



Horno Advantium®

Advantium

Controles de cocción	12
Funciones del horno	11
Inicio rápida Advantium	9
¿Qué es Advantium?	8
Seguridad	2-7

Cocción rápida (Speedcooking)

Activación de alimentos	21
Calentamiento	21
Cómo hornear, asar y tostar	19, 20
Cómo utilizar el menú de cocción rápida preestablecido	13
Consejos de cocción	14
Continuar función	14
Cosas que son normales	19
Guía de menú de cocción rápida	10
Nivel de potencia	15
Recetas favorita	17, 18
Recipientes de cocina rápida seguros	5
Recipientes para cocción rápida	16
Repetir último	14

Microondas

Cocción por sensor	26, 27
Cocción por tiempo	23
Cómo utilizar las selecciones de microondas preprogramadas	22
Consejos de cocina	23
Consejos para descongelar	25
Cosas que son normales	27
Descongelación por tiempo	24
Descongelación por tipo de alimento	24
Nivel(es) de potencia del horno microondas	23
Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva	2
Rápido	9, 23
Recetas favorita	23
Recipientes de cocina seguros diseñados para microondas	6

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número _____

Número de serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

Otras funciones

Ayuda	29
Cronómetro	30
Inicio demorado	28
Recordatorio	28
Pelaj	9, 28
Revisión	28
Seguro contra niños	30
Velocidad del avance del texto	28
Ventilador automático	30
Volumen del indicador sonoro	28

Mantenimiento y limpieza

Bandejas para cocinar y lámina de hornear	32
Base giratoria desmontable	31
Limpieza del exterior	32
Limpieza del interior	31

Resolución de problemas

Solucionador de problemas	33, 34
---------------------------------	--------

Soporte al consumidor

Garantía	35
Soporte al consumidor	Cubierta posterior

Manual del usuario

PSB9120

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) *No intente hacer* funcionar el horno con la compuerta abierta ya que ésto puede provocar exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar ni dañar los seguros.
- (b) *No coloque* ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.
- (c) *No haga funcionar* el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta del horno y que no haya daños en:
 - (1) la compuerta (doblada o curvada),
 - (2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),
 - (3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.
- (d) *El horno no debe* ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto por personal de mantenimiento calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium



ADVERTENCIA

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:
- Lea y siga las precauciones específicas descritas en la sección *PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA* de la página 2.
- Asegúrese que su aparato esté instalado y puesto a tierra apropiadamente por un técnico cualificado de acuerdo a las instrucciones de instalación suministradas.
- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo a las instrucciones de instalación suministradas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, frascos sellados) son propensos a explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno puede resultar en lesiones personales.
- No monte este aparato sobre el fregadero.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del aparato cuando éste se encuentra en funcionamiento.
- Este horno no ha sido aprobado ni probado para utilización marina.
- Este horno está listado por UL para la instalación de pared estándar.
- No haga funcionar este aparato si ha sido dañado o dejado caer.
- Como con cualquier aparato, cuando sea utilizado por niños es necesaria una estrecha vigilancia.
- Utilice este aparato solamente para el fin previsto, como se describe en este manual.
- No utilice químicos ni vapores corrosivos en este aparato.
- Este horno está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos y bebidas y no está diseñado para usarse en un laboratorio ni para uso industrial.
- Sólo personal cualificado debe reparar este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano en caso de necesitar revisión, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o lugares similares.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de *Mantenimiento y limpieza del horno* de este manual.
- Para reducir el riesgo de incendio dentro del horno:
 - No cocine excesivamente los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del microondas mientras se cocina.
 - Quite las tiritas de seguridad (twist-ties) y asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de colocarlos dentro del microondas.
 - No utilice el horno para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comestibles dentro del horno cuando no se utilicen.
 - Si los materiales que se encuentran dentro del horno prenden fuego, mantenga la compuerta del microondas cerrada, apague el horno y corte el suministro eléctrico a nivel del fusible o del panel de interruptores de su hogar. Puede propagar el fuego si abre la compuerta del microondas.
 - No utilice las funciones del sensor dos veces sucesivamente en la misma porción de alimento. Si el alimento no se cocina completamente después del primer conteo regresivo, utilice la función COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) para permitir tiempo de cocción adicional.
- Para seguridad personal, la superficie de montaje debe poder soportar la carga del gabinete, además de las 80 libras del horno y las 30 libras del cajón, más las cargas adicionales del horno de hasta 50 libras o un peso total de hasta 160 libras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

ADVERTENCIA

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No haga funcionar el horno sin tener colocada en su lugar la base giratoria. La base giratoria debe estar libre de bloqueos para poder girar.
- Durante y después de utilizarlo, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con ningún área interior del horno; primero deje que se enfríe.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Cocine a fondo la carne de res o ave la carne de res a por los menos una temperatura INTERNA de 160° F y carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180° F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.
- Entre las superficies potencialmente calientes se incluye la compuerta, base, paredes, parrilla y base giratoria del horno.

ARQUEO VOLTAICO

El arqueo voltaico puede ocurrir tanto durante la cocción rápida (speedcooking) y de microondas. Si nota que ocurre arqueo voltaico, apriete el botón táctil CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR) y corrija el problema.

El arqueo voltaico es el término técnico que define las chispas en el horno. El arqueo voltaico es causado por:

- Metal o lámina de metal en contacto con el costado del horno.
- Lámina de metal moldeada al alimento (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas)
- Utilice la lámina de metal según las recomendaciones de este manual.
- Utensilios de cocina de metal utilizados durante la cocción rápida o de microondas (excepto ollas suministradas con el horno).
- Metal, tal como tiritas metálicas de seguridad, sujetadores para carne de ave o platos con borde de oro en el horno.
- Toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal pequeños que se utilizan en el horno.

ALIMENTOS

- Cuando utilice el microondas, coloque todos los alimentos y contenedores en la bandeja de vidrio transparente.
- No cocine palomitas de maíz en el horno a menos que se coloquen en un accesorio de palomitas de maíz para microondas especial o a menos que utilice palomitas de maíz aptas para hornos de microondas.
- No hierva huevos en este horno. Se acumulará presión dentro de la yema del huevo y causará que explote, posiblemente causando lesiones.
- No ponga a funcionar el horno sin alimentos en el interior. Esto podría dañar el horno. Aumenta el calor alrededor del magnetrón y puede acortar la vida útil del microondas.
- Alimentos con la cáscara no cortada, como papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígado de pollo y otras menudencias y yemas de huevo deben perforarse para permitir que el vapor escape durante la cocción.

■ AGUA SOBRECALENTADA

Líquidos, tales como agua, café o té, son capaces de sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre hay burbujeo o hervor visible cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN LA EBULLICIÓN REPENTINA DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesión física:

- No sobrecaliente el líquido.
- Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.
- No utilice recipientes con costados rectos y cuellos angostos.
- Después de calentar el recipiente, déjelo en el horno microondas por un período corto de tiempo antes de sacarlo.
- Tenga extrema precaución cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

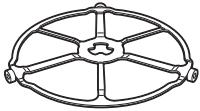
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

! ADVERTENCIA

Utensilios para cocción rápida seguros para microondas



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



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

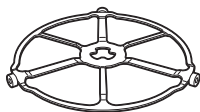
- El horno y la compuerta se tornarán muy calientes cuando se utiliza la función de cocción rápida.
- Los utensilios de cocina se tornarán muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice tapas, recipientes o bolsas de cocción/asado fabricadas de láminas de metal, plástico, cera o papel cuando cocine con la función de cocción rápida.
- No cubra la base giratoria, parrilla de alambre, bandejas ni ninguna pieza del horno con lámina de metal. Esto provocará arqueo voltaico en el horno.
- Utilice la bandeja de metal antiadherente de la misma forma que utilizaría una bandeja o charola para hornear plana.

- Coloque los alimentos directamente en las bandejas cuando cocine, a menos que el horno le indique otra cosa.
- Puede utilizar en el horno cualquier plato diseñado para microondas. Las recetas del Libro de cocina Advantium se probaron en recipientes de cocina de vidrio Pyrex® y cacerolas de cerámica Corningware®. Los tiempos y resultados de cocción pueden variar cuando se utilizan otros tipos de recipientes diseñados para hornos microondas. Colóquelos directamente en las bandejas.
- No utilice el horno microondas para secar periódicos.
- Utilizar la bandeja de vidrio transparente mientras utiliza la función de cocción rápida puede producir resultados insatisfactorios.

Recipientes de cocina seguros diseñados para hornear, asar, calentar, activar y tostar

- El horno y la compuerta se tornarán muy calientes cuando se hornea, asa, calienta, activa o tuesta algo.
- Los recipientes de cocina se tornarán muy calientes. Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice tapas, recipientes ni bolsas de cocción/asado fabricadas de láminas de metal, plástico, cera o papel cuando cocine con la función de cocción rápida.
- No cubra la base giratoria, parrilla de alambre, bandejas ni ninguna pieza del horno con láminas de metal. Esto causará arqueo voltaico en el horno.
- Utilice la bandeja metálica antiadherente de la misma forma que utilizaría una bandeja o charola para hornear plana.

- Utilice la lámina de hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquela en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee en dos niveles, ase o tueste alimentos.
- Coloque los alimentos directamente en las bandejas cuando cocine, a menos que el horno le indique hacer otra cosa.
- Puede utilizar en el horno cualquier plato diseñado para microondas. Las recetas del Libro de cocina Advantium se probaron en recipientes de cocina de vidrio Pyrex® y cacerolas de cerámica Corningware®. Los tiempos y resultados de cocción pueden variar cuando se utilizan otros tipos de recipientes diseñados para hornos microondas. Colóquelos directamente en las bandejas.
- No utilice el horno para secar periódicos.
- Utilizar la bandeja de vidrio transparente cuando hornea, asa, calienta, activa o tuesta puede producir resultados insatisfactorios.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque los alimentos directamente en la bandeja antiadherente de metal para hornear a un solo nivel.



Coloque los alimentos directamente en la hoja para hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquelos en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee a dos niveles, ase o tueste alimentos.

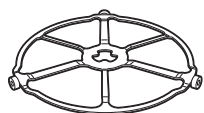
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

! ADVERTENCIA

Recipientes de cocina seguros diseñados para microondas



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



La bandeja de cristal transparente siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con microondas.

Asegúrese de utilizar recipientes de cocina adecuados durante la cocción a microondas. Se pueden utilizar la mayoría de las cacerolas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas normales, cerámica o loza que no tengan bordes metálicos o vidriados con un recubrimiento metálico. Algunos recipientes de cocina se encuentran marcados como adecuados para microondas.

■ Coloque los alimentos o recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar sus alimentos.

■ La utilización de la bandeja metálica antiadherente durante la cocción en microondas puede producir resultados insatisfactorios.

■ Si no está seguro de que su recipiente de cocina sea adecuado para microondas, realice la siguiente prueba:

coloque en el horno el plato que desee probar y una taza de medida de vidrio llena con 1 taza de agua coloque la taza junto o sobre el plato. Prenda el microondas durante 30–45 segundos a alta potencia.

Si el plato se calienta, no debe utilizarse en el microondas.

Si el plato permanece frío y sólo se calienta el agua de la taza, entonces el plato es adecuado para microondas.



Cómo probar si un envase es seguro para usarse en un horno de microondas

■ Los utensilios de cocina pueden tornarse muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Podrían requerirse guantes de cocina para manipular los recipientes de cocina.

■ No utilice productos de papel reciclado. Las toallas, servilletas y papel encerado fabricados de material reciclado pueden contener partículas metálicas que pueden causar arco voltaico o prender fuego. Se deben evitar los productos de papel que contienen nylon o filamentos de nylon, ya que también pueden incendiarse.

■ Utilice las láminas metálicas únicamente como se indica en este manual. Cuando utilice la lámina de metal en el horno, mantenga la lámina por lo menos 1" alejada de los costados del horno.

■ No utilice el horno para secar periódicos.

■ Si utiliza un termómetro de carne mientras cocina, asegúrese que sea seguro para utilizarse en hornos microondas.

■ Algunas bandejas de espuma (como aquellas en las que se empaca la carne) tienen una tirita de metal delgada empotrada en la parte inferior. Cuando se cocinan con microondas, el metal puede quemar el fondo del horno o hacer que arda una toalla de papel.

■ Se puede utilizar toallas de papel, papel encerado y las envolturas plásticas para cubrir los platos con el propósito de mantener la humedad y prevenir los salpicones. Asegúrese de ventilar cortando la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.

■ No todas las cubiertas plásticas son adecuadas para hornos microondas. Lea en la caja las instrucciones correspondientes.

■ Se deben cortar, perforar o ventilar como se indica en la caja las bolsas de cocina "hervibles" y bolsas plásticas cerradas herméticamente. De lo contrario, el plástico puede reventarse durante o inmediatamente después de la cocción, resultando en una posible lesión. También, los recipientes de almacenamiento plásticos deben al menos estar parcialmente descubiertos debido a que forman un sello muy ajustado. Al cocinar con recipientes cubiertos con envoltura plástica de manera muy ajustada, quite cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor fuera y alejado de manos y rostro.

■ Recipientes de cocina plásticos—Los recipientes de cocina diseñados para microondas son muy útiles, pero deben utilizarse con cuidado. Incluso el plástico diseñado para microondas podría no tolerar condiciones de sobre cocción, así como los materiales de vidrio o cerámica y podrían suavizarse o carbonizarse si se exponen a períodos cortos de sobre cocción. En exposiciones más prolongadas a la sobrecocción, los alimentos y los recipientes de cocina podrían coger fuego.

Siga las siguientes pautas:

1. Utilice plásticos seguros para microondas únicamente y utilícelos estrictamente según las especificaciones del fabricante.
2. No cocine en el microondas recipientes vacíos.
3. No permita que los niños utilicen recipientes de plástico sin vigilarlos bien.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

ADVERTENCIA

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No descongele bebidas en botellas con cuellos angostos (especialmente bebidas gaseosas/carbonatadas). Incluso si el recipiente se encuentra abierto, se puede acumular presión. Esto puede ocasionar que el recipiente explote, dando posiblemente como resultando una lesión.
- Los alimentos cocinados en líquidos (tales como la pasta) pueden tener la tendencia de hervir más rápidamente que los alimentos que contienen menos humedad. En caso de que ocurra esto, consulte la sección de *Mantenimiento y limpieza del horno* para las instrucciones de cómo limpiar el interior del horno.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier tipo de recipiente que contenga alimentos calientes, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas y cajas de cocina. Para prevenir la posibilidad de lesiones, dirija el vapor en dirección contraria a las manos y el rostro.
- No cocine las papas excesivamente. Pueden deshidratarse y provocar fuego, causando daños al horno.
- Evite calentar los alimentos para bebé en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de cocinar bien toda la comida del bebé. Remueva los alimentos para distribuir el calor uniformemente. Tenga cuidado de evitar las escaldaduras al calentar la fórmula. El recipiente puede sentirse más frío de lo que la fórmula realmente está. Revise siempre la fórmula antes de alimentar al bebé.
- Nunca intente freír en abundante aceite en el microondas.

AVISO: MARCAPASOS

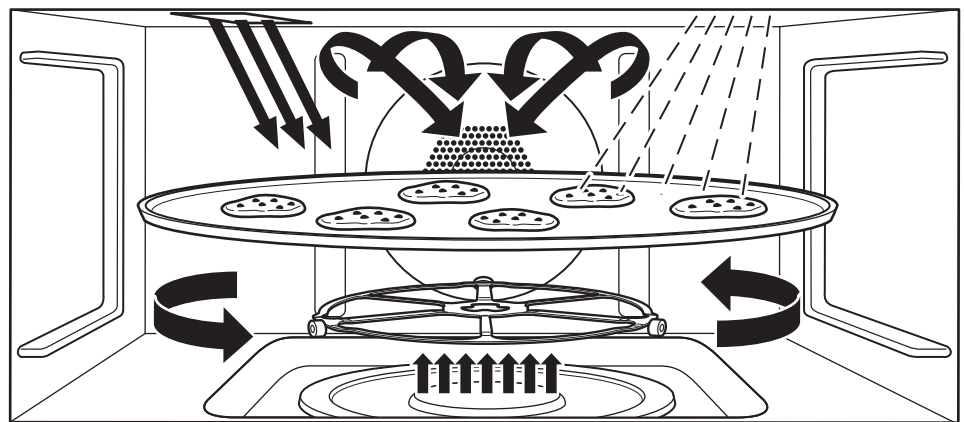
- La mayoría de los marcapasos se encuentran protegidos contra la interferencia de productos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, los pacientes que tengan marcapasos deberían consultar a sus médicos si tienen alguna duda.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Familiarícese con Advantium

El nuevo horno Advantium utiliza la tecnología punta de cocción rápida para aprovechar la energía luminosa. El horno Advantium cocina el exterior de los alimentos como la mayoría de los hornos convencionales de calor radiante, pero a la vez penetra la superficie para que el interior se

cueza simultáneamente. Si bien la luz halógena es la fuente principal de energía, se añade un “refuerzo de microondas” con ciertos alimentos. Los alimentos se cuecen uniforme y rápidamente, reteniendo su humedad natural.



Base giratoria

- La base giratoria rota para asegurar la cocción uniforme.

Controles

- El control del horno contiene recetas preprogramadas.
- El dial de giro y presión facilita la selección de menú.

Lámpara de halógeno y calentadores de cerámica

- Una bombilla halógena de 500W y un calentador de cerámica de 700W cocinan los alimentos desde la parte superior.
- Un calentador de cerámica de 375W cocina los alimentos desde abajo.

Elemento de calentamiento de convección trasera

- Funciona cuando se utiliza la función de hornear.

Microondas

- Se añade automáticamente un “refuerzo de microondas” con ciertos alimentos.
- El horno puede utilizarse también como un horno microondas de 975W.

Poner el reloj



Quando conecte por primera vez el horno después de una interrupción eléctrica:

1. Gire el dial seleccionador para poner la hora. Apriete el dial para ingresar.
2. Gire el dial seleccionador para ajustar los minutos. Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Apriete el dial para ingresar.

Para cambiar la hora:

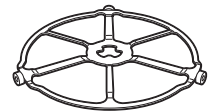
1. Apriete el botón OPTIONS.
2. Gire el dial seleccionador para poner el reloj (SET CLOCK). Apriete el dial e ingrese y siga las instrucciones de la pantalla para ajustar.

Uso del microondas con la función EXPRESS (RÁPIDA)



Apriete EXPRESS repetidamente para incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción con microondas.

El horno empezará a funcionar inmediatamente.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.

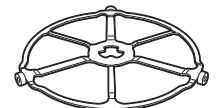


La bandeja de cristal transparente siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con microondas.

Para iniciar la cocción rápida



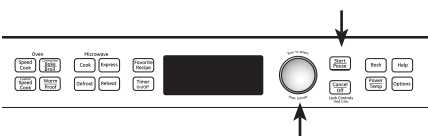
1. Apriete el botón SPEEDCOOK (Cocción rápida)
2. Gire el dial a FOOD MENU (Menú de alimentos) Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tipo de categoría de alimentos que desee. Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar el alimento específico. Apriete el dial para ingresar.
5. Gire el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o estado de cocción (si se necesita, el horno le preguntará) Apriete el dial después de cada selección.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



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



6. Una vez que la pantalla indique **ADJUST TIME OR START** (*ajuste el tiempo o inicie*), apriete el dial o el botón start (inicio) para comenzar a cocinar.

■ Presionar CANCEL/OFF (borrar/apagar) en cualquier momento para detener la cocción.

Indicaciones de la pantalla



Después de presionar el botón **SPEEDCOOK** (COCCIÓN RÁPIDA), el horno le indicará que realice varias selecciones, tal como el ejemplo indicado a continuación.



NOTA: Cuando se utiliza la función de cocción rápida, utilice la bandeja antiadherente.

1. Gire el dial hasta que aparezca **FOOD MENU** (MENÚ DE ALIMENTOS). Apriete el dial para ingresar.
2. Gire el dial hasta que aparezca **POULTRY** (CARNE DE AVE). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial hasta que aparezca **CHICKEN BONELESS** (CARNE DE AVE SIN HUESO). Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar **SIZE (TAMAÑO): MEDIUM (MEDIO)** (7-9 oz. cada uno). Apriete el dial para ingresar.
5. Gire el dial para **Seleccionar la cantidad: 1-2 piezas**. Apriete el dial para ingresar.
6. Se mostrará el mensaje **NON-STICK METAL TRAY (BANDEJA METÁLICA ANTIADHERENTE)**.

Selecciones de menú de cocción rápida preprogramados

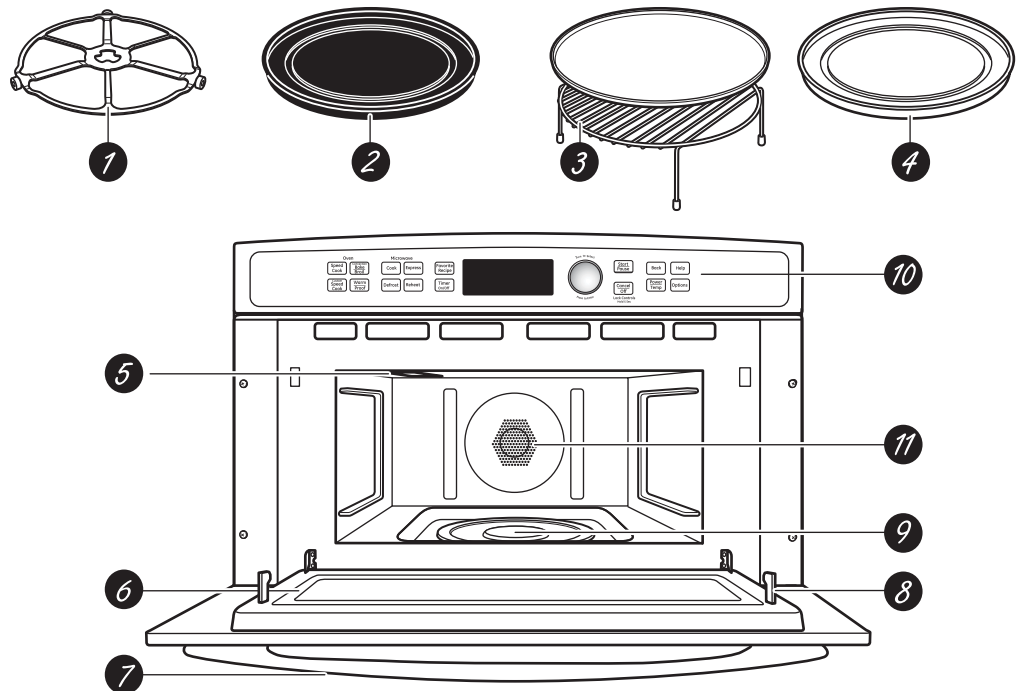
■ Después que se ha completado un ciclo de cocción, utilice la función **Resume** (Continuar) para cocinar por tiempo adicional.

■ Para revisar los ajustes durante la cocción, presione el dial de selección.

Categoría de alimentos	Selección de menú	Categoría de alimentos	Selección de menú
Aperitivos	Albóndigas (Meat Balls) (Congeladas) Anillos de cebolla Besos de jalapeño (Jalapeño Poppers) Bollos (Bagel Bites) Nachos Nueces tostadas Palitos de queso (Cheese Sticks) Pretzels suaves (Congelados) Pollitos de huevo (Egg Rolls) (Congelados) Pollitos de pizza Salsa caliente (Hot Dip) (2-4 Tazas)	Guarniciones	Ajo asado Champiñones rellenos Chiles asados (6) Espárragos asados Frijoles refritos (16 oz) Maíz asado Pimiento asado Pelleno (mezcla) Tomates rellenos Verduras mixtas asadas
Carnes	Bistec del cuarto trasero de res (Sirloin) Bistec tipo ribeye Bistec tipo Strip Bistec tipo T-Bone Carne asada Chuletas de cordero Chuletas de puerco Filet Mignon Hamburguesa Lomo Puerco asado	Panes	Bollos (Bagels) (Congelados) Bollos de cena (Dinner Rolls) Palitos de pan (Bread Sticks) Pan de ajo Pan de queso (Cheese Bread) Pan rápido (9x5) Panecillos (Biscuits) Rollitos de media luna (Crescent Rolls) Rollitos dulces/ Pan danés Tacos (en caja) Tostada tejana (Texas Toast)
Carne de ave	Alitas de pollo (congeladas) Filete de pollo (congelado) Nugget de pollo (congelado) Pastelito de pollo (congelado) Pavo Pollo, con hueso Pollo entero Pollo frito (congelado) Pollo, sin hueso Tira de pollo (congelada) Tiritas de pollo (congeladas)	Papas	Camote /-ame Nugget congelado Papa al horno Papas fritas congeladas Pastelitos de patata (Hashbrown)
Desayuno	Biscocho de salchicha (Sausage Biscuit) Bocaditos (Turnovers) Bollos (Bagels) (Congelados) Chorizo Guisado (huevo 7x11) Panqueques (Congelados) Pan tostado a la francesa Pastel de café Pastel de hoja relleno (congelado) Pastelitos de patata (Hashbrown Patties) Pizza de desayuno Pollitos (refrigerados) Pollitos dulces/ Pan danés Waffles (congelados) Waffles belgas	Patties)	
Emparedado	Corn Dog (congelado) Emparedado asado a la parrilla Emparedado de bolsillo (pocket) Hot Dog con rollito de media luna (Crescent) Hot Dog en bollo Taqitos (congelados)	Pescado y mariscos	Colas de langosta Congeladas empanizadas Filetes de atún Filetes de bacalao Filete de pez espada Filete Orange Roughy Lubina Mariscos Pescado blanco Salmón Tilapia Tiritas de pescado (congeladas)
		Pizza	Deli/Fresca Pizza congelada Utilizar masa precocida
		Platos fuertes	Burritos (congelados) Chiles rellenos (6) Chimichanga Enchilada (fresca) Guisado Lasaña Pastel de carne (Meatloaf) (9x5) Quesadillas (frescas) Rollitos de huevo (congelados)
		Postres	Bocaditos (Turnovers) Brownies Galletas Pastel (fresco 7x11) Pastel de café Pastes (mezcla 9x13) Rollitos (refrigerados) Tarta (fruta fresca)

Funciones del horno

En este manual, las funciones y la apariencia física pueden variar según su modelo.

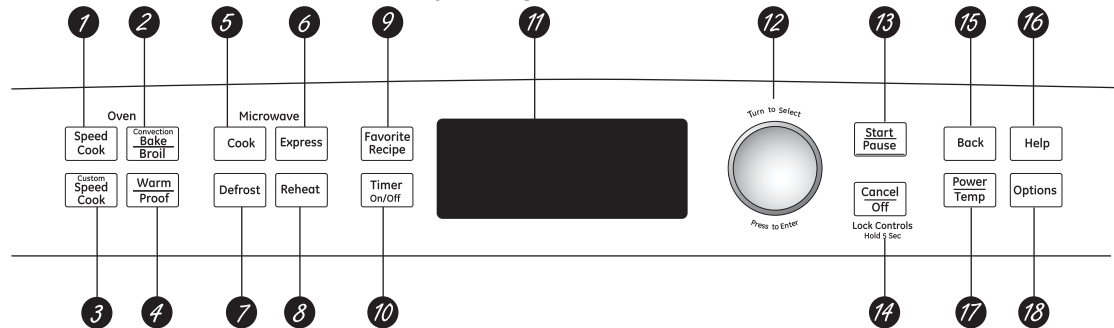


NOTA: La apariencia de la manija puede variar en algunos modelos.

- 1 Base giratoria**
La base giratoria siempre debe estar colocada, en la parte inferior del horno, para efectuar todo tipo de cocción. Asegúrese que la base giratoria se encuentre bien asentada sobre el rotor situado en el centro del horno.
- 2 Bandeja antiadherente de metal**
Coloque los alimentos directamente en la bandeja metálica antiadherente en la base giratoria cuando utilice las funciones de cocción rápida y de hornear.
- 3 Parrilla del horno y lámina de hornear de aluminio**
Coloque los alimentos directamente en la hoja para hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquelos en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee a dos niveles, ase o tueste alimentos.
- 4 Bandeja de vidrio transparente**
Colóquela en la base giratoria cuando utilice las funciones de microondas. Coloque los alimentos o recipientes de cocina diseñados para microondas directamente en la bandeja.
- 5 Bombilla halógena superior/Calentador cerámico**
Funciona cuando se utiliza la función de cocción rápida o cuando se asa a la parrilla.
- 6 Ventana**
Permite visualizar los alimentos y a la vez mantiene las microondas confinadas dentro del horno.
- 7 Manija de la compuerta**
Jálela para abrir la compuerta. La compuerta debe estar asegurada apropiadamente para que funcione el horno.
- 8 Pestillos de la compuerta**
- 9 Calentador cerámico inferior**
Funciona cuando se usa la función de cocción rápida.
- 10 Panel de control**
Los botones utilizados para hacer funcionar el horno se encuentran ubicados en el panel de control.
- 11 Elemento de calentamiento de convección trasera**
Funciona cuando se utiliza la función de hornear.

Controles de cocción

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



- 1** **SPEEDCOOK/Repeat Last** (COCCIÓN RÁPIDA/Repetir última)
Apriete este botón para acceder al menú de cocción rápida preprogramado. Apriételo y manténgalo presionado por el plazo de 3 segundos para repetir la última selección de cocción.
- 2** **CONV BAKE/BROIL** (HORNEAR POR CONV/ASAR)
Apriete este botón para hornear, asar o tostar.
- 3** **CUSTOM SPEEDCOOK** (COCCIÓN RÁPIDA PERSONALIZADA)
Apriete este botón para programar su propio programa de cocción rápida.
- 4** **WARM/PROOF** (CALENTAR/ACTIVAR)
Seleccione WARM (CALIENTE) para mantener los alimentos cocinados calientes a temperatura de servir.
Seleccione PROOF (ACTIVAR) para programar un entorno caliente útil para que se inflen los productos de levadura.
- 5** **COOK** (COCINAR) (Microondas)
Apriete este botón para cocinar con microondas alimentos que no se encuentran en la sección de FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA).
- 6** **EXPRESS** (FUNCIÓN RÁPIDA) (Microondas)
Apriete durante 30 segundos de tiempo de cocción de microondas. Cada vez que se aprieta el botón se añaden 30 segundos adicionales al tiempo de cocción restante. El horno empieza a funcionar inmediatamente.
- 7** **DEFROST** (DESCONGELAR) (Microondas)
Apriete este botón para descongelar, suavizar o derretir alimentos congelados.
- 8** **REHEAT** (RECALENTAR) (Microondas)
Apriete este botón para recalentar porciones de alimentos cocinados previamente o un plato de restos.
- 9** **FAVORITE RECIPE** (RECETAS FAVORITA)
Apriete este botón para añadir, cambiar o borrar una receta de la memoria.
- 10** **TIMER** (CRONÓMETRO)
Apriete este botón para programar el cronómetro de minutos.

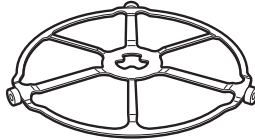
- 11** **PANTALLA**
Muestra e instruye sobre la utilización de todas las funciones del horno.
- 12** **DIAL DE SELECCIÓN**: Gírelo para seleccionar, Apriételo para ingresar. Primero gire, luego apriete el dial para seleccionar la opción, el nivel de potencia del alimento o la temperatura. También utilice el dial para aumentar (gire hacia el sentido de las manecillas del reloj) o disminuir (gire hacia el sentido opuesto de las manecillas del reloj) los tiempos de cocción.
- 13** **START/PAUSE** (INICIAR/PAUSAR)
Apriete este botón para iniciar o pausar cualquier función de cocción.
- 14** **CANCEL/OFF** (BORRAR/APAGAR)
Apriete este botón para cancelar TODOS los programas del horno excepto el reloj y cronómetro.
- 15** **BACK** (REGRESAR)
Apriete este botón para regresar uno o más niveles en el proceso de programación tal como cuando se ingresan recetas personalizadas.
- 16** **HELP** (AYUDA)
Apriete este botón para conocer más detalles sobre las funciones de su horno.
- 17** **POWER/TEMP** (POTENCIA/TEMPERATURA)
Durante la cocción, apriete este botón y gire/apriete el dial selector para cambiar el nivel de potencia del microondas, la temperatura de hornear de convección o la temperatura de cocción rápida, ajustando la intensidad de las lámparas superior e inferior y del calentador.
- 18** **OPTIONS** (OPCIONES)
Apriete este botón para programar el Reloj y acceder a las funciones Volumen de la alarma sonora (indicador sonoro), Pantalla del reloj ON/OFF (ENCENDIDA/APAGADA), Velocidad de la búsqueda (scroll) de la pantalla, Inicio demorado y Recordatorio.

Cómo utilizar las funciones de cocción rápida

⚠ ADVERTENCIA

cuando utilice los programas de cocción rápida, recuerde que el horno, compuerta y los platos se encontrarán muy calientes! Antes de utilizar su horno por primera vez, se debe programar el reloj. Consulte la sección de Inicio rápido de Advantium.

Antes de empezar, asegúrese que se encuentre colocada la base giratoria. Si es necesario, utilice la bandeja de metal antiadherente y sus propios recipientes de cocina de cerámica o vidrio.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



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

SELECCIONES DE PRE-SET FOOD SELECTIONS (SELECCIONES DE ALIMENTOS PREPROGRAMADOS) DE COCCIÓN RÁPIDA:

■ Aperitivos	■ Desayuno	■ Guarniciones	■ Pescados y mariscos
■ Aves	■ Emparedado	■ Panes	■ Pizza
■ Carnes	■ Entrantes	■ Papas	■ Postres

Cómo utilizar el menú de cocción rápida preestablecido



Advantium se encuentra preprogramado para cocinar más de 175 platos populares.

1. Apriete el botón Speedcook (Cocción rápida).
Si no se realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla volverá a quedar en blanco.
2. Gire el dial para seleccionar el tipo de categoría de alimentos que desee. Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar alimentos específicos (selección del menú). Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o estado de cocción (si se necesita, el horno le preguntará). Apriete el dial después de cada selección.
5. Una vez que la pantalla muestre:

ADJUST TIME (AJUSTAR HORA) o START (INICIAR) apriete iniciar o el dial selector para empezar a cocinar.

Gre los alimentos cuando el horno le indique TURN FOOD OVER (DÉ VUELTA A LOS ALIMENTOS) (para ciertos alimentos).

Quando el horno indica CHECK for DONENESS (REVISAR NIVEL DE COCCIÓN), revise para ver si sus alimentos se encuentran listos del modo que prefiere (para ciertos alimentos).

Para revisar los ajustes durante la cocción, apriete el dial selector.

Si ingresa una selección incorrecta en cualquier momento, simplemente apriete el botón BACK (REGRESAR) y reingrese las selecciones deseadas.

- Al iniciarse un programa de cocción rápida, la pantalla mostrará OPTIMIZING COOK TIME (OPTIMIZANDO TIEMPO DE COCCIÓN). El horno detecta automáticamente el nivel de voltaje eléctrico en su hogar y aumenta y disminuye el tiempo de cocción para la cocción adecuada.
- Si se abre la compuerta durante la cocción, el horno se detendrá automáticamente y se mostrará PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para continuar cocinando.
- En cualquier momento durante la cocción puede girar el dial selector para cambiar el tiempo de cocción. Usted puede

cambiar los niveles de potencia apretando el botón POWER/TEMP (POTENCIA/TEMPERATURA).

- Para asegurar resultados de cocción constantes, el horno puede ajustar los niveles de potencia a menor nivel si el horno se encuentra caliente al inicio de un programa.

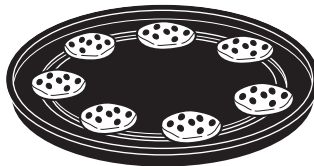
- Al final de la cocción, el ventilador automático puede continuar funcionando por un periodo corto de tiempo para enfriar los componentes internos.

- Para cocinar durante un tiempo adicional después de que se ha completado el ciclo de cocción, utilice la función Resume (continuar).

Consejos de cocción para obtener resultados de sabor fantásticos

Para asegurar un dorado uniforme y constante cuando cocine los alimentos directamente en la bandeja de metal antiadherente, coloque los alimentos como se indica a continuación.

Los alimentos pueden estar juntos pero no se deben montar unos sobre otros.



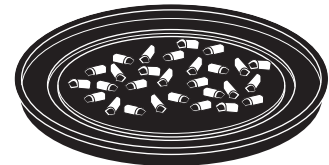
Patrón circular
(Ejemplo: biscochos, galletas)



Patrón de lado a lado
(Ejemplo: carnes y aves)



Patrón radial
(Ejemplo: rollitos de media luna [crescent])



Capa sencilla
(Ejemplo: aperitivos)

Se deben descongelar antes de cocinar la carne fresca, pollo, pescado o mariscos que han sido congelados (se puede utilizar la función de descongelación de microondas). Para otros alimentos preempacados congelados, siga las instrucciones de la caja.

Repeat last (Repetir último)

Utilice esta función de ahorro de tiempo para cocinar alimentos repetitivos como galletas o entradas.

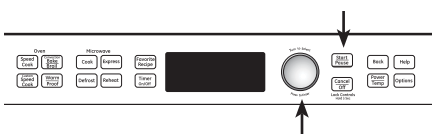
NOTA: el último programa utilizado se almacena durante dos horas.



1. Apretar y mantener apretado el botón **SPEEDCOOK** (COCCIÓN RÁPIDA) durante 3 segundos.
2. Se mostrará el último alimento preprogramado.

3. Apriete el botón **START/PAUSE** (INICIAR/PAUSAR) o el dial selector para iniciar la cocción.

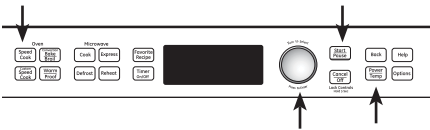
Continuar función



1. Si sus alimentos necesitan cocinarse por un poco más de tiempo, puede reiniciar el horno apretando el botón **START/PAUSE** (INICIAR/PAUSAR) o el dial selector.
2. El mensaje **RESUME COOKING** (CONTINUAR COCINANDO) se mostrará y el horno reiniciará inmediatamente al 10% del tiempo original.

El programa se mantiene en la memoria durante 10 minutos. Después de ello necesitará iniciar el programa nuevamente. Consulte el menú de *Cómo utilizar el menú de cocción rápida preprogramado*.

Nivel de potencia de la función de Cocción rápida



Advantium utiliza el poder de una luz halógena de alta intensidad, calentadores de cerámica y microondas para cocinar la parte superior, inferior e interior de los alimentos simultáneamente para sellar la humedad y el sabor.

Quando utiliza las recetas de cocción rápida preprogramadas en el menú de alimentos, los niveles de potencia ya han sido seleccionados para usted.

Sn embargo, estos niveles de potencia pueden ajustarse antes o durante la cocción. Ver **POWER/TEMP (POTENCIA/TEMPERATURA)** en

la sección de Controles de cocción.

La función de cocción rápida personalizada le permite cocinar rápidamente alimentos que no se encuentran en el menú preprogramado de alimentos, seleccionando su propio tiempo de cocción y nivel de potencia.

Cada nivel de potencia le brinda potencia de calentamiento y energía de microondas durante cierto porcentaje de tiempo.

La función **UPPER POWER (U) (POTENCIA SUPERIOR)** controla el calentador superior y la potencia de microondas.

Un ajuste más alto de **UPPER POWER (POTENCIA SUPERIOR)** utilizará más potencia de calentamiento superior, dorando más la comida en la parte superior. Un ajuste más bajo de **UPPER POWER (POTENCIA SUPERIOR)** utilizará más potencia de microondas, permitiendo que los alimentos se cocinen más uniforme y completamente.

Seleccione un ajuste más alto para alimentos tales como pizza y alimentos horneados. Seleccione un ajuste más bajo para alimentos tales como guisados, carne de res y pescado.

LOWER POWER (L) (POTENCIA INFERIOR) controla el calentador inferior.

Seleccione un ajuste más alto para dorar alimentos más en el lado inferior. Seleccione un ajuste más bajo para dorar menos la parte inferior.

1. Apriete el botón de **SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA)** y gire el dial para seleccionar el **FOOD MENU (MENÚ DE COMIDA)** o **FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA)** o apriete el botón **CUSTOM SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA PERSONALIZADA)** para ajustar el nivel de potencia y el cronómetro manualmente. Apriete el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar un alimento, hora o nivel de potencia como se le indica. Apriete el dial para ingresar.
3. Para cambiar el nivel de potencia cuando la pantalla lo indica, gire el dial en sentido de las manecillas del reloj para aumentar o en sentido opuesto de las manecillas del reloj para disminuir el nivel de potencia superior. Apriete el dial para ingresar.
4. Los niveles de Microondas se programan automáticamente en base a los ajustes de las lámparas superiores e inferiores.
5. Apriete el botón **START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)** o el dial selector para iniciar la cocción.

Si no desea cambiar uno de los ajustes, simplemente apriete el dial para pasar a la siguiente selección.

NOTA: Tenga cuidado al ajustar los niveles de potencia de modo que no cocine demasiado o muy poco los alimentos.

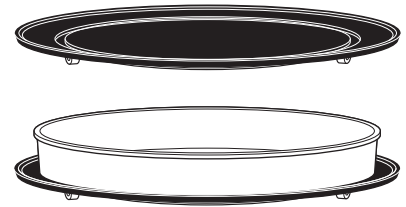
Siga las siguientes pautas cuando selecciona los mejores ajustes U (superior) = y L (inferior) = para sus recetas favorita:

U = Seleccione un ajuste más alto para alimentos delgados que requieren de una cubierta dorada (por ejemplo: filetes de pescado, pan tostado, pechuga de pollo deshuesada). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos o comidas más gruesas con un contenido de grasa o azúcar más alto (por ejemplo: pasteles, asados).

L = Seleccione un ajuste más alto para los alimentos gruesos o densos que quizás no se cocinen rápidamente en el centro (por ejemplo: guisados). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos delgados (por ejemplo: galletas) y comidas con contenido de grasa o azúcar alto (por ejemplo: bollos, pasteles).

Recipientes para cocción rápida

- Siga las sugerencias indicadas en la pantalla del horno o en el Libro de cocina o Guía de cocina.
- Los recipientes de cocina se tornarán muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal antiadherente cuando cocine, a menos que el horno le indique realizar otra cosa.
- Utilice la bandeja de metal antiadherente de la misma manera que utilizaría una charola o bandeja de hornear plana.
- Además de los recipientes facilitados, puede utilizar platos no metálicos para guisados, platos para tartas y otros recipientes resistentes y seguros contra el calor. Colóquelos directamente en la base giratoria.



- Asegúrese de seleccionar un tamaño que rote fácilmente.
- Coloque la bandeja de metal antiadherente en la base giratoria. Coloque los recipientes de vidrio o cerámica en la bandeja.
- No utilice los recipientes de cocina o cubiertas (tapas) hechas de papel, plástico o láminas de aluminio cuando cocine utilizando un ciclo de cocción rápida.

Cocción rápida personalizada



Advantium le brinda la flexibilidad de cocinar sus platillos favoritos.

Si desea cocinar un alimento que no se encuentra listado en las selecciones preprogramadas, utilice la función de cocción rápida personalizada.

1. Apriete el botón CUSTOM SPEEDCOOK (Cocción rápida personalizada)

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

2. Gire el dial seleccionador para seleccionar el tiempo de cocción. Apriete el dial para ingresar.

La pantalla le pedirá que seleccione el nivel de potencia.

3. Gire el dial en sentido de las manecillas del reloj para incrementar o en sentido contrario a las manecillas del reloj para disminuir el nivel de potencia superior. Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia inferior. Apriete el dial para ingresar.
5. Apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) o el dial selector para iniciar la cocción.

Para obtener sugerencias sobre el nivel y tiempo de cocción, utilice su guía o libro de cocina.

Escoja Favorite recipe (Receta favorita) para ingresar y almacenar



Agregue y almacene hasta 30 de sus propias recetas de microondas o de cocción rápida como sus recetas favorita. ¡Una vez que lo haya hecho, podrá acceder a su receta favorita rápidamente de modo que sus comidas se cocinen justo de la manera que le gusta todo el tiempo!

1. Apriete el botón FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA). Apriete el dial para ingresar. (Omita este paso si se apretó el botón FAVORITE RECIPE [RECETAS FAVORITA] en el paso 1.)
3. Gire el dial hasta que aparezca ADD RECIPE (A—ADIR RECETA). Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial hasta ver COPY SPEED RECIPE (COPIAR LA RECETA DE COCCIÓN RÁPIDA) o para ADD NEW RECIPE (A—ADIR UNA RECETA NUEVA). Apriete el dial para ingresar.

Si se seleccionó COPY SPEED RECIPE (COPIAR LA RECETA DE COCCIÓN RÁPIDA), gire el dial para seleccionar el tipo de alimento y apriete el botón FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA) para ingresar y almacenar la receta.

Si se seleccionó ADD NEW RECIPE

(A—ADIR RECETA NUEVA), gire el dial para seleccionar SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA) o receta MICROWAVE (DE MICROONDAS). Apriete el dial para ingresar y continúe con estos pasos.

5. Aparecerá SELECT COOK TIME (SELECCIONAR EL TIEMPO DE COCCIÓN). Gire el dial para seleccionar el tiempo de cocción. Apriete el dial para ingresar.

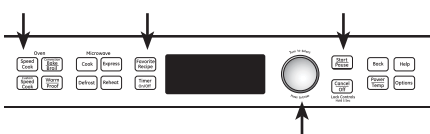
La pantalla le pedirá que seleccione el nivel de potencia.

6. Gire el dial en sentido de las manecillas del reloj para incrementar o en sentido contrario a las manecillas del reloj para disminuir el nivel de potencia. Apriete el dial para ingresar.

Para obtener sugerencias sobre el nivel y tiempo de cocción, utilice su guía o libro de cocina.

7. Aparecerá SPELL THE FOOD NAME (DELETREAR EL NOMBRE DE LA COMIDA). Gire el dial para ingresar la primera letra de su descripción de comida y apriete el dial para ingresar. Continúe este proceso para deletrear el resto del nombre de la comida. Apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para almacenar la receta y su nombre.

Escoja Favorite recipe (Receta favorita) para encontrar y utilizar



Para encontrar y utilizar las recetas favorita almacenadas:

1. Apriete el botón FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial hasta ver USE FAVORITE RECIPE (UTILIZAR LA RECETA FAVORITA) y apriete para ingresar.

4. Aparecerán los nombres de las recetas que ingresó.

5. Gire el dial hasta que se muestre la receta que desea y apriete el dial para ingresar.
6. Apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) o el dial selector para iniciar la cocción.

Escoja Favorite recipe (Receta favorita) para ajustar o cambiar



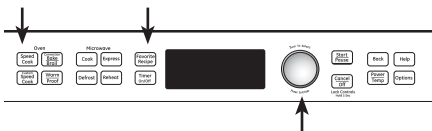
Para ajustar o cambiar las recetas de cocción rápida personalizadas almacenadas:

1. Apriete el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITA) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA)
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial hasta que aparezca EDIT RECIPE (EDITAR RECETA). Apriete el dial para ingresar.

4. Gire el dial para escoger la receta que desea cambiar. Apriete el dial para ingresar. Aparecerán los ajustes actuales.
5. Apriete el dial para ingresar.
6. La pantalla le pedirá que seleccione el nivel de potencia y edite el nombre. Gire el dial y apriételo para ingresar los ajustes correspondientes.

Para obtener sugerencias sobre el nivel y tiempo de cocción, utilice su guía o libro de cocina.

Escoja Favorite recipe (Receta favorita) para borrarlas



Para borrar las recetas de cocción rápida personalizadas almacenadas:

1. Apriete el botón FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA)
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial hasta que aparezca DELETE RECIPE (BORRAR RECETA) y apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para escoger la receta que desea y apriete el dial para ingresar.

Cosas que son normales

Tiempos de cocción

- Cuando cocine con la función de cocción rápida las comidas preprogramadas, puede que vea el mensaje *OPTIMIZING COOK TIME (OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN)* en la pantalla durante algunos segundos después de apretar *START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)*. El horno detecta automáticamente el nivel de voltaje eléctrico en su hogar y ajusta el tiempo de cocción, aumentándolo o disminuyéndolo para cocinar adecuadamente.

Ventilador/Ventilación

- El ventilador estará encendido durante la cocción. Al final de la cocción, el ventilador automático puede continuar funcionando por un período corto de tiempo y se indicará en la pantalla el mensaje *Oven is Cooling (Horno enfriándose)*. El ventilador se apagará automáticamente cuando se hayan enfriado las piezas internas del horno.
- La rejilla de ventilación del horno emitirá aire caliente mientras el horno se encuentra encendido.

Luces

- Cuando el horno está encendido, se podrá ver la luz alrededor de la compuerta o de la cubierta externa.

- Las luces halógenas se opacarán y ciclarán encendiéndose y apagándose durante un ciclo de cocción rápida, algunas veces incluso a niveles de potencia más altos. Esto es normal. El horno percibe el nivel de calor y se ajusta automáticamente.

Calor del horno

- No se necesita tiempo de precalentamiento durante los ciclos de Cocción rápida. El horno comienza a cocinar inmediatamente.
- La compuerta y el interior de la compuerta del horno se encuentran muy calientes. Tenga cuidado al abrir la compuerta y sacar la comida del interior.
- No utilice recipientes de cocina ni cubiertas (tapas) hechas de papel, plástico o láminas de aluminio cuando cocina utilizando un ciclo de cocción rápida.
- Cuando cocina por un período prolongado de tiempo, el horno puede reducir los niveles de potencia automáticamente para mantener el nivel apropiado de calor.

Sonidos

- Los chasquidos y el sonido de ventilador funcionando son sonidos normales durante la cocción. El tablero de relé y sus componentes se apagan y se encienden.

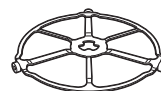
Cómo hornear, asar y tostar

La función de hornear le permite cocinar los alimentos de la misma forma que un horno convencional, utilizando un elemento de calentamiento para incrementar la temperatura del aire dentro del horno. Se puede ajustar cualquier temperatura de horno de 250 a 450° F.

La función Broiling (asar) le permite asar alimentos de la misma manera que un horno convencional.

La función Toasting (tostar) le permite tostar alimentos de la misma manera que un horno convencional.

Un ventilador circula aire caliente suavemente dentro del horno, sobre y alrededor de los alimentos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, no permitiendo que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de los alimentos, algunos alimentos se cocinarán levemente más rápido que la cocción realizada en horno regular.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque los recipientes adecuados para hornear directamente en la bandeja antiadherente de metal para hornear.

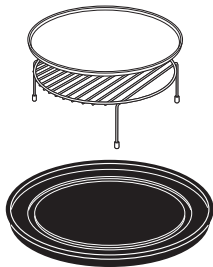
Antes de empezar, asegúrese de que se encuentra colocada la base giratoria. Utilice la bandeja de metal antiadherente en todo momento cuando hornee.



PRECAUCIÓN

¡Cuando hornee, recuerde que el horno, compuerta y los platos estarán muy calientes!

Cómo hornear



Para hornear a dos niveles, coloque los alimentos en un plato de hornear metálico o directamente en la bandeja metálica antiadherente.

Coloque la lámina de hornear de aluminio o su plato de hornear con alimentos sobre la parte superior de la parrilla de alambre. Coloque la parrilla con alimentos en la bandeja de metal.

1. Apriete el botón CONV/BAKE/BROIL (HORNEAR POR CONV/ASAR).
2. Apriete el dial para seleccionar BAKE (HORNEAR).
3. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y apriételo para ingresarla.

Para omitir el proceso de precalentamiento:

1. Cuando aparezca el mensaje **PRE-HEAT THE OVEN?** (¿PRECALENTAR EL HORNO?) gire el dial a NO. Apriete el dial o apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para iniciar la cocción.
2. Coloque los alimentos en el horno, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y apriételo para ingresar. El horno comienza a cocinar inmediatamente. Cuando se ha completado la cocción, el horno indicará una señal y se apagará.

Para precalentar:

1. Cuando aparezca el mensaje **PRE-HEAT THE OVEN?** (¿PRECALENTAR EL HORNO?) gire el dial a YES. Apriete el dial o apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para iniciar la cocción. El horno empieza a funcionar inmediatamente. No coloque alimentos en el horno. (Se le indicará que ingrese el tiempo de cocción, después que se haya precalentado el horno.)

2. Cuando el horno termine el precalentamiento, emitirá una señal. Si no abre la puerta en el plazo de una hora, el horno se apagará automáticamente. Abra la compuerta del horno y, con cuidado, coloque los alimentos dentro del horno.
3. Cierre la compuerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y apriételo para comenzar a cocinar. Cuando se ha completado la cocción, el horno indicará una señal y se apagará.

Puede cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento apretando el botón POWER/TEMP (POTENCIA/TEMPERATURA) y girando el dial para seleccionar la nueva temperatura.

Si la compuerta del horno se encuentra abierta durante la cocción, aparecerá PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR).

Los tiempos de cocción se muestran en minutos y pueden ser de 179 minutos como máximo. Se puede cambiar el tiempo durante la cocción dando vuelta al dial.

Cómo asar o tostar



Coloque los alimentos directamente en la hoja para hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquelos en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee a dos niveles, ase o tueste alimentos.

1. Apriete el botón CONV/BAKE/BROIL (HORNEAR POR CONV/ASAR).
2. Gire el dial a BROIL (ASAR) o TOAST (TOSTAR) y apriételo para ingresar.

Para omitir el proceso de precalentamiento:

1. Cuando aparezca el mensaje **PRE-HEAT THE OVEN?** (¿PRECALENTAR EL HORNO?) gire el dial a NO. Apriete el dial o apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para iniciar la cocción.
2. Coloque los alimentos en el horno, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y apriételo para ingresar. Apriete el dial para empezar la cocción. Cuando se ha completado la cocción, el horno indicará una señal y se apagará.

Para precalentar:

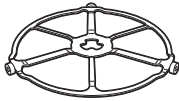
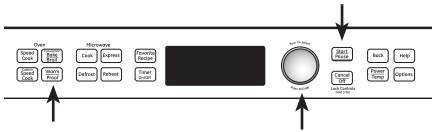
1. Cuando aparezca el mensaje **PRE-HEAT THE OVEN?** (¿PRECALENTAR EL HORNO?) gire el dial a YES. Apriete el dial o apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para iniciar la cocción. El horno empieza a funcionar inmediatamente. No coloque

alimentos en el horno. (Se le indicará que ingrese el tiempo de cocción, después que se haya precalentado el horno.)

2. Cuando el horno termine el precalentamiento, emitirá una señal. Si no abre la compuerta en el plazo de una hora, el horno se apagará automáticamente. Abra la compuerta del horno y, con cuidado, coloque los alimentos dentro del horno.
3. Cierre la compuerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y apriételo para ingresarlo y empezar a cocinar. Cuando se ha completado la cocción, el horno indicará una señal y se apagará.

Si se abre la compuerta del horno durante la cocción, aparecerá PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR).

Calentamiento



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque la comida directamente en la bandeja antiadherente de metal para calentar.

Consejos para alimentos crujientes:

- Deje los alimentos descubiertos.
- No utilice recipientes de plástico o envoltura plástica.
- Precaliente antes de utilizar de acuerdo a los tiempos recomendados.

Consejos para alimentos húmedos:

- Cubra los alimentos con una tapa o lámina/papel de aluminio.
- No utilice recipientes de plástico o envoltura plástica.
- Precaliente antes de utilizar de acuerdo a los tiempos recomendados.

La función WARM (CALIENTE) mantendrá calientes los alimentos cocinados a una temperatura de servir. Empiece siempre con comida caliente. Utilice recipientes de cocina y utensilios que puedan soportar temperaturas de hasta 230° F.

1. Apriete el botón WARM/PROOF (CALENTAR/ACTIVAR).
2. Gire el dial para seleccionar HOLD FOOD WARM (MANTENER LA COMIDA CALIENTE). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno. Ver el cuadro y los consejos indicados a continuación. Apriete el dial para ingresar.

BAJA..... 140–160°F
MEDIA..... 160–195°F
ALTA..... 195–230°F

4. Gire el dial para seleccionar el nivel de humedad que desea. Vea el cuadro y los consejos indicados a continuación. Apriete el dial para ingresar.

Si se abre la compuerta del horno durante el calentamiento, aparecerá PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR).

Para hacer que los alimentos secos estén crujientes:

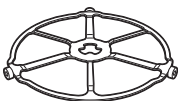
- Coloque los alimentos o platillos directamente en la bandeja metálica negra.
- Precaliente en LOW (BAJO) y seleccione CRISP (CRUJIENTE).
- Revise qué tan crujiente se encuentra el alimento después de 45 minutos. Añada tiempo tanto como sea necesario.

Tabla de selección de temperatura y humedad

Tipo de alimento	Ajuste de control	Ajuste de humedad
Carne de aves	HIGH (ALTO)	MOIST (HÚMEDO)
Carnes* y pescado	MEDIUM (MEDIO)	CRISP (CRUJIENTE)
Comidas fritas	HIGH (ALTO)	CRISP (CRUJIENTE)
Guisados	MEDIUM (MEDIO)	MOIST (HÚMEDO)
Pan, rollitos duros	MEDIUM (MEDIO)	CRISP (CRUJIENTE)
Pan, rollitos suaves	MEDIUM (MEDIO)	MOIST (HÚMEDO)
Panqueques, waffles	HIGH (ALTO)	CRISP (CRUJIENTE)
Papas, horneadas	HIGH (ALTO)	CRISP (CRUJIENTE)
Papas (puré)	MEDIUM (MEDIO)	MOIST (HÚMEDO)
Pizza	HIGH (ALTO)	CRISP (CRUJIENTE)
Trozos de tortilla	LOW (BAJO)	CRISP (CRUJIENTE)
Verduras	MEDIUM (MEDIO)	MOIST (HÚMEDO)

* La USDA/FSIS recomienda una temperatura interna de 145° F como el nivel de cocción mínimo para carne de res. Utilice un termómetro portátil de carne para revisar las temperaturas internas.

Activación (Proofing)



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque una masa de pan en un tazón/charola para pan y colóquela en la bandeja de metal antiadherente para efectuar la activación.

La función de activación (proofing) provee automáticamente la temperatura óptima para el proceso de activación, por lo que no tiene ajuste de temperatura.

1. Apriete el botón WARM/PROOF (CALENTAR/ACTIVAR).
2. Gire el dial para seleccionar PROOF BREAD (ACTIVAR EL PAN). Apriete el dial para ingresar. El horno empieza a activar inmediatamente y muestra la cantidad de tiempo de activación completado.

- Para evitar reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de activación, no abra la compuerta del horno cuando no sea necesario.

- Revise los productos de pan temprano para evitar la sobreactivación.

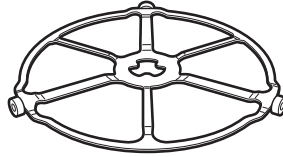
NOTAS

- No utilice la modalidad de activación para calentar alimentos o mantener los alimentos calientes. La temperatura de activación del horno es lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función WARM (CALENTAR) para mantener los alimentos calientes.
- La función de activación no funcionará si el horno está muy caliente. Permita que el horno se enfríe antes de usar la función de activación.

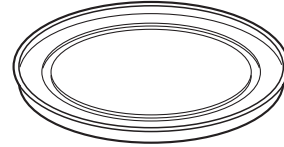
Cómo utilizar las funciones de microondas

Asegúrese de que la base giratoria y la bandeja de vidrio transparente se encuentran colocadas.

Coloque los alimentos o recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar sus alimentos.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



La bandeja de cristal transparente siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con microondas.

Recipientes de cocina

■ Asegúrese que sus recipientes de cocina sean adecuados para utilizarlos en un horno microondas.

■ Coloque los alimentos o recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar sus alimentos.

SELECCIONES MICROWAVE PRE-SET (PREPROGRAMACIONES DE MICROONDAS):

■ Cocinar

–Calentar/Recalentar bebidas
–Cocción lenta

–Derretir
–Inicio demorado
–Por tiempo
–Por tiempo 1 y 2
–Por tipo de alimento
–Suavizar

■ Descongelar

–1,0 lb. Rápido
–Derretir
–Inicio demorado
–Por peso
–Por tiempo
–Por tipo de alimento
–Suavizar

■ Recalentar

–Arroz
–Bebidas
–Bistecs/Chuletas
–Guisado
–Pasta
–Pizza
–Plato de comida
–Pollo
–Sopa
–Verduras

Cómo utilizar las selecciones de microondas preprogramadas



1. Apretar el botón COOK (COCINAR), DEFROST (DESCONGELAR) o REHEAT (RECALENTAR) del microondas.

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

2. Gire el dial para encontrar los alimentos que desea cocinar, descongelar o recalentar. Apriete el dial para ingresar.

3. Gire el dial para seleccionar el tipo, cantidad, peso y/o tamaño. (El horno le consultará, en la medida que sea necesario.) Apriete el dial después de cada selección.

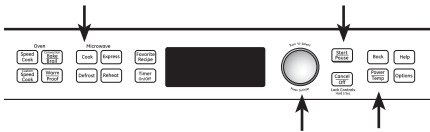
4. Apriete el dial o apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para iniciar la cocción.

Para revisar los ajustes durante la cocción, apriete el dial selector.

Si se abre la compuerta durante la cocción, el horno se detendrá y se mostrará PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para continuar cocinando.

Si ingresa una selección no deseada en cualquier momento, simplemente apriete el botón BACK (REGRESAR) y reingrese las selecciones deseadas.

Cook By Time (Cocinar por tiempo) y Cook By Time 1 & 2 (Cocinar por tiempo 1 y 2)



Utilice las funciones de **COOK BY TIME** (COCCINAR POR TIEMPO) y **COOK BY TIME 1 & 2** para cocinar por microondas los alimentos que no se encuentran en la sección de recetas y en el tiempo que programó.

■ El nivel de potencia se encuentra ajustado automáticamente en High (Alto), pero puede cambiarlo para dar mayor flexibilidad.

1. Apriete el botón **COOK** (COCCINAR).
2. Gire el dial para seleccionar **COOK BY TIME** (COCCINAR POR TIEMPO) o **COOK BY TIME 1 & 2** (COCCINAR POR TIEMPO 1 & 2) y apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y apriete el dial para ingresar.

Si seleccionó **COOK BY TIME 1 & 2** (COCCINAR

POR TIEMPO 1 & 2), gire el dial para ajustar el tiempo de cocción N° 2 y apriete el dial para ingresar.

NOTA: Para cambiar el nivel de potencia si no desea potencia máxima, apriete el botón **POWER/TEMP** (POTENCIA/TEMPERATURA) después de ingresar el tiempo. Gire el dial para seleccionar y apriete el dial para ingresar.

4. Apriete el dial o apriete **START/PAUSE** (INICIAR/PAUSAR) para iniciar la cocción.

Durante las funciones de **COOK BY TIME** (COCCINAR POR TIEMPO) o **COOK BY TIME 1 & 2** (COCCINAR POR TIEMPO 1 & 2) puede abrir la compuerta para revisar la comida. Cierre la compuerta y apriete el botón **START/PAUSE** (INICIAR/PAUSAR) para continuar cocinando.

Express (Rápido)



Apriete **EXPRESS** (RÁPIDO) repetidamente por incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción con microondas. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Nivel(es) de potencia del horno microondas



1. Primero, siga las instrucciones de **COOK BY TIME** (COCCINAR POR TIEMPO), **COOK BY TIME 1 & 2** (COCCINAR POR TIEMPO 1 & 2), **DEFROST BY TIME** (DESCONGELAR POR TIEMPO) o **EXPRESS** (RÁPIDO).
 2. Apriete el botón **POWER/TEMP** (POTENCIA/TEMPERATURA).
 3. Gire el dial en sentido de las manecillas del reloj para incrementar o en sentido contrario a las manecillas del reloj para disminuir el nivel de potencia. Apriete el dial para ingresar.
 4. Apriete el dial o apriete **START/PAUSE** (INICIAR/PAUSAR) para iniciar la cocción.
- Puede cambiar el nivel de potencia antes o durante un programa de cocción.

Aquí se presentan algunos ejemplos de utilizaciones para varios niveles de potencia:

High (Alto) 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos hirvientes.

Med (Medio) - High (Alto) 7: Cocción moderada de carne de res y pollo; hornear guisados y recalentamiento.

Med (Medio) 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne de res menos suaves.

Low (Bajo) 2 o 3: Descongelación; hervir a fuego lento; salsas delicadas.

Warm (Caliente) 1: Mantener comidas calientes; suavizar mantequilla.

Recetas favorita

Consultar las secciones de Recetas favorita en la sección de Cocción rápida de este libro para obtener instrucciones de cómo

almacenar, utilizar, cambiar o borrar una receta favorita.

Consejos de cocina

■ Cuando cocine tocino, coloque las tiras en un plato. Cubra cada capa con una toalla de papel.

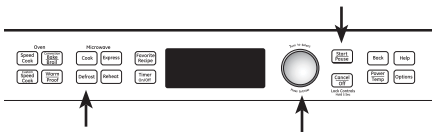
■ Cuando cocine verduras, utilice una cacerola o tazón adecuados para microondas. Cúbralas con una tapa

adecuada para microondas o envoltura de plástico ventilada.

■ Para verduras congelados, siga las instrucciones de la caja para añadir agua.

■ Para verduras frescas, añada 2 cucharadas de agua para cada porción.

Descongelación por tipo de alimento



La función Auto Defrost (Descongelación automática) ajusta los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para ofrecer resultados de descongelación uniformes para carnes de res, pollo y pescado de hasta 6 libras de peso.

1. Saque los alimentos de la caja y colóquelos en un plato adecuado para microondas.
2. Apriete el botón DEFROST (DESCONGELAR).
3. Gire el dial para seleccionar DEFROST BY FOOD TYPE (DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA). Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar el tipo de comida. Apriete el dial para ingresar.
5. Gire el dial para seleccionar el peso de los alimentos, utilizando la Guía de conversión de la derecha. Por ejemplo, seleccione 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas). Apriete el dial para ingresar.
6. Apriete el dial o el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar a descongelar.
7. Gire los alimentos cuando el horno le indique *TURN FOOD OVER* (DAR VUELTA A LOS ALIMENTOS).

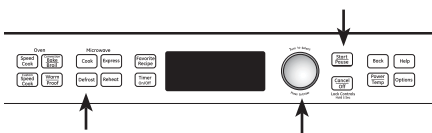
- Saque la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pedazos pequeños de lámina de aluminio para lograr una descongelación uniforme.
- Después de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan dejarse en reposo durante 5 minutos para completar la descongelación. Asados de mayor tamaño deben permanecer en reposo por cerca de 30 minutos.

Guía de conversión

Si se indica el peso de los alimentos en libras y onzas, se deben convertir las onzas a décimos (.1) de libra.

Peso del alimento en onzas	Ingresar el peso del alimento (décimos de libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

Descongelación por tiempo



Utilizar la función Time Defrost (Descongelar por tiempo) para un período seleccionado de tiempo.

1. Apriete el botón DEFROST (DESCONGELAR).
2. Gire el dial para seleccionar DEFROST BY TIME (DESCONGELAR POR TIEMPO). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desea. Apriete el dial para ingresar.
4. Apriete el dial o el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar a descongelar.
5. Gire los alimentos cuando el horno le indique *TURN FOOD OVER* (DAR VUELTA A LOS ALIMENTOS).

El nivel de potencia se ajusta automáticamente a 3, pero puede cambiarse. Para cambiar los niveles de potencia, consulte la sección Nivel de potencia del microondas. Puede descongelar alimentos pequeños aumentando el nivel de potencia después de ingresar el tiempo. El nivel de potencia 7 corta el tiempo de descongelación total a cerca de la mitad; el nivel de potencia 10 corta el tiempo total de descongelación a cerca de un tercio. Cuando descongela a niveles de potencia más altos, los alimentos necesitarán atención más frecuente de la normal.

Consejos para descongelar

Utilice la función *DEFROST BY FOOD TYPE (DESCONGELACIÓN POR TIPO DE COMIDA)* para carne de res, pollo y pescado. Utilice la función *DEFROST BY TIME (DESCONGELACIÓN POR TIEMPO)* para la mayoría de los demás alimentos congelados.

- Se pueden descongelar alimentos congelados en papel o plástico en el paquete cuando se utiliza la función *DEFROST BY FOOD TYPE (DESCONGELACIÓN POR TIPO DE COMIDA)*. Se deben cortar, perforar o ventilar los paquetes cerrados después de que se hayan descongelado los alimentos parcialmente. Se deben descubrir parcialmente los recipientes de almacenamiento plásticos.
- Se pueden descongelar y cocinar con microondas las meriendas preempacadas, de tamaño familiar, congeladas. Si el alimento se encuentra en un recipiente de lámina de aluminio, transfíralo a un plato adecuado para microondas.
- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no se deben dejar fuera del refrigerador durante más de una hora después descongelarse. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más uniforme de alimentos más grandes, tales como asados, utilice la función *DEFROST BY TIME (DESCONGELACIÓN POR TIEMPO)*. Asegúrese que las carnes se encuentran completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Cuando los alimentos se encuentran descongelados, deben encontrarse fríos pero suaves en todas las áreas. Si aún se encuentran restos de hielo, vuélvalos a colocar en el microondas pero por un período muy corto de tiempo o déjelos reposar durante un par de minutos.

Cocción de microondas por sensor

La función de sensor detecta el aumento de humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta el tiempo de cocción automáticamente a los diferentes tipos y cantidades de comida.

No utilice las funciones de sensor dos veces en sucesión en la misma porción de comida ya que puede tener como resultado comida severamente sobrecocinada o quemada. Si el alimento no se cocina completamente después del primer conteo regresivo, utilice la función de COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) para permitir tiempo de cocción adicional.

Los recipientes y tapas o cubiertas apropiadas son esenciales para obtener los mejores resultados con la cocción por sensor.

- Utilice siempre recipientes adecuados para microondas y cúbralos con tapas o envoltura plástica ventilada. Nunca utilice recipientes de plástico con sellado ajustado ya que pueden prevenir que el vapor escape ocasionando que se sobrecocinen los alimentos.
- Asegúrese de que el exterior de los recipientes de cocina y el interior del horno se encuentren secos antes de colocar los alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden dar lecturas incorrectas al sensor.
- Las bebidas se calientan mejor descubiertas.



Cubiertas



Ventiladas

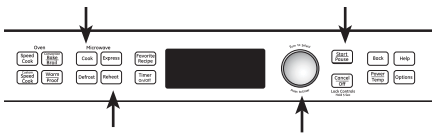


Seque los platos de modo que no den lecturas incorrectas al sensor.

PROGRAMAS DE SENSOR PARA COCCIÓN POR MICROONDAS:

- Carne molida
- Palomitas de maíz Palomitas de maíz para microondas preempacadas, de 3,0 onzas a 3,5 onzas.
- Sopa
- Arroz
- Verduras (enlatadas, frescas, congeladas)
- Recalentamiento de pollo
- Recalentamiento de pasta
- Plato de recalentamiento de comida
- Recalentamiento de sopa
- Recalentamiento de verduras

Para utilizar todos los programas de sensor



La modalidad de microondas Avantium tiene la función de cocción por sensor. El horno detecta automáticamente cuándo están cocinados los alimentos y se apaga solo, eliminando la necesidad de programar tiempos de cocción y niveles de potencia.

1. Apriete el botón **COOK (COCINAR)** y gire el dial a **COOK BY FOOD TYPE (COCIÓN POR TIPO DE ALIMENTO)**. Apriete el dial para ingresar. O apriete el botón **RE-HEAT (RECALENTAR)**.
2. Gire el dial para seleccionar los alimentos que desea. Apriete el dial para ingresar.
3. Apriete el dial o apriete **START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)** para iniciar la cocción.

No abra la compuerta del horno hasta que el tiempo se encuentre en conteo regresivo en la pantalla. Si la compuerta se encuentra abierta, ciérrela y apriete **START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)** inmediatamente. Si los alimentos aún no se encuentran lo suficientemente cocinados, utilice la función **COOK BY TIME (COCIÓN POR TIEMPO)** en el selector de microondas para cocinar por más tiempo.

NOTA: No utilice las funciones de sensor dos veces en sucesión en la misma porción de comida ya que puede dar como resultado comida severamente sobrecocinada o quemada.

- Si ha estado utilizando la función de cocción rápida y el horno se encuentra caliente, esto puede ser una indicación de que está demasiado caliente como para cocinar por sensor. Por supuesto, siempre puede proceder a cocinar con la función **COOK BY TIME (COCIÓN POR TIEMPO)** o **COCIÓN RÁPIDA**.

NOTA: Si el horno se encuentra demasiado caliente, cambiará automáticamente a cocción por tiempo.

- Para disminuir o aumentar el tiempo de cocción, espere hasta que se muestre el conteo de tiempo regresivo en la pantalla. Luego gire el dial para añadir o restar tiempo.
- Si abre la compuerta mientras se encuentra utilizando la función **SENSOR Cooking (Cocción por SENSOR)**, aparecerá el mensaje **SENSOR ERROR (ERROR DE SENSOR)**. Cierre la compuerta y apriete el botón **START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)** para comenzar nuevamente.

Notas sobre el programa de Recalentamiento:

Los alimentos recalentados podrían tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas se pueden encontrar extremadamente calientes.

Es mejor utilizar la función **COOK BY TIME (COCIÓN POR TIEMPO)** y no **RECALENTAR** restos alimentos:

- Productos de pan.
- Los alimentos que deben recalentarse cubiertos.
- Los alimentos que necesitan revolverse o voltearse.
- Los alimentos que necesitan tener un aspecto seco o superficie crujiente después del recalentamiento.

Cosas que son normales

Interferencia

- Quizás note la interferencia de TV/radio mientras utiliza el microondas. Al igual que la interferencia causada por otros aparatos pequeños, no indica que haya un problema con el microondas. Mueva la radio o TV a un lugar lo más alejado posible del microondas o compruebe la posición de la antena de radio o TV.

Luces

- La luz del interior del horno se encenderá durante un ciclo de cocción por microondas.

Calor del horno

- Los recipientes de cocina pueden tornarse muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Se requerirán guantes de cocina para manipular los recipientes de cocina.
- Podría escapar vapor del rededor de la compuerta.

**“COOK TIME COMPLETED”
(TIEMPO DE COCCIÓN COMPLETO)**

Para recordarle que tiene comida en el horno, el horno indicará el mensaje **COOK TIME COMPLETED (TIEMPO DE COCCIÓN COMPLETO)** y pitará una vez por minuto hasta que abra la compuerta del horno o apriete el botón **CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR)**.



**Funciones
bajo el botón
OPTIONS
(OPCIONES)**



Reloj:

Se debe programar el reloj antes que pueda utilizar el horno por primera vez (consulte **Quick Start/Inicio rápido para obtener instrucciones**).

1. Para cambiar el tiempo del reloj, apriete el botón **OPTIONS (OPCIONES)** y gire el dial a **CLOCK (RELOJ)**. Apriete el dial para ingresar.
2. Gire el dial para ajustar las horas. Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para ajustar los minutos. Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Apriete el dial para ingresar.

Delay Start (Inicio demorado):

La función **Delay Start (Inicio demorado)** le permite programar el horno para que inicie la cocción más tarde hasta un tiempo máximo de 24 horas. Apriete el botón **OPTIONS (OPCIONES)**, gire el dial para seleccionar **DELAY START (INICIO DEMORADO)** y apriete el dial para ingresar. Siga las instrucciones de la pantalla para ajustar el tiempo de **Delay Start (Inicio demorado)** y la función que desea demorar.

Beeper Volume (Volumen del indicador sonoro):

Utilice esta función para ajustar el volumen del indicador sonoro. Incluso lo puede apagar. Apriete el botón **OPTIONS (OPCIONES)**, gire el dial para seleccionar **BEEPER VOLUME (VOLUMEN DEL INDICADOR SONORO)**, apriete el dial para ingresar y siga las instrucciones de la pantalla.

Scroll Speed (Velocidad del avance del texto):

¿Es el avance del mensaje muy lento o muy rápido? ¡Cámbielo! Apriete el botón **OPTIONS (OPCIONES)**, gire el dial para seleccionar **DISPLAY SCROLL SPEED (VELOCIDAD DEL AVANCE DEL TEXTO DE LA PANTALLA)**, apriete el dial para ingresar y siga las instrucciones de la pantalla.

Recordatorio:

Utilice esta función para programar que suene un pitido de alarma a una hora específica del día. Apriete el botón **OPTIONS (OPCIONES)**, gire el dial para seleccionar **SET/CLEAR REMINDER (AJUSTAR/BORRAR RECORDATORIO)** y apriete el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar la hora y apriételo para ingresarla. Gire el dial para seleccionar el minuto y apriételo para ingresarlo. Gire el dial para seleccionar AM o PM y apriételo para ingresarlo.

Para revisar el ajuste, gire el dial y seleccione **SET/CLEAR REMINDER (AJUSTAR/BORRAR RECORDATORIO)** y apriete el dial para ingresar. Gire el dial y seleccione **REVIEW (REVISAR)** y apriételo para ingresar.

Para cancelar el ajuste, gire el dial y seleccione **SET/CLEAR REMINDER (AJUSTAR/BORRAR RECORDATORIO)** y apriete el dial para ingresar. Gire el dial y seleccione **CLEAR (BORRAR)** y apriete para ingresar.

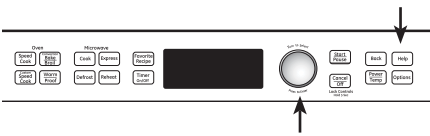
Revisión



Utilice esta función para revisar las selecciones de cocción actuales que ha seleccionado.

Apriete el dial selector durante la función de cocción rápida o la función de cocción por microondas.

Ayuda



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

La pantalla mostrará una descripción del programa que ha seleccionado.

1. Apriete el botón HELP (AYUDA).
2. Gire el dial para seleccionar el nombre de la función. Apriete el dial para ingresar.

Funciones que se encuentran en la función HELP (AYUDA).

Adding time (Añadir tiempo)	Defrost by Weight (Descongelación por peso)	Set Beeper Volume (Ajustar el volumen del indicador sonoro)
Back (Regresar)	Delay Start (Inicio demorado)	Set Clock (Poner el reloj)
Bake (Hornear)	Express Cook (Cocción Express)	Set Display Speed (Ajustar velocidad de pantalla)
Beverage Heat (Calentamiento de bebidas)	Favorite Recipe (Recetas favorita)	Set/Clear Reminder (Ajustar/borrar recordatorio)
Broil (Asar)	Help (Ayuda)	Slow Cook (Cocción lenta)
Seguro contra niños	Hold Food Warm (Mantener caliente la comida)	Soften/Melt (Suavizar/ Derretir)
Cancel/Off (Borrar/ Apagar)	Options (Opciones)	Speed Cook (Cocción rápida)
Cook (Cocinar)	Power/Temp (Potencia/ Temperatura)	Start/Pause (Iniciar/ Pausar)
Cook by time (Cocción por tiempo)	Proof Bread (Activar pan)	Time Cook 1 & 2 (Tiempo de cocción 1 y 2)
Cook by Food Type (Cocinar por tipo de alimento)	Reheat (Recalentar)	Timer On/Off (Cronómetro Encendido/ Apagado)
Custom Speed Cook (Cocción rápida personalizada)	Repeat last (Repetir último)	Toast (Tostar)
Defrost (Descongelar)	Resume (Reanudar)	Warm/Proof (Calentar/ Activar)
Defrost by Food Type (Descongelación por tipo de alimento)	Review (Revisar)	
Defrost by Time (Descongelación por tiempo)	Sensor Cooking (Cocción por sensor)	

Seguro contra niños



Puede bloquear el panel de control para prevenir que los niños inicien accidentalmente o utilicen el horno.

Apriete y mantenga apretado CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR) durante 5 segundos para bloquear y desbloquear las funciones.

Quando el panel de control se encuentra bloqueado, se mostrará el mensaje *Control is LOCKED* (El control se encuentra BLOQUEADO) brevemente en cualquier momento que un botón o el dial es apretado o tocado.

Cronómetro



Utilice esta función siempre que necesite un cronómetro multipropósito. Puede ser utilizado inclusive mientras se encuentra el horno en funcionamiento.

1. Apriete el botón TIMER (CRONÓMETRO)
2. Gire el dial para seleccionar las horas. Apriete el dial para ingresar.

3. Gire el dial para seleccionar los minutos. Apriete el dial para ingresar.

Para cancelar, apriete TIMER (CRONÓMETRO).

Ventilador automático

Un ventilador automático protege al horno contra la acumulación excesiva de calor en el interior.

Se cambia automáticamente a velocidad baja si detecta demasiado calor.

El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas internas se hayan enfriado. Puede permanecer encendido durante 30 minutos o más después que se ha apagado el control del horno.

Consejos útiles

Una limpieza minuciosa ocasional con un trapo empapado de bicarbonato sódico y agua mantendrá el interior fresco.

Asegúrese que se encuentre apagado el control del horno antes de limpiar cualquier pieza del horno.



Cómo limpiar el interior

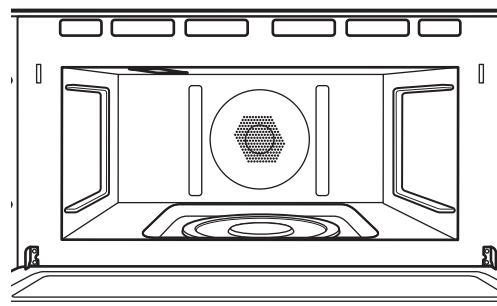
Limpie el interior del horno con frecuencia para que caliente bien.

Se pueden remover algunas partículas con una toalla de papel; otras pueden requerir un trapo caliente con una solución jabonosa. Elimine las partículas de grasa con un trapo humedecido con agua jabonosa, luego enjuague con un trapo húmedo.

No utilice limpiadores abrasivos o utensilios puntiagudos en las paredes del horno.

Nunca utilice un limpiador de horno comercial en ninguna pieza del horno.

No limpie el interior del horno con esponjillas metálicas para fregar. Pueden desprenderse piezas de la esponjilla metálica, ocasionando una descarga eléctrica.



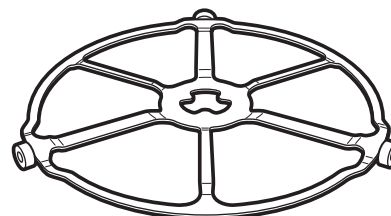
Paredes, piso, ventanilla interna, piezas de metal y plástico en la compuerta

Base giratoria desmontable

Se debe limpiar con frecuencia el área localizada debajo de la base giratoria para evitar olores y humo durante un ciclo de cocción.

Si se deja caer, la base giratoria se puede romper. Lávela cuidadosamente en agua tibia jabonosa. Séquela completamente y vuelva a colocarla.

Para colocar la base giratoria, coloque su centro sobre el rotor ubicado en el centro del horno y gírela hasta que se asiente en su lugar. (Asegúrese de que la superficie lisa de la base giratoria se encuentre colocada hacia arriba y que el centro se encuentre asentado de manera segura en el rotor.)



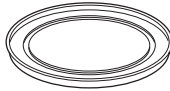
Base giratoria

No haga funcionar el horno sin tener colocada en su lugar la base giratoria.

Bandejas para cocinar y lámina de hornear

Para evitar que se rompan las bandejas, deje que se enfrien completamente antes de limpiarlas. Lave las bandejas en agua jabonosa tibia o en la máquina lavaplatos.

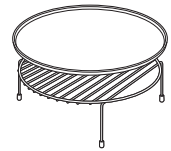
No utilice esponjillas metálicas para fregar o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado. Se puede utilizar una esponjilla cubierta de jabón para limpiar las bandejas.



Bandeja de vidrio transparente para la función de microondas



Bandeja antiadherente de metal para cocción rápida



Coloque los alimentos directamente en la hoja para hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquelos en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee a dos niveles, ase o tueste alimentos.

Cómo limpiar el exterior

No recomendamos utilizar limpiadores compuestos por amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar la apariencia del horno. Si desea utilizar un limpiador casero común, primero aplique el limpiador directamente sobre un trapo limpio y luego limpie el área sucia.

Cubierta

Limpie el exterior con un trapo y agua jabonosa. Enjuáguela y séquela. Limpie la ventana con un trapo húmedo.

Panel de control de vidrio y compuerta

Límpielos con una esponja húmeda limpia. Séquelos bien. No utilice limpiadores en aerosol, grandes cantidades de agua y jabón u objetos puntiagudos en el panel, ya que lo pueden dañar.

Sello de la compuerta

Es importante mantener el área limpia en el lugar donde la compuerta se sella contra el horno. Utilice únicamente detergentes de acción mediana, no abrasivos aplicados con una esponja o trapo húmedo. Enjuáguela bien.

Acero inoxidable (en algunos modelos)

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua jabonosa templada o un limpiador o pulimento para acero inoxidable. Limpie siempre la superficie en la dirección del grano. Siga las instrucciones del producto limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultas relacionadas con la adquisición de un limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable o para conocer la ubicación del distribuidor más cercano, llame a nuestro número gratuito, 800.626.2002 o visite GEAppliances.com.

¿Tiene preguntas?
Utilice este solucionador de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer/Explicación
LUCES		
La luz durante un ciclo de cocción rápida se atenúa y se cicla incluso a máximos niveles de potencia	Esto es normal. El nivel de potencia ha sido se reduce automáticamente debido a que el horno se encuentra caliente.	• Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
Luz visible alrededor la compuerta y cubierta externa mientras cocción rápida	Esto es normal.	• Cuando el horno se encuentra encendido la luz sea visible alrededor de la compuerta y cubierta externa.
VENTILADOR		
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 ventilador del horno irradia aire caliente mientras el horno se encuentra encendido	Esto es normal.	
El ventilador se enciende automáticamente cuando utilizando el microondas	Esto es normal.	
COCCIÓN		
El horno hace sonidos inusuales mientras se cocina	Chasquidos y ventiladores soplando son normales. El tablero de relés está encendiendo y apagando los componentes.	• Estos sonidos son normales.
Se expulsa humo del horno cuando abro la compuerta	Los alimentos tienen alto contenido de grasa. Pulverizador en aerosol utilizado en las bandejas.	• El humo es normal cuando se cocina alimentos con alto contenido de grasa.
La comida no está completamente cocinada o dorada al finalizar un programa de cocción	Los tiempos programados podrían no corresponder al tamaño o cantidad de comida que está cocinando.	• Ajustar el tiempo para nivel de cocción o ajuste las luces superiores o inferiores para asar y para el nivel de cocción.
SENSOR ERROR (ERROR DE SENSOR) mostrado junto con una señal del horno	Cantidad o tipo de comida colocado en el horno no corresponde con la programación que fue elegido.	• Apriete el botón CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR). Ajuste el programa del horno corresponda con la comida o líquido a ser cocinado o calentado.
	Vapor no detectado por el horno porque la envoltura plástico no se ventiló, una tapa muy ajustada estaba sobre el plato o se cubrió un líquido.	• Ventile la envoltura de plástico, utilice una tapa más floja o destape los líquidos cuando los cocine o caliente.

*¿Tiene preguntas?
Utilice este
solucionador
de problemas*

Problema	Causas posibles	Qué hacer/ Explicación
PANTALLA		
La pantalla se encuentra en blanco		• Esto es normal. La pantalla está programada para apagarse durante el modo de espera.
<i>Control is LOCKED BLOQUEADO</i> aparece en la pantalla	El control ha sido bloqueado.	• Apriete y mantenga presionado (<i>Control CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR)</i>) para 5 segundos para desbloquear el control.
La pantalla de control se enciende pero el horno no funciona	No se ha programado el reloj.	• Programe el reloj.
	Compuerta no cerrada bien.	• Abra la compuerta y ciérrela bien.
	Botón START/PAUSE no presionado después de ingresar la selección de cocción.	• Apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)
	Ya se ha ingresado otra selección en el horno y no se ha apretado el botón CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR) para cancelarla.	• Apriete CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR)
	Tamaño, cantidad o tiempo de cocción no ingresado después de la selección final.	• Asegúrese que ha ingresado el tiempo después de seleccionar.
	Se apretó CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR) accidentalmente.	• Reinicializar el programa de cocción y apretar START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)
OTROS PROBLEMAS		
La compuerta y el interior del horno se sienten calientes	Las lámparas térmicas producen calor intenso en un espacio reducido.	• Esto es normal. • Use guantes térmicos de cocina para sacar la comida cuando esté lista.
El horno no enciende	Un fusible en su hogar puede haberse fundido o el interruptor de circuitos fue activado.	• Reemplace el fusible o reinicie sus interruptores de circuitos.

Garantía del horno Advantium

Horno Advantium

Todas las reparaciones en garantía realizadas por un técnico de Atención al cliente (Customer Care®) autorizado. Para programar la reparación a través de Internet, contacte con nosotros en GEAppliances.com o llame al 800.GECARES. Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Por el período de:	GE Appliances Reemplazará:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier parte del horno que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante esta <i>garantía limitada de un año</i> , GE Appliances también proveerá, <i>gratis</i> , toda la mano de obra y servicio relacionado para reemplazar la pieza defectuosa.
Un año Desde la fecha de compra original	El tubo magnetrón, si el tubo magnetrón falla debido a un defecto de materiales o mano de obra. Durante esta <i>garantía limitada de un año</i> , usted será responsable de toda mano de obra o costos de la reparación a domicilio.

Lo que GE Appliances no cubrirá:

- Visitas de servicio a domicilio para enseñarle a utilizar este producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.
- Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas del estante metálico/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.
- Reemplazo de fusibles del hogar o reinicialización de interruptores de circuitos.
- Reemplazo de bombillas de la luz de la estufa.
- Daños ocasionados al producto por motivo de accidente, incendio, inundaciones o actos fortuitos.
- Daños incidentales o indirectos causados por posibles defectos de este aparato.
- Daños causados después de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a todo propietario subsiguiente de los productos adquiridos para la utilización en el hogar dentro de los EE.UU. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE Appliances autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas de servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o indirectos. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted podría tener también derechos adicionales que varían de un estado a otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte la oficina de asuntos del consumidor local o estatal el despacho del Procurador estatal.

Entidad que otorga la garantía: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Stio en la Internet de GE Appliances

GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta o necesita ayuda con su aparato? ¡Visite el sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, todos los días del año! Para mayor comodidad y reparaciones más rápidas, ahora puede descargar manuales del usuario, ordenar piezas o incluso programar su reparación a través de Internet.

Programe la reparación

GEAppliances.com

El servicio de reparación experto de GE Appliances se encuentra a tan solo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y programe su reparación cuando mejor le convenga, todos los días del año! O llame al 800.GECARES (800.432.2737) durante horas hábiles normales.

Real Life Design Studio (Estudio de diseño de la vida real) GEAppliances.com

GE Appliances apoya el concepto de diseño universal: productos, servicios y entornos que pueden ser utilizados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar teniendo en mente una amplia gama de capacidades y discapacidades físicas y mentales. Para obtener más detalles sobre las aplicaciones de diseño universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocina para personas con discapacidades, visite nuestro sitio en la Internet hoy mismo. Para personas con discapacidades auditivas llame, al 800.TDD.GEAC (800.833.4322)

Garantías extendidas

GEAppliances.com

Adquiera un garantía extendida GE Appliances y entérese de descuentos especiales que se encuentran disponibles mientras su garantía aún se encuentra vigente. Puede adquirirla en línea en cualquier momento o llamando al 800.626.2224 durante horas hábiles normales. GE Appliances Consumer Home Services aún se encontrará vigente después que expire su garantía.

Piezas y accesorios

GEAppliances.com

Las personas cualificados para reparar sus propios aparatos pueden pedir el envío directo a su hogar de piezas y accesorios (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover) Ordene en línea hoy mismo, las 24 horas del día, todos los días o por teléfono al 800.626.2002 durante horas hábiles normales.

Las instrucciones incluidas en este manual cubren procedimientos que pueden ser realizados por cualquier usuario. En general otro tipo de reparaciones debe ser realizado por personal de reparaciones cualificado. Se debe tener cuidado, debido que el mantenimiento inadecuado puede causar el funcionamiento inseguro.

Contáctenos

GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que le ha sido proporcionado por parte de GE, contáctenos en nuestro sitio de Internet, describiéndonos todos los detalles, incluyendo su número de teléfono o escribanos a:

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

Registre su aparato

GEAppliances.com

¡Registre su nuevo aparato en línea cuando mejor le convenga! El registro oportuno del producto permitirá una comunicación mejorada y rápida reparación bajo los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar por correo la tarjeta de registro preimpresa incluida en el material de embalaje.