a sugerencias de nivel de potencia y tiempo de cocción, use la guía de cocción o el libro de cocción.*

### Receta favorita... para borrar



Para borrar recetas de cocción común con speedcook que hayan sido guardadas:

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionado en el paso 1).

3. Gire el dial hasta que aparezca DELETE RECIPE (Borrar Receta) y presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial hasta la receta que desee borrar y presione el dial para ingresar.

### Hornear con Convección

Hornear con convección le permite cocinar los alimentos de la misma manera que un horno convencional, utiliza un elemento para calentar el aire adentro del horno. Se puede programar cualquier temperatura entre 250°F a 450°F.

El ventilador circula suavemente el aire caliente a través del horno, sobre y alrededor de los alimentos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, algunos alimentos se cocinan un poco más rápido, a diferencia de los hornos de cocimiento regular.

Antes de comenzar, asegúrese que la parrilla de metal esté en su lugar. Se pueden utilizar ambas parrillas en los dos niveles de cocimiento.



### PRECAUCIÓN

Quando hornee, recuerde que el horno, la puerta y los platos están muy calientes.



Quando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.

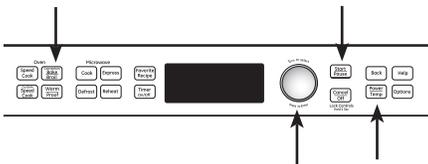


Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.



Quando hornee o caliente en los dos niveles coloque el alimento en la bandeja de metal o en el plato apropiado y colóquelo sobre la parrilla dealambre del horno.

### Cómo se Hornea con Convección



1. Presione la tecla CONVECTION BAKE / BROIL (Hornear / Asar por Convección).
2. Presione el dial para seleccionar CONV BAKE (Hornear por Convección).
3. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.

Para evitar el precalentamiento:

1. Cuando se sugiera PREHEAT THE OVEN? (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a NO. Presione el dial para ingresar.
2. Coloque la comida en el horno, gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
3. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Para precalentar:

1. Cuando la sugerencia muestre PREHEAT THE OVEN? (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a YES (S). Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar el precalentamiento.

El horno comienza a precalentarse de inmediato. No coloque comida en el horno. (Le será sugerido ingresar un tiempo de cocción, una vez que el

horno se haya precalentado).

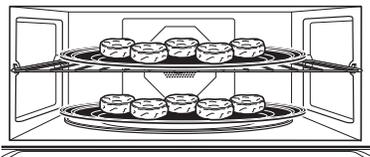
2. Una vez que el horno esté precalentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática. Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
3. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

*Podrá cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, presionando la tecla POWER/ TEMP (Potencia/ Temperatura) y girando el dial para seleccionar la nueva temperatura. Presione el dial para ingresar.*

*Si la puerta del horno es abierta durante la cocción, PAUSE (Pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar).*

*Los tiempos de cocción aparecen en minutos y se puede configurar hasta un máximo de 179 minutos. El tiempo podrá ser modificado durante la cocción girando el dial.*

### Consejos de cocimiento para hornear con convección



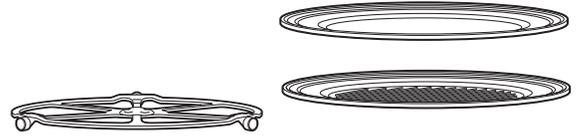
- Al cocinar productos que entran directamente sobre una bandeja metálica, no coloque la bandeja en el horno mientras el horno se está precalentando. Coloque la comida directamente sobre la bandeja, y coloque la bandeja metálica con comida en el plato giratorio una vez que el horno se haya precalentado.
- Al cocinar productos sobre un plato que se apoyará en una bandeja metálica, coloque esta última en el horno durante el precalentamiento para un rendimiento óptimo de la cocción.
- Para un horneado en dos niveles, instale una rejilla en los soportes para 4 estantes y una bandeja metálica en el plato giratorio. Los platos de horneado pueden ser colocados directamente en la rejilla y en el plato giratorio.
- Si se requieren bandejas de horneado para cocinar comidas tales como galletas o galletitas, use las bandejas metálicas suministradas con el horno para ser colocadas sobre la rejilla o el plato giratorio para un mejor rendimiento.

### Asar y Tostar

Asar y tostar utilizan las lámparas superiores, el calentador inferior y el sistema de convección, para asar o tostar los alimentos similar al horno convencional.

Antes de comenzar asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Al tostar utilice la bandeja de metal y al asar utilice la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar.

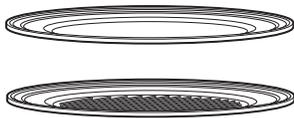
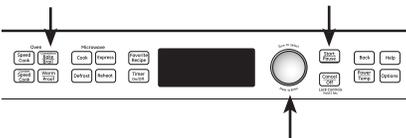
**PRECAUCIÓN:** Al asar o tostar, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.



Quando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.

Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.

### Cómo Asar o Tostar



Coloque la comida directamente en la bandeja metálica o la bandeja con parrilla metálica para asar o tostar la comida.

1. Presione la tecla CONVECTION BAKE/BROIL (Hornear/ Asar por Convección).
2. Gire el dial a BROIL (Asar) o TOAST (Tostar) y presione la misma para ingresar.

Para evitar el precalentamiento:

1. Cuando se sugiera PREHEAT THE OVEN? (Precalentar el Horno), gire el dial a NO. Presione el dial para ingresar.
2. Coloque la comida en el horno, gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Para precalentar:

1. Cuando la sugerencia muestre PREHEAT THE OVEN? (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a YES (SÍ). Presione el dial o el botón START/

PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar el precalentamiento.

El horno inicia el precalentamiento de inmediato. No coloque la comida en del horno. (Le será sugerido ingresar un tiempo de cocción, una vez que el horno se haya precalentado).

2. Una vez que el horno esté precalentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática. Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
3. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

*Si la puerta del horno es abierta durante la cocción, PAUSE (Pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar).*

### Consejos de cocimiento para asar

- Los tiempos de asar pueden ser más cortos en el horno Advantium ya que utiliza lámparas halógenas. Asegúrese de monitorear de cerca los alimentos para obtener los resultados deseados.
- Para mejores resultados al asar, coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal para asar.
- Se produce humo al asar carne en el horno.
- Si precalienta el horno para asar carne, precaliente con la bandeja

de metal para asar en el horno y para una mejor brasa en la carne colóquela sobre la bandeja caliente.

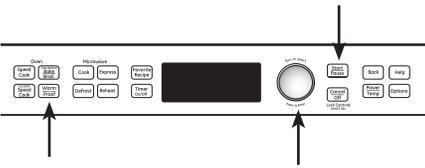
- La mayoría de las comidas se deberían dar vuelta en la mitad del tiempo al asar las mismas. Las comidas densas con mucha carne o trozos de pollo con huesos se deberían dar vuelta a los ¾ de tiempo durante el tiempo de asado.
- Retire las piezas más finas, para evitar que se cocinen demasiado y que se sequen.

### Consejos de cocimiento para tostar

- Utilice la bandeja de metal para mejores resultados al tostar.
- La mayoría de las comidas se deberían dar vuelta a los 2/3 del tiempo de cocción al asar cuando no se esté precalentando.
- Al usar la opción de precalentamiento, dé vuelta la comida a la mitad del tiempo de cocción.

- Para que el exterior quede crocante y que se mantenga la humedad interior de las comidas, precaliente el horno.
- To crisp exterior and crisp the inside too, do not preheat the oven.
- Tueste las piezas más gruesas por más tiempo, las piezas delgadas menos tiempo.

### Calentar



Quando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para calentar coloque los alimentos o el recipiente seguro para el horno directamente en la bandeja de metal.

#### Consejos para alimentos crujientes:

- No cubra los alimentos.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar a menos que desee hacer crujiente alimentos viejos. (Vea Hacer crujiente los alimentos viejos))

#### Consejos para alimentos húmedos:

- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar.

La función WARM mantendrá calientelas comidas cocinadas a temperaturas de servicio. Siempre comience con la comida caliente. Utilice recipientes y utensilios que puedan soportar temperaturas hasta 230°F.

1. Presione la opción WARM/PROOF (calentar/ leudar).
2. Gire el dial para seleccionar HOLD FOOD WARM (mantener la comida caliente). Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno. Vea el cuadro y consejos a continuación. Presione el dial para seleccionar.
  - LOW .....140-160°F
  - MEDIUM .....160-195°F
  - HIGH .....195-230°F
4. Gire el dial para seleccionar el nivel de humedad que desee.

Consulte el cuadro y los consejos a continuación. Presione el dial para ingresar.

Si la puerta del horno se abre durante el calentamiento, "Pause" (pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).

Para hacer crujiente los alimentos viejos:

- Seleccione el ajuste de CRISP. Precaliente el horno durante 10 minutos.
 

NOTA: Sólo precaliente cuando desee hacer crujiente los alimentos viejos.
- Seleccione las configuraciones LOW (Baja) y CRISP (Crocante). Precaliente el horno durante 10 minutos.
- Revise para ver si está crujiente después de 45 minutos. Si es necesario, agregue más tiempo.

#### Cuadro de Selección de Temperatura y Humedad

Tipo de Comida	Configuración del Control	Ajuste de Humedad
Pan, panes crocantes	MEDIA	Crujiente
Pan, panes blandos	MEDIA	Húmedo
Cacerolas	MEDIA	Húmedo
Comidas fritas	ALTA	Crujiente
Carnes* y pescado	MEDIA	Crujiente
Panqueques, waffles	ALTA	Crujiente
Pizza	ALTA	Crujiente
Papas, horneadas	ALTA	Crujiente
Papas, pisadas	MEDIA	Húmedo
Ave	ALTA	Húmedo
Tortilla de Papas	BAJA	Crujiente
Verduras	MEDIA	Húmedo

\*USDA/FSIS recomienda una temperatura interior de 145° F (62° C) como mínimo para un bife. Use un termómetro portátil para carne a fin de controlar las temperaturas interiores.

### Fermentar



Quando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para fermentar coloque la masa en un tazón/pana para pan y colóquela en la bandeja de metal.

La función para fermentar suministra automáticamente la temperatura apropiada para el proceso de fermentación, por lo tanto, no necesita ajustar la temperatura.

1. Presione la tecla WARM/ PROOF (Calentar/ Leudar).
  2. Gire el dial para seleccionar PROOF BREAD (Leudar el Pan). Presione el dial para ingresar. El horno inicia el leudado de forma inmediata y muestra la cantidad de tiempo de leudado completada
- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de fermentación, no abra la puerta del

horno sin necesidad.

- Revise los productos de pan antes, para evitar sobrefermentarlos.

#### NOTAS:

- No utilice el modo de fermentación para calentar alimentos o para mantener caliente la comida. La temperatura de fermentación no es lo suficientemente caliente para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función WARM para mantener la comida caliente.
- La función de fermentación no operará si el horno está demasiado caliente. Permita que el horno se enfrie antes de fermentar.

Uso de las funciones de microonda

Asegúrese de que el plato giratorio esté en su lugar con el lado que posee la marca "TOP" (Parte Superior) hacia arriba. Utilice la bandeja de vidrio claro. Coloque los alimentos o el recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio claro, para cocinar los alimentos.



Quando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Quando cocine en el microondas la bandeja de vidrio claro siempre debe estar en su lugar.

Recipientes de cocimiento

- Asegúrese que todos los recipientes sean adecuados para cocinar en microondas.
- Coloque la comida o el envase para cocción con el microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar su comida.

**SELECCIONES PREDETERMINADAS PARA EL MICROONDAS**

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cocimiento</li> <li>-Por tipo de comida</li> <li>-Por tiempo</li> <li>-Por tiempo 1 y 2</li> <li>-Retrasar Inicio</li> <li>-Calentar/ Recalentar Bebida</li> <li>-Derretir</li> <li>-Cocción Lenta</li> <li>-Ablandar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Descongelación</li> <li>-1.0 lb rápido</li> <li>-Por tiempo</li> <li>-Por tipo de comida</li> <li>-Por peso</li> <li>-Retrasar Inicio</li> <li>-Derretir</li> <li>-Ablandar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Recalentar</li> <li>-Bebidas</li> <li>-Cacerolas</li> <li>-Pollo</li> <li>-Pasta</li> <li>-Pizza</li> <li>-Plato de comida</li> <li>-Arroz</li> <li>-Sopa</li> <li>-Filetes/Chuletas</li> <li>-Vegetales</li> </ul> |
|---|---|--|

Lo que es normal

*Interferencia*

- Se puede observar interferencia de TV/ radio cuando utiliza el microonda, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños. Esto no indica un problema con el microonda. Mueva el radio o la TV lo más lejos posible del microonda o revise la posición de la antena de la TV/radio.

*Luces*

- La luz de la cavidad del horno no se encenderá durante ningún ciclo de cocción. Para ver la comida en el horno, presione la tecla DEFROST (Descongelar)

mientras cocina a fin de iluminar la cavidad durante 4 segundos.

*Calor del Horno*

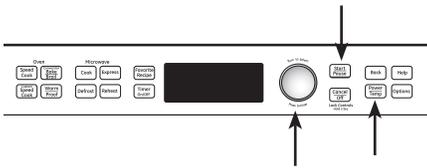
- Los recipientes se pueden calentar debido a la transferencia de calor de los alimentos calientes. Utilice guantes para manipularlos.
- El vapor se puede salir alrededor de la puerta.

Consejos de cocimiento

- Cuando cocine tocino, coloque la tiras en capas sobre el plato. Cubra cada capa con papel toalla.
- Cuando cocine vegetales, utilice una cacerola o tazón seguro para el microondas. Cúbralos con una tapa seguro para el microondas o con un envoltorio plástico ventilado.
- Para vegetales congelados, agregue agua de acuerdo con las instrucciones del paquete
- Para vegetales frescos, agréguele 2 cucharadas de agua a cada porción

## Niveles de potencia de microonda

El nivel de potencia del microondas se configura de forma automática en todas las funciones del microondas, pero usted podrá modificar el mismo en algunas funciones para mayor flexibilidad.



1. Primero, siga las instrucciones para COOK BY TIME (cocinar por tiempo), COOK BY TIME 1&2 (cocinar por tiempo 1&2), MICRO 30 (micro 30), y DEFFOST BY TIME (descongelar por tiempo).
  2. Presione la tecla POWER/ TEMP (Potencia/ Temperatura).
  3. Gire el dial en dirección de las agujas del reloj para incrementar el nivel de potencia y en contra de las agujas del reloj para reducir el mismo. Presione el dial para ingresar.
  4. Presione el dial o el botón START/PAUSE (inicio/pausa) para iniciar la cocción.
- *Usted puede modificar el nivel de potencia antes o durante un programa de cocción..*

Los siguientes son algunos ejemplos de diferentes niveles de energía

High (alto) 10: Pescado, tocino, vegetales, líquidos en hervor.

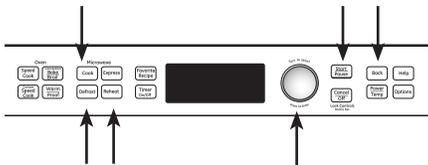
MedHigh (medialto) 7: Cocción suave de carne de res y de ave; horneado de estofados y recalentamiento.

Medium (medio) 5: Para cocción lenta y para tiernizar estofados y cortes de carne menos tiernos.

Low (abajo) 2 ó 3: Descongelar, hervir a fuego lento, salsas delicadas.

Warm (tibio) 1: Mantener alimentos calientes; ablandar mantequilla.

## Cómo utilizar las selecciones predeterminadas de microonda



1. Presione la tecla COOK, DEFFOST or REHEAT (Cocinar, Descongelar o Recalentar).

*Si no se realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla volverá a quedar en blanco.*

2. Gire el dial para seleccionar COOK (cocinar), DEFFOST (descongelar), BEVERAGE (bebida), POPCORN (palomitas de maíz), MELT (derretir), REHEAT (recalentar), SIMMER (fuego lento) y SOFTEN (ablandar).

3. Gire el dial para encontrar la comida que desea cocinar, descongelar o recalentar. Presione el dial para seleccionar

4. Gire el dial selector para seleccionar el tipo, cantidad, peso y/o tamaño, como le indique el horno. Presione el dial después de cada selección.

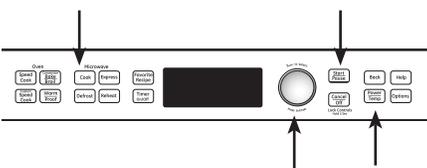
5. Presione el dial o el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar la cocción.

*Presione el dial selector para revisar los ajustes durante el cocimiento.*

*Si abre la puerta durante el cocimiento, el horno se detendrá y la pantalla mostrará PAUSE. Cierre la puerta y presione START/PAUSE para reanudar el cocimiento.*

*Si entró una selección no deseada simplemente presione en cualquier momento la tecla BACK y vuelta a introducir las selecciones deseadas.*

## Cocimiento con tiempo y Cocimiento con tiempo 1 y 2



Use COOK BY TIME (Cocinar por Tiempo) y COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) para cocinar en la microondas comida que no esté en la sección de recetas y en el momento(s) que configuró

1. Presione la tecla COOK (Cocinar).
2. Gire el dial para seleccionar COOK BY TIME (Cocinar por Tiempo) o COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) y presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.

*Si seleccionó COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2), gire el dial para configurar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.*

El nivel de potencia se configura de forma automática en alto, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

*Para cambiar el nivel de potencia en caso de no desear la potencia máxima, presione la tecla POWER/ TEMP (Potencia/ Temperatura) antes de ingresar el tiempo. Gire el dial para seleccionar y presione el dial para ingresar.*

4. Presione el dial o el botón START/PAUSE (inicio/ pausa) para iniciar la cocción.

*Usted puede abrir la puerta durante COOK BY TIME (Cocinar por Tiempo) y COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para reanudar la cocción.*

## Express



Presione EXPRESS de forma repetida por incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas. El horno se inicia de inmediato.

pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad. (Para acceder a instrucciones, consulte la sección Niveles de potencia del microondas).

- El nivel de potencia se configura de forma automática en alto,

## Recetas Favorita

Consulte las secciones de Recetas Favorita en la sección Speedcook (Cocción Rápida) de este libro, a fin de

acceder a instrucciones sobre cómo guardar, usar, modificar o borrar una receta favorita.

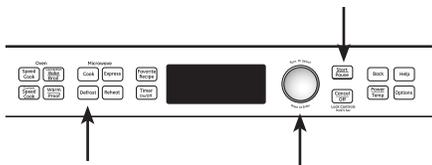
## Consejos para la descongelación

Use DEFROST BY FOOD TYPE (Descongelar por Tipo de Comida) para carnes, aves y pescado. Use DEFROST BY TIME (Descongelación por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete al usar DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Las comidas se deberán retirar el paquete al usar DEFROST BY FOOD TYPE (Descongelar por Tipo de Comida). Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar luego de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.

- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como comidas doradas, use DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.
- Al descongelar 3 o más libras de carne picada o en cubos, retire las partes descongeladas al escuchar las señales intermitentes.

## Descongelar por tiempo



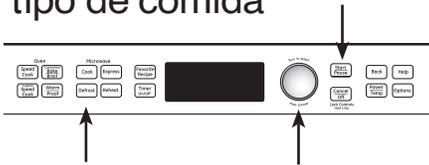
Use DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo) para descongelar durante un período de tiempo seleccionado.

1. Presione la tecla DEFROST (Descongelar).
2. Gire el dial de selección a DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o el botón START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la descongelación.
5. Dé vuelta la comida si el horno da la señal TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida).

- El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Para acceder a instrucciones sobre cambio en los niveles de potencia, consulte la sección Niveles de potencia del microondas.

*Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Al descongelar en niveles de potencia altos, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.*

## Descongelar por tipo de comida



DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA ajusta automáticamente los tiempos y niveles de potencia de descongelación, para dar resultados más parejosa las carnes, pollo y pescado que pesan hasta 6 libras.

1. Retire la carne del empaque y colóquela en un plato seguro para el microondas. El pan debe permanecer en el empaque, pero retire los amarres de metal.
2. Presione la tecla MICROWAVE.
3. Gire el dial a DEFROST. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA. Presione el dial para seleccionar.
5. Presione el dial para escoger el tipo de comida. Presione el dial para seleccionar.
6. Gire el dial al peso de la comida, utilice la Guía de Conversión de la derecha. Por ejemplo, dial 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas). Presione el dial para seleccionar.
7. Presione el dial o la tecla START/PAUSE para comenzar a descongelar.
8. Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER.

- Para una descongelación pareja retire la carne descongelada o forre las áreas tibias con pequeños pedazos de aluminio.
- Después de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan descansar 5 minutos para completar la descongelación. Los rostizados grandes deben descansar aproximadamente 30 minutos.

### Guía de Conversión

Si el peso de la comida está en libras y onzas, las onzas deben ser convertidas a la décima parte (.1) de una libra.

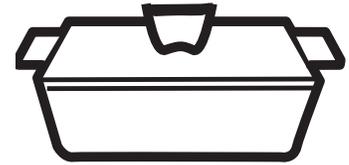
Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

## Consejos para el cocimiento con sensor del microonda

Las funciones con sensor detectan la humedad creciente liberada durante el cocimiento. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocimiento para varios tipos y cantidades de comida.

*No utilice las funciones con sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida – se puede sobre cocinar o quemar. Si la comida está cruda después de terminar el primer tiempo, utilice TIME COOK (cocimiento con tiempo) para agregar tiempo adicional de cocimiento. Los recipientes y cubiertas adecuadas son esenciales para un mejor cocimiento con sensor.*

- Siempre utilice recipientes seguros para el microondas y cúbralos con tapaderas o envoltura plástica ventilada. Nunca utilice cubiertas plásticas herméticas – ya que evitan que la humedad salga y se puede sobrecocinar la comida.
- Antes de colocar la comida adentro del horno asegúrese de que el exterior de los recipientes y que el interior del horno estén secos. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
- Las bebidas se calientan mejor estando descubiertas.



Cubierta



Ventilada

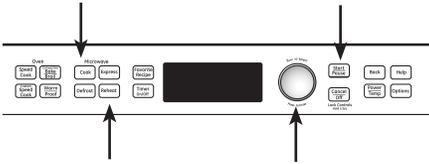


Seque los platos para que no seequivoque el sensor.

## PROGRAMAS DE SENSOR DEL MICROONDA

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| ■ Carne molida  | ■ Recalentar pollo              |
| ■ Palomitas de Maíz<br>(Palomitas de maíz en paquete para el microondas, 2.9 oz. a 3.5 oz.) | ■ Recalentar pasta              |
| ■ Sopa  | ■ Recalentar un plato de comida |
| ■ Arroz   | ■ Recalentar sopa               |
| ■ Vegetales (enlatados, frescos, congelados)  | ■ Recalentar vegetales          |

*Para usar todos los programas con sensor*



*El modo de cocción de microondas Advantium presenta la cocción con sensor. De forma automática, el horno detecta cuándo la comida está lista y se apaga, eliminando la necesidad de programar tiempos de cocción y niveles de potencia.*

1. Presione la tecla COOK (Cocinar) y gire el dial a COOK BY FOOD TYPE (Cocción por Tipo de Comida). Presione el dial para ingresar. O presione la tecla REHEAT (Recalentar).
2. Gire el dial para seleccionar la comida que desee. Presione el dial para ingresar.
3. Presione el dial o el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar la cocción.

No abra la puerta del horno hasta que comience la cuenta regresiva en la pantalla. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione START/ PAUSE (Inicio/ Pausa) de inmediato.

NOTA: No utilice la función con sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. La comida puede resultar seriamente cocinada o quemada. Si le falta cocimiento a la comida al final del tiempo de cocimiento con sensor utilice COOK BY TIME (cocimiento con tiempo) en el selector del microonda para cocinarla más tiempo.

- Si usted ha estado cocinando y el horno está caliente, puede indicar que se encuentra muy caliente para cocinar por sensor. En ese caso, el horno cambiará automáticamente a cocción por tiempo y puede preguntar sobre el peso o la cantidad de alimentos.
- Para acortar o prolongar el tiempo de cocción, espere a que la cuenta regresiva aparezca en la pantalla. Luego gire el dial para agregar o restar tiempo.
- Si abre la puerta durante la función SENSOR Cooking (Cocción con Sensor), aparecerá SENSOR ERROR (Error en el Sensor). Cierre la puerta de inmediato y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para volver a comenzar.

Notas sobre el programa Reheat (recalentar):

Los alimentos recalentados pueden tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Es mejor utilizar COOK BY TIME (cocinar por tiempo) y no REHEAT (recalentar) con estos alimentos:

- Productos panificados.
- Alimentos que deben recalentarse sin tapa.
- Alimentos que deben mezclarse o girarse.
- Alimentos que deben quedar con aspecto o superficies crujientes después de recalentarse.

**“COOK TIME COMPLETED”**

Para recordarle que hay alimentos en el horno, en la pantalla podrá verse el modo de cocción y COOKING COMPLETE (cocción completa) y se oirá un pitido una vez por minuto hasta que se abra la puerta del horno o se presione el botón CANCEL/OFF (borrar/apagado).



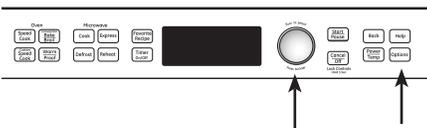
## Revisión



Use esta función para revisar las selecciones actuales de cocción que usted configuró.

Presione el dial de selección durante la cocción rápida o la cocción con microondas.

## Funciones bajo la tecla OPCIONES



### Reloj:

Debe programar el reloj antes de utilizar el horno por primera vez. Cuando programe el reloj por primera vez vaya directamente al paso dos..

1. To change the clock time, press the **OPTIONS** pad and turn the dial to **CLOCK**. Press the dial to enter.
2. Gire el dial para ajustar la hora. Presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para ingresar.

### Conversión de Auto Receta:

La conversión de auto receta reduce la temperatura de horneado por convección de forma automática a aproximadamente 25° F cuando se enciende. Siempre debe introducir la temperatura de la receta y el horno hará el resto. Para cambiar la configuración, presione la tecla **OPTIONS** (Opciones) y gire el dial a **AUTO RECIPE CONVERT** (Conversión a Auto Receta). Presione el dial para ingresar. Gire el dial para cambiar la configuración a **ON** (Encender) u **OFF** (Apagar). Presione el dial para ingresar.

### Encender/ Apagar el Reloj en Pantalla:

Use esta función para encender o apagar la visualización del reloj. Presione la tecla **OPTIONS** (Opciones), gire el dial para seleccionar **CLOCK DISPLAY ON/ OFF** (Encender/ Apagar el Reloj en Pantalla). Gire el dial para seleccionar **ON** (Encender) u **OFF** (Apagar). Presione el dial para ingresar.

### Retrasar Inicio:

Delay Start (Retrasar Inicio) le permite configurar el horno para retrasar la cocción hasta durante 24 horas. Presione la tecla **OPTIONS** (Opciones), gire el dial para seleccionar **DELAY START** (Retrasar Inicio) y presione

el dial para ingresar. Siga las instrucciones en pantalla para configurar el tiempo y la función de Delay Start (Retrasar Inicio) que desee retrasar.

### Volumen Del Pitido:

Utilice esta característica para ajustar el volumen del pitido. Usted también puede desactivarla. Presione la tecla **OPTIONS** (Opciones), gire el dial para seleccionar **BEEPER VOLUME** (Volumen del Pitido), presione el dial para ingresar, y siga las instrucciones en pantalla.

### Velocidad de Desplazamiento:

¿Se desplaza el mensaje demasiado despacio o demasiado rápido? ¡Cámbielo! Presione la tecla **OPTIONS** (Opciones), gire el dial para seleccionar **DISPLAY SCROLL SPEED** (Velocidad de Desplazamiento en Pantalla), presione el dial para ingresar, y siga las instrucciones en pantalla.

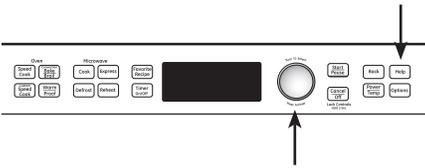
### Recordatorio:

Use esta función para configurar un pitido de la alarma a fin de que suene en un momento específico del día. Presione la tecla **OPTIONS** (Opciones), gire el dial para seleccionar **SET/ CLEAR REMINDER** (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar la hora y presione el mismo para ingresar. Gire el dial para seleccionar los minutos y presione el mismo para ingresar. Gire el dial para seleccionar AM o PM y presione el mismo para ingresar.

Para revisar la configuración, presione la tecla **SET/ CLEAR REMINDER** (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial a **REVIEW** (Revisar) y presione el mismo para ingresar.

Para cancelar la configuración, presione la tecla **SET/ CLEAR REMINDER** (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial a **CLEAR** (Borrar) y presione el mismo para ingresar.

**Help  
(ayuda)**



Utilice esta función para saber más acerca de su horno y sus funciones.

1. Presione la tecla HELP.
2. Gire el dial para escoger el nombre de la función. Presione el dial para seleccionar.

La pantalla le mostrará una descripción del programa que seleccionó.

*Características que encontrará en la función HELP (ayuda).*

Agregar tiempo	Descong. con Tiempo	Cocimiento con sensor
Conversión de Auto Receta	Descong. por Peso	Configurar el Volumen del Pitido
Parte trasera	Inicio demorado	Configuración del Reloj
Recalentar Bebida	Cocción Express	Configuración de Encendido/ Apagado de la Pantalla
Asar	Recetas Favorita	Configurar la Velocidad de la Pantalla
Bloqueo para Niños	Ayuda	Configurar/ Borrar Recordatorio
Borrar/ Apagar	Mantener la Comida Caliente	Cocción Lenta
Convección	Opciones	Ablandar/ Derretir
Cocción	Encendido/ Temperatura	Cocción en Velocidad
Cocción por Tipo de Comida	Leudar el Pan	Iniciar/ Pausar
Cocción por Tiempo	Recalentar	Tiempo de Cocción 1 y 2
Cocción en Velocidad Habitual	Repita el Último Paso	Temporizador de Encendido/ Apagado
Descongelar	Reiniciar	Tostar
Descongelar por Tipo de Comida	Revisión	Calentar/ Leudar

**Control lockout  
(bloqueo del control)**

Puede bloquear el panel de control para evitar que enciendan el horno accidentalmente o para que no lo utilicen los niños.

Presione y sostenga durante 5 segundos la tecla CANCEL OFF para

bloquear y desbloquear. Cuando el panel de control está bloqueado, cada vez que presiona una tecla o el dial se mostrará en la pantalla CONTROL IS LOCKED (control está bloqueado).

**Timer  
(cronómetro)**

Utilice esta función cada vez que necesite un cronómetro. La puede utilizar mientras cocina en el horno.

1. Presione la tecla TIMER
2. Gire el dial para escoger los minutos. Presiónelo para seleccionar.

3. Gire el dial para escoger los segundos. Presiónelo para seleccionar.

**Cooling fans**

Dos ventiladores para enfriar se encienden de forma automática, de acuerdo con lo requerido para evitar el sobrecalentamiento del control y los componentes internos del horno.

Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando se enfríen las piezas internas. Uno o más pueden permanecer encendidos durante 30 minutos o más, después de que el control del horno se haya apagado.

#### *How to clean the inside of the oven and the accessory storage drawer (with some models)*

Antes de limpiar cualquier parte del horno asegúrese que el control del horno esté apagado y que esté frío o tibio al tacto.

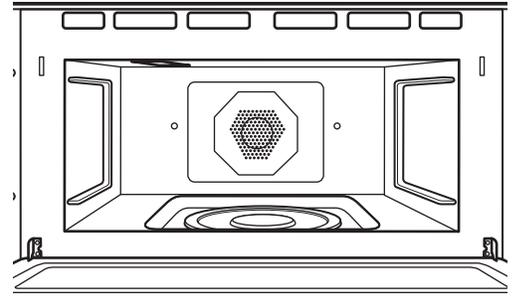
Limpie el interior del horno frecuentemente para que pueda calentarse adecuadamente.

Algunas salpicaduras pueden ser removidas con papel toalla, otras requieren un paño tibio jabonoso. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso, luego enjuague con un paño húmedo.

If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place a medium sized bowl full of water in the unit on the metal tray and CUSTOM SPEEDCOOK for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. Esto debe aflojar el sucio adentro del horno de manera que lo pueda remover con un paño tibio jabonoso.

Si observa un amarillamiento en el metal adentro del horno que no puede ser removido con un paño tibio jabonoso, utilice un limpiador para acero inoxidable que remueva la decoloración por calor y/o manchas. Puede limpiar el interior del horno como lo haría normalmente.

No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios filosos en las paredes del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.



Nunca utilice limpiadores comerciales para hornos en ninguna parte de su horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.

No limpie el interior del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios con estropajos de metal. Se pueden quebrar pedazos del estropajo adentro del horno, causando un toque eléctrico, así como daño al acabado de la superficie interior del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.

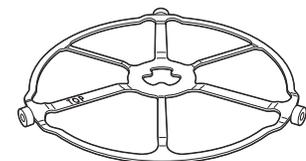
#### **Plato giratorio removible**

El área debajo del plato giratorio debe limpiarse frecuentemente para evitar olores y humo durante el ciclo de cocimiento.

El plato giratorio se puede quebrar si lo deja caer. Lávelo con cuidado en agua tibia y jabonosa. Séquelo bien y colóquelo en su lugar.

Para colocar el plato giratorio, coloque el centro sobre el eje en el centro del horno y gírelo hasta que esté colocado en su lugar. (Asegúrese de que el lado

plano del plato giratorio con la marca "TOP" (Parte Superior) esté mirando hacia arriba y que su centro se apoye sobre el perno.)



Plato giratorio

No utilice el horno sin el plato giratorio en su lugar.

### Bandejas de cocimiento y parrilla de alambre del horno

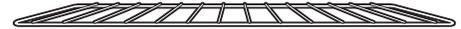
Para evitar que se quiebren, permita que las bandejas se enfríen completamente antes de limpiarlas. Lave con cuidado en agua caliente jabonosa o en la lavadora de platos.

No utilice abrasivos para limpiar la bandeja de vidrio ni la parrilla de alambre del horno, ya que se puede dañar el acabado.

Se debe utilizar un estropajo plástico para limpiar las bandejas de metal.



Bandeja de vidrio claro



Parrilla de alambre del horno



Bandeja de metal



Bandeja de metal para asar

### Cubierta de la lámpara halógena y lámina de mica

No retire la cubierta de vidrio de la lámpara halógena ni la lámina de mica.

La cubierta de la lámpara halógena superior debe estar libre de grasa o desalpicaduras de alimentos, para que pueda funcionar efectivamente.

Limpie la cubierta de vidrio de la lámpara y la lámina de mica frecuentemente para evitar el exceso de humo y la disminución de la potencia de cocimiento.

Para limpiar la cubierta de la lámpara superior: Permita que el horno y la cubierta de vidrio se enfríen completamente. Límpiela con un paño tibio jabonoso o con un estropajo plástico.

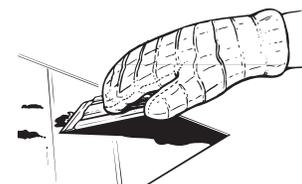
Para sucio quemado, puede utilizar un raspador para limpiar la cubierta de la lámpara halógena. Sostenga el raspador a un ángulo de 30°. Raspe el vidrio para limpiarlo y limpie el exceso de sucio.

Para limpiar la lámina de mica: Permita que el horno se enfríe completamente. Limpie con un paño tibio jabonoso.



Cubierta de la lámpara halógena superior

Lámina de Mica



Para suciedad pesada o quemada

#### Cómo limpiar el exterior del horno

*No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar la apariencia del horno or el cajón de almacenamiento de accesorios. Si escoge utilizar un limpiador casero común, aplique primero el limpiador directamente en el pañode limpieza, luego limpie el área sucia.*

#### *Panel de Control, Puerta y Cajón de Vidrio*

Limpie con una esponja limpia y húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar.

#### *Sello de la Puerta*

Es importante mantener limpia el área donde sella la puerta con el horno. Utilice detergentes suaves,

noabrasivos aplicados con un paño o esponja. Enjuague bien.

#### *Acero Inoxidable (en algunos modelos)*

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o pulidores para el artefacto de acero inoxidable, o para buscar la ubicación del vendedor minorista más cercano a su hogar, comuníquese al número gratuito: 800.626.2002 o visite [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

---

#### *Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)*

El cajón de almacenamiento de accesorios está diseñado para sostener las bandejas de cocción y el estante rejilla para horno, provisto con el horno. El cajón de almacenamiento de accesorios no debe ser usado para guardar ropa, madera, papel u otros productos combustibles.

Los contenidos del cajón se podrán calentar con el tacto mientras el horno esté en uso y mientras el mismo se esté enfriando. Tenga cuidado al retirar objetos en estos momentos.

### ¿Preguntas? Utilice este solucionador de problemas

Horno Advantium		
Problema	Causas Possible	Qué se debe hacer/ Explicación
<b>LUCES</b>		
Se opaca la luz durante un ciclo de cocimiento rapido y se enciende y apaga, aún en niveles de potencia completa.	Esto es normal. El nivel de potencia ha sido reducido automáticamente ya que el horno está caliente.	Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
Luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior al cocinar rápido.	Esto es normal.	Quando el horno está encendido, hay una luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior.
<b>VENTILADORES PARA ENFRIAR</b>		
El ventilador continúa funcionando después de terminar de cocinar.	El horno se está enfriando.	El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas internas del horno se hayan enfriado.
El respirador del horno emite un aire caliente mientras el horno está encendido.	Esto es normal.	
El ventilador del respirador se enciende automáticamente cuando el horno no está en uso.	Esto es normal.	
<b>COCIMIENTO</b>		
El horno emite sonidos atípicos mientras se está cocinando	Los sonidos de clic son normales. El control está encendiendo y apagando los componentes.	Estos sonidos son normales.
	El sonido del ventilador es normal. La función de los ventiladores es mantener fríos los componentes y controles del horno.	Estos sonidos son normales.
Sale humo del horno cuando se abre la puerta.	La comida tiene alto contenido de grasa. Se utilizó spray en las panas.	El humo es normal al cocinar comidas con mucha grasa. Utilice aceite vegetal o de oliva en la carne, en lugar de cubrir toda la panas.
Al final del programa de cocimiento la comida no está completamente cocida ni dorada.	Los tiempos programados no concuerdan con el tamaño ni la cantidad de comida que va a cocinar.	Ajuste el tiempo de finalización o ajuste las lámparas superior e inferior para dorar y finalizar la cocción.
Aparece <b>SENSOR ERROR</b> (Error del Sensor) junto con una señal del horno	La cantidad o el tipo de comida colocado en el horno no coinciden con el programa que fue configurado.	Presione la tecla <b>CANCEL/ OFF</b> (Borrar/ Apagar). Configure el programa del horno para igualar la comida y el líquido que se cocinarán o calentarán.
	El sensor del horno no detectó el vapor debido a que el envoltorio plástico no estaba ventilado, una tapa del plato estaba demasiado ajustada o un líquido estaba cubierto.	Ventile los envoltorios plásticos, use una tapa floja o destape los líquidos al cocinar o calentar.

¿Preguntas?  
Utilice este  
solucionador  
de problemas

Problema	Causas Posibles	Qué se debe hacer / Explicación
<b>DISPLAY</b>		
La pantalla está en blanco.		Esto es normal. La pantalla está programada para apagarse durante el modo de espera.
Aparece en la pantalla	El control está bloqueado.	Presione y sostenga CANCEL/OFF "Control durante 3 segundos para desbloquear Funciones.
La pantalla de control está iluminada pero el horno no se inicia	El reloj no está programado.	Siga las instrucciones para programar el reloj.
	La puerta no está cerrada.	Abra la puerta y ciérrela segura.
	No se presionó la tecla START/ PAUSE después de seleccionar el cocimiento.	Presione START/ PAUSE (Inicio/ Pausa).
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y no se presionó la tecla CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar) para cancelar la misma.	Presione CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar).
	). El tamaño, la cantidad o el tiempo de cocción no fueron ingresados luego de la selección final.	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de realizar la selección.
	Se presionó accidentalmente CANCEL/OFF	Reajuste el programa de cocimiento y presione START/PAUSE
<b>OTROS PROBLEMAS</b>		
La puerta y el interior del horno se sienten caliente.	Las lámparas de calentamiento producen un calor intenso en un espacio pequeño.	Esto es normal. Cuando la comida esté lista, utilice guantes para retirarla.
El horno no arranca	Se pudo haber quemado un fusible o disparado el interruptor automático de su casa.	Cambie el fusible o reajuste el interruptor automático.

# Garantía del Horno Advantium

Horno Advantium

Todo el servicio de garantía se suministra por medio de nuestros Centros de Servicio de Fábrica o un técnico autorizado por Customer Care®. Para programar un servicio, en línea, visítenos en [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com) o llame a 800.GECARES (800.432.2737). Cuando solicite servicio por favor tenga disponible el número de serie y modelo.

Engrape aquí su recibo. Para que la garantía cubra los servicios se necesita el comprobante original de la fecha de compra.

Para el Período de:	GE Appliances Cambiará:
Un Año De la fecha de la compra original	Cualquier pieza del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante esta <i>garantía limitada de un año</i> , GE Appliances también suministrará, <i>sin costo alguno</i> , toda mano de obra y servicios relacionados con el cambio de la pieza defectuosa.
Un Año De la fecha de la compra original	El tubo del magnetrón, si este falla debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante esta <i>garantía limitada de un año</i> , usted será responsable de toda mano de obra y costos de servicio en su casa.

## Lo que GE Appliances no cubre:

- Viajes de servicio a su casa para enseñarle a utilizar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Producto no accesible para darle el servicio requerido.
- Falla en el producto si éste es maltratado, mal usado (por ejemplo, chispas en la cavidad de la parrilla de alambre o metal/ aluminio), o si es utilizado para otro fin que no sea el pretendido o si se utiliza comercialmente.
- Cambio de los fusibles de la casa o reajuste del interruptor automático.
- Cambio de los bombillos de la plancha.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o caso fortuito.
- Daño incidental o consecuente causado por posibles defectos con este aparato.
- Daño causado después de la entrega.

**EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es reparar el producto como se establece en esta Garantía Limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comercialización o adecuación para un propósito específico, está limitada a un año o el período más corto que permite la ley.**

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos comprados para uso doméstico dentro de los EUA. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico autorizado de GE Appliances, usted será responsable del costo del viaje o se le solicitará que lleve el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE Appliances. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas de servicio en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede contar con otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a la oficina local del consumidor o de su estado o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

## Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.

## Solicite una reparación

GEAppliances.com

El servicio de expertos GE Appliances está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GECARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.

## Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

GEAppliances.com

GE Appliances apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Appliances Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

## Garantías ampliadas

GEAppliances.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Appliances Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.

## Piezas y accesorios

GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.

## Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE Appliances, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations  
GE Appliances, Appliance Park  
Louisville, KY 40225

## Registre su electrodoméstico

GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro preimpresa que se incluye en el material de embalaje.