



# Guía de uso y cuidado

## Horno empotrado de alta velocidad



 **Electrolux**

TINSEB470MRRO

## 2 Dónde obtener información

### CREACIÓN DE UN REGISTRO PARA USO FUTURO

Marca \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

#### NOTA

Para localizar el número de serie del producto, consulte la página sobre características incluida más adelante en este manual.

### ¿PREGUNTAS?

Para obtener asistencia telefónica gratuita en los Estados Unidos y Canadá:

**1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Para obtener asistencia e información en Internet sobre el producto, visite:

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**

### PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA EXPOSICIÓN ACCIDENTAL A ENERGÍA EXCESIVA DE LAS MICROONDAS

- (a) No intente usar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede causar una exposición perjudicial a la energía de las microondas. Es importante que no se dañen ni se manipulen los cierres de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos de polvo/partículas o productos de limpieza en las superficies de sellado.
- (c) No ponga el horno en funcionamiento si está averiado. Es muy importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (que esté doblada), (2) las bisagras y los cierres (que estén partidos o sueltos), (3) las juntas y las superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal de mantenimiento debidamente calificado.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>DÓNDE OBTENER INFORMACIÓN .....</b>	<b>2-3</b>	<b>COCCIÓN AUTOMÁTICA .....</b>	<b>19-32</b>
CREACIÓN DE UN REGISTRO PARA USO FUTURO .....	2	COCCIÓN RÁPIDA .....	19
¿PREGUNTAS? .....	2	TABLA DE COCCIÓN BÁSICA .....	20-23
TABLA DE CONTENIDO .....	3	RECETAS .....	24-28
<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....</b>	<b>4-5</b>	OPCIONES DEL MICROONDAS .....	29
INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE E INSTALACIÓN ...	6	TECLA/FUNCIÓN POPCORN .....	29
<b>INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA .....</b>	<b>7</b>	TABLA PARA PALOMITAS DE MAÍZ .....	29
<b>INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USUARIO .....</b>	<b>8-12</b>	TECLAS/FUNCIÓNES REHEAT / COOK .....	29
INFORMACIÓN SOBRE EL HORNO .....	8	TABLA PARA USO DE LA TECLA/FUNCIÓN REHEAT ....	30
INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN POR MICROONDAS .....	8	TABLA PARA USO DE LA TECLA/FUNCIÓN COOK .....	30-31
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA SOBRE NIÑOS .....	9	TECLA/FUNCIÓN DEFROST (“DESCONGELACIÓN”) .....	31
INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS .....	9	TABLA PARA USO DE LA TECLA/FUNCIÓN DEFROST .....	32
INFORMACIÓN SOBRE UTENSILIOS Y TAPAS .....	10	DESCONGELACIÓN MANUAL .....	32
INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN RÁPIDA Y LA		<b>OTRAS FUNCIONES ÚTILES .....</b>	<b>33-35</b>
COCCIÓN POR CONVECCIÓN .....	12	MODO DE DEMOSTRACIÓN .....	33
INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD .....	12	AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	33
<b>NOMBRES DE PIEZAS .....</b>	<b>13-14</b>	TEMPORIZADOR .....	33
PIEZAS DEL HORNO .....	13	COCCIÓN POR MÚLTIPLES SECUENCIAS .....	33
PANTALLA INTERACTIVA .....	14	TECLA/FUNCIÓN HELP (“AYUDA”) .....	34
PANEL DE CONTROL .....	14	TECLA/FUNCIÓN ADD A MINUTE .....	35
<b>ANTES DE PONER EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO .....</b>	<b>15</b>	TECLA/FUNCIÓN HELP (MODO INTERACTIVO) .....	35
AJUSTE DEL RELOJ .....	15	<b>CUIDADO Y LIMPIEZA .....</b>	<b>36</b>
TECLA STOP/CLEAR .....	15	<b>VERIFICACIONES ANTES DE SOLICITAR</b>	
<b>COCCIÓN MANUAL .....</b>	<b>16-18</b>	<b>SERVICIO TÉCNICO .....</b>	<b>37</b>
COCCIÓN RÁPIDA .....	16	<b>ESPECIFICACIONES .....</b>	<b>38</b>
COCCIÓN POR CONVECCIÓN .....	17	<b>INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA .....</b>	<b>39</b>
COCCIÓN POR PROGRAMACIÓN DEL MICROONDAS .....	18		

# 4 Instrucciones importantes de seguridad

Cuando se usa un electrodoméstico, se deben seguir ciertas precauciones básicas de seguridad, entre las cuales están las siguientes:

**ADVERTENCIA:** para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones personales o la exposición excesiva a la energía de las microondas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.**
2. Lea y siga estrictamente todas las “**PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA EXPOSICIÓN ACCIDENTAL A LA ENERGÍA EXCESIVA DE LAS MICROONDAS**”, en la página 2.
3. Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. Conéctelo solamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. Consulte las “**INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA**”, en la página 7.
4. Instale o ubique este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas en este manual.
5. Algunos productos como los huevos enteros y los envases sellados (como los envases de vidrio cerrados) pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
6. Use este electrodoméstico sólo para el fin para el cual fue diseñado según se describe en este manual. No use químicos o gases corrosivos con este electrodoméstico. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni en laboratorios.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca cuando hay niños alrededor.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o bien si el horno no funciona adecuadamente, se ha dañado o dejado caer.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Si se requiere la inspección, reparación o el ajuste del horno, póngase en contacto con su servicio autorizado de Electrolux más cercano.
10. No cubra o bloquee ninguna abertura de este electrodoméstico.
11. No guarde ni use este electrodoméstico en exteriores. No use este producto cerca del agua: por ejemplo, cerca de un fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o con derrames de agua, cerca de una piscina o en cualquier otra ubicación similar.
12. No sumerja el cordón eléctrico o el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté ubicado el horno.
15. Para las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta, consulte la página 36.
16. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
  - a. No cocine los alimentos más del tiempo necesario. Vigile de cerca el electrodoméstico cuando use dentro del horno papel, plástico u otros materiales combustibles que facilitan la cocción.
  - b. Antes de colocar bolsas plásticas o de papel dentro del horno, retire cualquier cierre o amarre de alambre/metálico que mantenga cerradas las bolsas.
  - c. **Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo y desconéctelo del tomacorriente o bloquee el suministro eléctrico mediante el disyuntor o el fusible correspondiente.**
  - d. No use el interior del horno para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno cuando no lo va a usar.
17. Los líquidos, como el agua, el café o el té pueden recalentarse más allá de su punto de ebullición a pesar de que no parezcan estar en ebullición. No siempre son visibles señales de ebullición (como burbujas) cuando se retira un envase con líquidos del microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR QUE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA O CUALQUIER OTRO UTENSILIO EN EL ENVASE CON LÍQUIDO ÉSTE PAREZCA HERVIR REPENTINAMENTE.** Para reducir el riesgo de lesiones personales:
  - a. No caliente más de lo necesario los líquidos.
  - b. Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.
  - c. No use envases con lados rectos y cuellos estrechos. Use envases con abertura ancha.
  - d. Tras calentar los alimentos en un envase, deje reposar el envase dentro del horno al menos 20 segundos antes de sacarlo.
  - e. Tenga sumo cuidado al introducir una cuchara o cualquier otro utensilio en un envase con líquido.
18. Si la luz del horno falla, solicite ayuda a un **TÉCNICO AUTORIZADO DE SERVICIO DE ELECTROLUX.**

# Instrucciones importantes de seguridad **5**

---

19. No use ni coloque ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar alimentos debajo del horno, excepto el horno de pared (debidamente instalado) que se indica en la página 6.
20. No instale el horno encima de o cerca de una parte o la totalidad de un electrodoméstico de calentamiento/cocción, excepto el horno eléctrico de pared (debidamente instalado) que se indica en la página 6.
21. No instale el horno encima de un fregadero.
22. No coloque ni deje ningún objeto directamente encima de la superficie del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

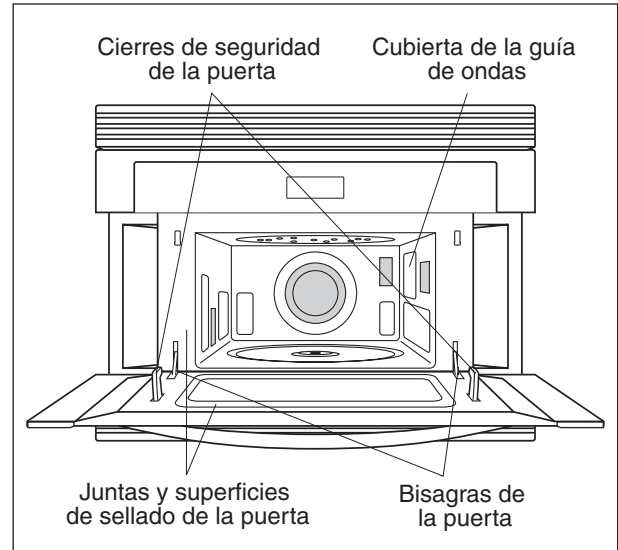
---

# 6 Instrucciones de desempaque e instalación

## DESEMPAQUE Y REVISIÓN DEL HORNO

1. Retire todo el material de empaque del interior del horno. **No retire nunca la cubierta de la placa Waveguide (guía de ondas)**, situada en la parte derecha del interior del horno. Lea y CONSERVE esta Guía de uso y cuidado, así como el libro de cocina para el horno microondas por convección y alta velocidad.
2. Despegue la etiqueta de características que, en caso de haberla, está pegada a la parte exterior de la puerta.

Compruebe si el horno tiene algún daño: por ejemplo, que la puerta no está instalada correctamente o está torcida, que tiene juntas o superficies de sellado defectuosas, bisagras sueltas o rotas, así como cierres o cortes en el interior del horno o en la puerta. Si descubre algún defecto, no use el horno y póngase en contacto con su distribuidor o SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO DE ELECTROLUX más cercano.



## SELECCIÓN DEL LUGAR DONDE COLOCAR EL HORNO

Dado que lo más probable es que usará el horno con frecuencia, se recomienda seleccionar debidamente el lugar donde quedará instalado, para facilitar su uso. El horno debe ser colocado sobre una superficie estable y sólida que esté a una altura mínima de 36 pulgadas (91,44 cm) del suelo. Deje al menos 2 pulgadas (5,08 cm) de espacio en los laterales, la parte superior y la parte trasera del horno, a fin de permitir la circulación del aire. Asegúrese de colocar el horno en una posición que impida que se pueda tocar accidentalmente la parte trasera del horno.

El horno se puede empotrar individualmente en un mueble (gabinete) o en una pared, o bien encima del horno eléctrico de pared E30EW75DSS1.

### Nota sobre los kits para empotrar el horno:

Para hacerse una idea sobre cómo empotrar el horno encima del horno de pared mencionado, véase la figura 1. Siga con sumo cuidado las instrucciones de instalación del horno de pared. Asegúrese de que el espacio libre entre el horno de pared y el horno de alta velocidad sea de 3 pulgadas mínimo (7,62 cm).

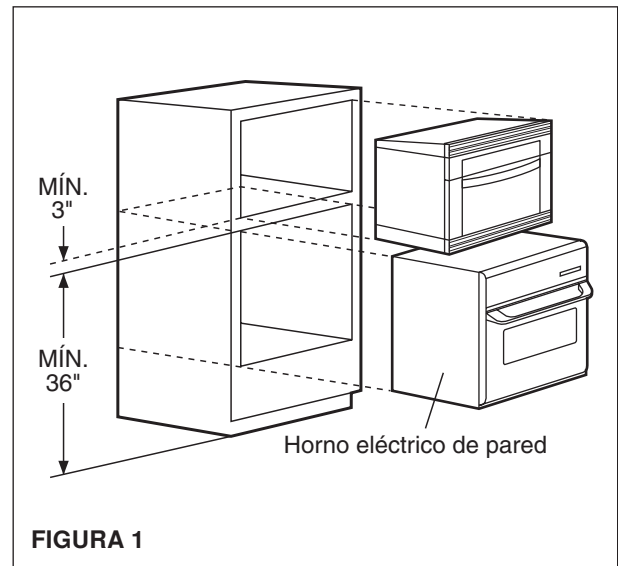


FIGURA 1

# Instrucciones de puesta a tierra 7

Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. Este electrodoméstico viene equipado con un cable provisto de un cable de puesta a tierra y un enchufe de puesta a tierra. Debe enchufarse a un tomacorriente debidamente instalado y puesto a tierra, según las normas y los códigos locales, así como el Código Nacional de Electricidad. En caso de un corto circuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de sufrir choque eléctrico, ya que ofrece una vía de escape para la corriente.

**ADVERTENCIA:** el uso incorrecto del enchufe de conexión a tierra puede causar riesgos de choque eléctrico.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

El horno requiere un suministro eléctrico protegido, de corriente alterna (CA), a 240 voltios, 60 Hz, 15 amperios. Se recomienda usar un circuito separado únicamente para este electrodoméstico. El circuito de 240 voltios es absolutamente necesario para un rendimiento óptimo de cocción.

El horno está equipado con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Debe ser conectado a un tomacorriente debidamente instalado y puesto a tierra.

## CABLE DE EXTENSIÓN

En caso de requerir un cable de extensión, use sólo uno de tipo triple cable, con enchufe de 3 clavijas (con conexión a tierra) y toma de 3 clavijas que admita el enchufe del horno de alta velocidad. La capacidad nominal del cable de extensión debe ser de corriente alterna, 240 voltios, 15 amperios (o superior).

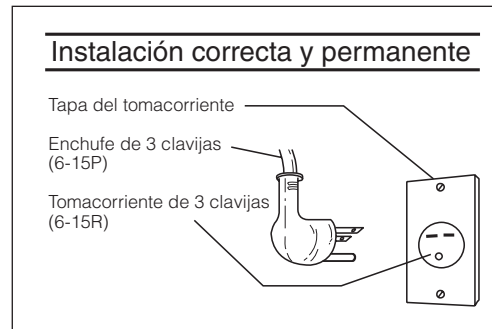
Asegúrese de no dejar suelta una parte o la totalidad del cable sobre la superficie de base (mesa o mostrador) donde irá colocado el horno, a fin de evitar que esté al alcance de los niños o de que cause algún accidente.

### NOTAS:

1. Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones de puesta a tierra o conexión eléctrica, consulte con un técnico o electricista calificado.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor correspondiente de este producto asumen ninguna responsabilidad por daños del horno o lesiones personales debidas al no seguimiento correcto de los procedimientos de conexión eléctrica.

## INTERFERENCIA EN RADIOS O TELEVISORES

En caso de notar alguna interferencia en su radio o televisor causada por el horno de alta velocidad, compruebe que el horno está conectado a un circuito eléctrico diferente, cambie el lugar de colocación del radio o el televisor, lo más alejado posible del horno, y compruebe además la posición y la señal de la antena receptora.





# 8 Información importante para el usuario

## INFORMACIÓN SOBRE EL HORNO

Esta Guía de uso y cuidado es muy útil: léala detenidamente y consérvela a mano para cualquier referencia futura.

El libro de cocina para el horno microondas por convección y alta velocidad es también una documentación muy útil. Consúltelo a menudo para obtener información sobre principios, técnicas, sugerencias y recetas de cocción.

**NUNCA** utilice el horno sin su plato giratorio ni el soporte de dicho plato, ni use dicho plato a la inversa con la idea de poder colocar un plato de comida más grande en el horno. El plato giratorio gira tanto a la derecha, como a la izquierda.

**SIEMPRE** ponga algún alimento en el interior cuando encienda el horno, a fin de que absorba la energía de las microondas.

Si usa el horno a niveles de potencia menores que el 100%, es posible que escuche oscilar el magnetrón de tensión entre apagado y encendido. Es normal que el exterior del horno se sienta caliente al tacto cuando el horno está en proceso de cocción o calentamiento.

La condensación forma parte normal del proceso de cocción por microondas. La humedad ambiente y la humedad de los alimentos influyen en la cantidad de humedad condensada por el horno. Por lo general, los alimentos colocados dentro de recipientes cerrados no causan el mismo nivel de condensación que los alimentos no cubiertos. No se deben bloquear nunca las rejillas situadas en la parte trasera del horno.

Al finalizar la cocción, es posible que el ventilador del horno se ponga en funcionamiento, a fin de enfriar el interior del horno. En la pantalla del horno aparecerá el mensaje "NOW COOLING" (enfriamiento en curso) y se oír el sonido del ventilador.

A diferencia de los hornos que son sólo microondas, este horno puede calentarse durante el proceso de cocción. Por tanto, tenga cuidado al usarlo.

El horno está diseñado sólo para la cocción de alimentos. No debe usarse para secar ropa ni papel.

La capacidad nominal del horno es de 1000 vatios, basado en el procedimiento de prueba de IEC. Si sigue recetas o instrucciones de alimentos indicadas para cocción sólo por microondas, compruebe la cocción de los alimentos uno o dos minutos antes de finalizar el tiempo mínimo recomendado y aumente el tiempo según sea necesario.

## INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN POR MICROONDAS

- Coloque cuidadosamente los alimentos en el horno. Coloque los trozos más gruesos hacia la parte exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Realice la cocción durante el tiempo mínimo recomendado y añada más tiempo según sea necesario. Un tiempo de cocción de los alimentos demasiado largo puede provocar humo o incendios.
- Cubra los alimentos durante la cocción. A este respecto, consulte la receta o el libro de cocina para sugerencias: use tapas, toallas de papel, papel de cera o papel plástico de envolver aptos para microondas. Cubrir los alimentos ayuda a evitar derrames y a una cocción más uniforme.
- Proteja con láminas pequeñas de papel de aluminio cualquier parte más fina de la carne o las aves, a fin de evitar que dichas partes se cocinen demasiado antes que las áreas más gruesas.
- De ser posible, revuelva los alimentos (líquidos) de fuera hacia dentro, una o dos veces durante la cocción.
- En el caso de alimentos como pollo y hamburguesas, déles la vuelta una vez durante la cocción por microondas, para acelerar la cocción. Y en el caso de los trozos de carne más grandes que vaya a asar, debe darles la vuelta como mínimo una vez.
- En el caso de alimentos como albóndigas, a mitad de cocción cambie su colocación, ya sea poniendo las del fondo arriba o las del centro en la parte exterior del plato.
- Añada tiempo de cocción. Saque los alimentos del horno y, si es posible, revuélvalos (líquidos). Añada tiempo de cocción que permita terminar la cocción de los alimentos sin cocinarlos más de lo debido.
- Vigile cuando se terminen de cocinar los alimentos. Observe las señales que indican que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

### Algunas señales que indican el fin de la cocción:

- El vapor emana de todo el alimento, no sólo de sus extremos.
- El centro inferior del plato está muy caliente al tacto.
- Los encuentros de muslos de las aves se pueden mover fácilmente.
- No aparecen áreas de color rosado en las carnes o aves.
- La piel o la carne del pescado aparece opaca y se desmenuza fácilmente con un tenedor.



## INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA SOBRE NIÑOS

Los niños menores de 7 años no deben usar el horno de alta velocidad si no se encuentra a su lado un adulto. En el caso de niños de 7 a 12 años, también debe estar presente un adulto, al menos en la misma habitación en que está ubicado el horno.

El niño debe ser capaz de llegar a la altura del horno cómodamente y, si esto no es posible, debe usar un banco seguro que le permita alcanzarlo correctamente.

NUNCA se debe permitir a los niños recostarse o colgarse de la puerta del horno.

Es necesario enseñar a los niños todas las medidas de precaución y de seguridad: el uso de tomaollas, retirar las tapas con sumo cuidado, prestar atención especial a los paquetes de alimentos, ya que pueden calentarse mucho.

No asuma que porque un niño ha aprendido a preparar un alimento es capaz de cocinar cualquier cosa.

Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Para obtener información sobre el bloqueo de seguridad contra niños, consulte la página 34.

## INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

ALIMENTO	CORRECTO	INCORRECTO
<b>Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Punzar (hacer un agujerito en) la yema de los huevos antes de cocinarlos, para evitar que “exploten”.</li> <li>Punzar la piel de papas, manzanas, calabazas, salchichas y chorizos, a fin de que el vapor pueda escapar a través de dicho agujero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar los huevos sin punzar la cáscara.</li> <li>Recalentar huevos enteros.</li> <li>Secar nueces o semillas con la cáscara.</li> </ul>
<b>Palomitas de maíz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usar bolsas de palomitas de maíz especiales para hornos microondas.</li> <li>Esperar a que el ruido de las palomitas que revientan tarde de 1 a 2 segundos, señal de que han terminado, o usar bolsas especiales de <b>POPCORN</b> (palomitas de maíz).</li> <li>Cuando se cocinen palomitas de maíz en bolsas para microondas, usar una parrilla de asar NordicWare® de doble cara para beicon/carne (lado de asar a la parrilla), hecha de poliéster resistente termoestable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar las palomitas de maíz en bolsas de papel normal o en recipientes de vidrio.</li> <li>Sobrepasar el tiempo de cocción máximo indicado en la bolsa de palomitas de maíz.</li> </ul>
<b>Alimentos para bebé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transferir la comida de bebé a platos más pequeños y calentarla con cuidado, revolviéndola varias veces. Comprobar la temperatura de la comida antes de servirla.</li> <li>Colocar la tetina en el biberón después de calentarla y agitar bien. Comprobar la temperatura del líquido con la “muñeca” antes de darle el biberón al bebé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calentar biberones desechables.</li> <li>Calentar biberones que tengan la tetina puesta.</li> <li>Calentar los alimentos de bebé en su envase original.</li> </ul>
<b>En general</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cortar los alimentos horneados que tengan algún tipo de relleno después de calentarlos, a fin de liberar el vapor y evitar quemaduras.</li> <li>Revolver bien los líquidos antes y después de calentarlos, para evitar “ebulliciones”.</li> <li>Usar recipientes hondos para la cocción de líquidos o cereales, a fin de evitar derrames debidos a la ebullición.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usar recipientes de vidrio cerrados o con tapa a presión para calentar o cocinar los alimentos.</li> <li>Colocar latas en el microondas, pues las bacterias dañinas no se pueden destruir.</li> <li>Freír por inmersión en aceite abundante.</li> <li>Colocar madera seca, recipientes de madera, hierbas o papel mojado.</li> </ul>

# 10 Información importante para el usuario

## INFORMACIÓN SOBRE UTENSILIOS Y TAPAS

No es necesario reemplazar todos sus utensilios de cocina comprando nuevos utensilios. Muchos de los utensilios que ya tiene podrán ser utilizados sin problema en el horno microondas por convección y alta velocidad. La tabla siguiente le servirá de orientación para determinar los utensilios y tapas que debe usar en cada modo.

UTENSILIOS Y TAPAS	SÓLO MICROONDAS	CONVECCIÓN, A LA PARRILLA Y HORNEADO	ASADO
Papel de aluminio	<b>SÍ:</b> se pueden usar láminas pequeñas de papel de aluminio colocadas sobre el alimento para proteger ciertas áreas y evitar la descongelación o cocción excesiva o demasiado rápida. Mantener el papel de aluminio a una distancia de al menos una pulgada (2,54 cm) de las paredes interiores del horno.	<b>SÍ:</b> para protección.	<b>SÍ:</b> para protección.
Envases de aluminio	<b>NO</b>	<b>SÍ:</b> a la parrilla/horneado. Sin tapa.	<b>NO</b>
Plato para gratinar	<b>SÍ:</b> no sobrepasar el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.	<b>NO</b>	<b>NO</b>
De vitrocerámica (Pyroceram®)	<b>SÍ:</b> excelente.	<b>SÍ:</b> excelente.	<b>SÍ:</b> excelente.
Vidrio, no resistente al calor	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Tapas de vidrio	<b>SÍ</b>	<b>SÍ:</b> a la parrilla/horneado. Sin tapa.	<b>NO</b>
Tapas de metal	<b>NO</b>	<b>SÍ:</b> a la parrilla/horneado. Sin tapa.	<b>NO</b>
Utensilios de metal	<b>NO</b>	<b>SÍ</b>	<b>SÍ:</b> no usar tapas de metal.
Accesorios metálicos: platos con accesorios, tornillos, bordes o manijas metálicas. Cierres de alambre (metálico).	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Bolsas de cocción para horno	<b>SÍ.</b> adecuado para trozos grandes de carne o alimentos que requieren ser ablandados. <b>NO</b> usar cierres con alambre (metálico).	<b>SÍ:</b> a la parrilla/horneado. Sin tapa.	<b>SÍ:</b> no usar cierres con alambre (metálico).
Platos de cartón	<b>SÍ:</b> para recalentar alimentos.	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Papel apto para hornos	<b>SÍ</b>	<b>SÍ:</b> para temperaturas de hasta 400°F (204,4°C). No usar en modo a la parrilla.	<b>SÍ:</b> para temperaturas de hasta 400°F (204,4°C).

UTENSILIOS Y TAPAS	SÓLO MICROONDAS	CONVECCIÓN, A LA PARRILLA Y HORNEADO	ASADO
Envases plásticos aptos para microondas	<b>SÍ:</b> usar para recalentar y descongelar. Algunos plásticos aptos para microondas no son apropiados para la cocción de alimentos con un alto contenido de grasa o azúcar. Siga las instrucciones del fabricante.	<b>NO</b>	<b>NO</b>
De plástico, tipo Thermoset®	<b>SÍ</b>	<b>SÍ:</b> para temperaturas de hasta 400°F (204,4°C). No usar en modo a la parrilla.	<b>SÍ</b>
Papel plástico de envolver	<b>SÍ:</b> usar marcas que indiquen un uso apto para microondas. NO permita que el papel plástico de envolver entre en contacto con los alimentos. Deje ventilar el recipiente para que se escape el vapor.	<b>NO</b>	<b>NO</b>
De arcilla/cerámica, porcelana, de cerámica de gres	<b>SÍ:</b> compruebe las indicaciones del fabricante para saber si el producto es apto para microondas.	<b>SÍ</b>	<b>SÍ:</b> debe ser apto para microondas Y hornos en general.
De espuma de poliestireno (Styrofoam)	<b>SÍ:</b> para recalentar alimentos.	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Papel de cera	<b>SÍ:</b> adecuado para cubrir los alimentos al cocinarlos y recalentarlos.	<b>NO</b>	<b>NO</b>
De mimbre, madera o paja	<b>SÍ:</b> es posible usarlos por periodos cortos de tiempo. No usar con alimentos que tengan un alto contenido de grasa o azúcar. Puede carbonizar los alimentos.	<b>NO</b>	<b>NO</b>

**COMPATIBILIDAD DE PLATOS:** si desea comprobar si un plato es apto para microondas, coloque el plato vacío dentro del horno (con la puerta cerrada) y ponga en funcionamiento el microondas en modo alto (HIGH) durante 30 segundos. Si el plato se calienta demasiado, NO lo use en el horno microondas.

**COCCIÓN AUTOMÁTICA:** en este caso, use el recipiente del tipo recomendado en la tabla de cocción de este manual, el libro de cocina o la pantalla.

**ACCESORIOS:** existe un buen número de accesorios para hornos microondas a la venta. Antes de comprarlos, evalúe primero si le serán de utilidad de acuerdo con sus necesidades particulares. Un termómetro apto para microondas puede servirle de ayuda para determinar si un alimento ha terminado de cocinarse, o bien para garantizar la temperatura adecuada de cocción al usar el modo de cocción de sólo microondas.

Electrolux no se hace responsable de cualquier daño del horno debido a los accesorios utilizados.

**PRECAUCIÓN:** en el modo de asado (ROAST) o durante la cocción automática, algunos utensilios de metal para hornear pueden causar la formación de arcos eléctricos al entrar en contacto con el plato giratorio, las paredes interiores del horno o los accesorios auxiliares. Los arcos eléctricos son una descarga eléctrica que se produce cuando las microondas entran en contacto con el metal.

Si esto ocurre, coloque un plato resistente al calor (tipo Pyrex o de vidrio apto para hornos) entre el recipiente/plato usado para cocinar y el plato giratorio o el accesorio auxiliar del horno. Si se siguen produciendo arcos eléctricos, no use dicho recipiente/plato.

# 12 Información importante para el usuario

## INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN RÁPIDA Y LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

- Tanto la parte exterior como interior del horno, su puerta, los accesorios y los platos se calentarán al usar el horno. Para EVITAR QUEMADURAS, use guantes especiales para el horno cuando saque los alimentos o el plato giratorio del horno.
- Cuando vaya a realizar precalentamientos del horno, puede dejar el plato giratorio en el horno, o bien extraerlo. Si va a usar la parrilla alta que permite hornear en dos niveles en el horno precalentado, es más fácil si retira el plato giratorio durante el precalentamiento. Coloque fuera la parrilla alta en el plato giratorio, junto con los alimentos. Cuando termine la fase de precalentamiento del horno, abra la puerta del horno y coloque dentro rápidamente el plato giratorio, con la parrilla alta y los alimentos que va a hornear.
- No cubra el plato giratorio, la parrilla baja o la parrilla alta con papel de aluminio. Esto interfiere con el flujo de aire que contribuye a la cocción de los alimentos.
- Los platos redondos para pizza son muy útiles como utensilios de cocción de numerosos alimentos. Elija recipientes/platos que no tengan manijas largas.
- El uso de la parrilla baja precalentada puede dar a los filetes y las salchichas un toque de asado a la parrilla.

## INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD

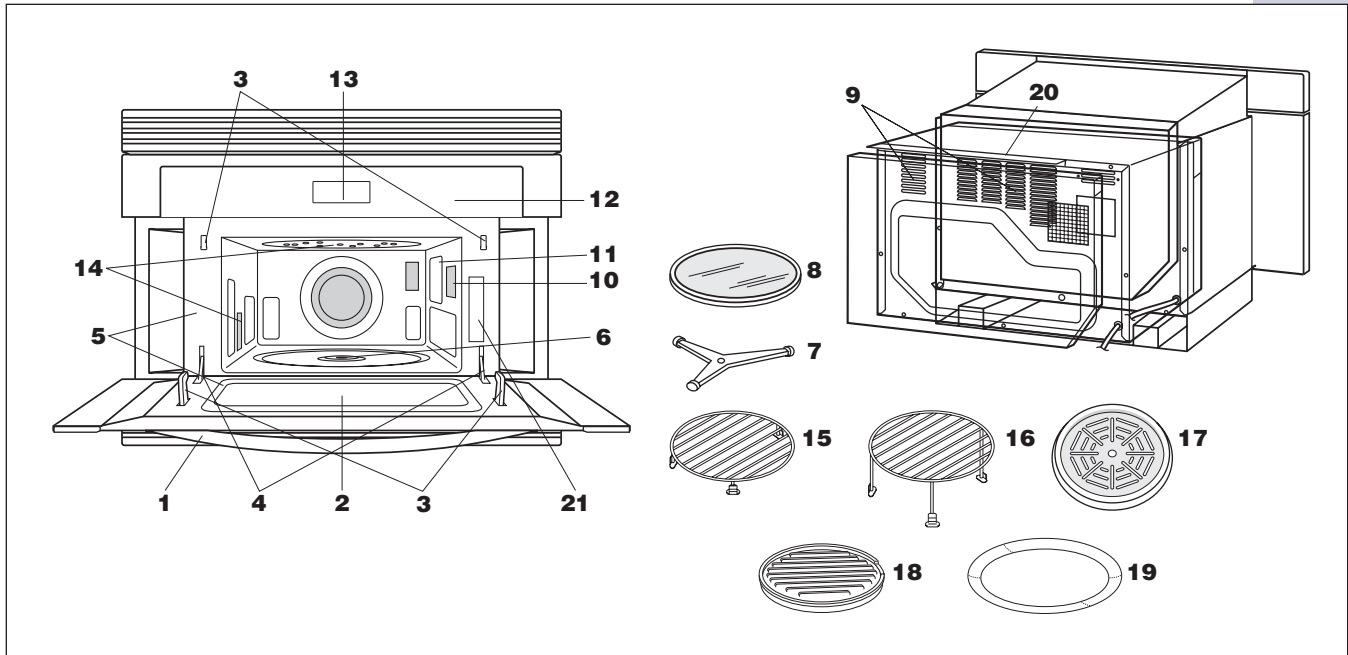
- Compruebe que la cocción de los alimentos se realiza según las temperaturas recomendadas por el departamento de agricultura de los Estados Unidos.

TEMP	ALIMENTO
160°F (71,12°C)	Para carnes frescas de cerdo, carne picada, filetes de ave sin hueso, pescado, mariscos, platos preparados con huevos y comida precocinada congelada.
165°F (73,89°C)	Para calentar sobras de comida congeladas, comida precocinada congelada, embutidos y platos de comida "frescos" para llevar.
170°F (76,67°C)	Carne blanca de ave.
180°F (82,23°C)	Carne roja de ave.

Para comprobar si una carne ha terminado de cocinarse, inserte un termómetro para carnes en un área gruesa o densa de la carne, lejos de la parte grasa o los huesos. No deje NUNCA el termómetro dentro de la carne durante la cocción, a menos que el termómetro sea apto para microondas.

- Use SIEMPRE tomaollas para evitar quemaduras al manipular los utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. Los alimentos calientes pueden transferir suficiente calor a los utensilios, de manera que al tocarlos haya riesgo de quemaduras de la piel.
- Evite las quemaduras causadas por el vapor, alejando la cara y las manos del vapor. Al cocinar un alimento en un recipiente con tapa/cubierta, levante lentamente el borde de la tapa/cubierta más alejado de la cara, igual que al abrir las bolsas de palomitas de maíz.
- Manténgase cerca del horno cuando lo esté usando para cocinar y vigile con frecuencia la cocción de los alimentos, para evitar sobrepasar el tiempo de cocción.
- No use NUNCA el interior del horno para guardar libros de cocina o cualquier otro objeto.
- Seleccione, guarde y manipule los alimentos con cuidado, a fin de preservar su nivel de calidad y minimizar el riesgo de formación de bacterias transmitidas por alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la placa de guía de ondas (Waveguide). Los residuos de comida pueden causar arcos eléctricos o incendios.
- Tenga cuidado al sacar los alimentos del horno, para evitar que su ropa, los utensilios o los accesorios se queden enganchados en los cierres de seguridad de la puerta.
- Deje un espacio mínimo de 1 pulgada (2,54 cm) entre el papel de aluminio (usado para protección de alguna parte del alimento) y las paredes interiores, el techo y la puerta del horno.

## PIEZAS DEL HORNO



- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> Manija de la puerta<br/>Para abrir la puerta, tire de la manija hacia abajo/delante. No sujete nunca la manija de la puerta del horno cuando lo desplace.</p> <p><b>2</b> Puerta del horno con ventana transparente</p> <p><b>3</b> Cierres de seguridad de la puerta<br/>El horno no se pondrá en funcionamiento a menos que la puerta esté bien cerrada.</p> <p><b>4</b> Bisagras de la puerta</p> <p><b>5</b> Juntas y superficies de sellado de la puerta</p> <p><b>6</b> Eje del motor del plato giratorio</p> <p><b>7</b> Soporte extraíble del plato giratorio<br/>Coloque cuidadosamente el soporte del plato giratorio en el centro del suelo del horno.<br/>Al terminar la cocción de alimentos, limpie siempre el soporte, especialmente sus ruedas. Las ruedas deben quedar limpias de grasa o de salpicaduras de alimentos. La acumulación de salpicaduras de alimentos o de grasa puede provocar un calentamiento excesivo, arcos eléctricos, humo o incendios.</p> <p><b>8</b> Plato giratorio extraíble<br/>Coloque firmemente el plato giratorio sobre el soporte del plato. El plato giratorio gira a la derecha o a la izquierda.<br/>Extráigalo sólo para limpiarlo.</p> | <p><b>9</b> Aberturas de ventilación</p> <p><b>10</b> Luz del horno<br/>La luz del horno se enciende cuando el horno está en funcionamiento o se abre su puerta.</p> <p><b>11</b> Cubierta de la placa de guía de ondas (Waveguide): <b>NO LA EXTRAIGA</b></p> <p><b>12</b> Panel táctil de vidrio</p> <p><b>13</b> Pantalla de tiempo: 99 minutos, 99 segundos</p> <p><b>14</b> Aberturas para el aire de convección</p> <p><b>15</b> Parrilla baja extraíble</p> <p><b>16</b> Parrilla alta extraíble</p> <p><b>17</b> Cubierta antisalpicaduras</p> <p><b>18</b> Soporte de asar para beicon</p> <p><b>19</b> Plato para pizza</p> <p><b>20</b> Cubierta de la ventilación: <b>NO LA EXTRAIGA</b></p> <p><b>21</b> Placa de serie</p> |
|--|--|

# 14 Nombres de piezas

## PANTALLA INTERACTIVA

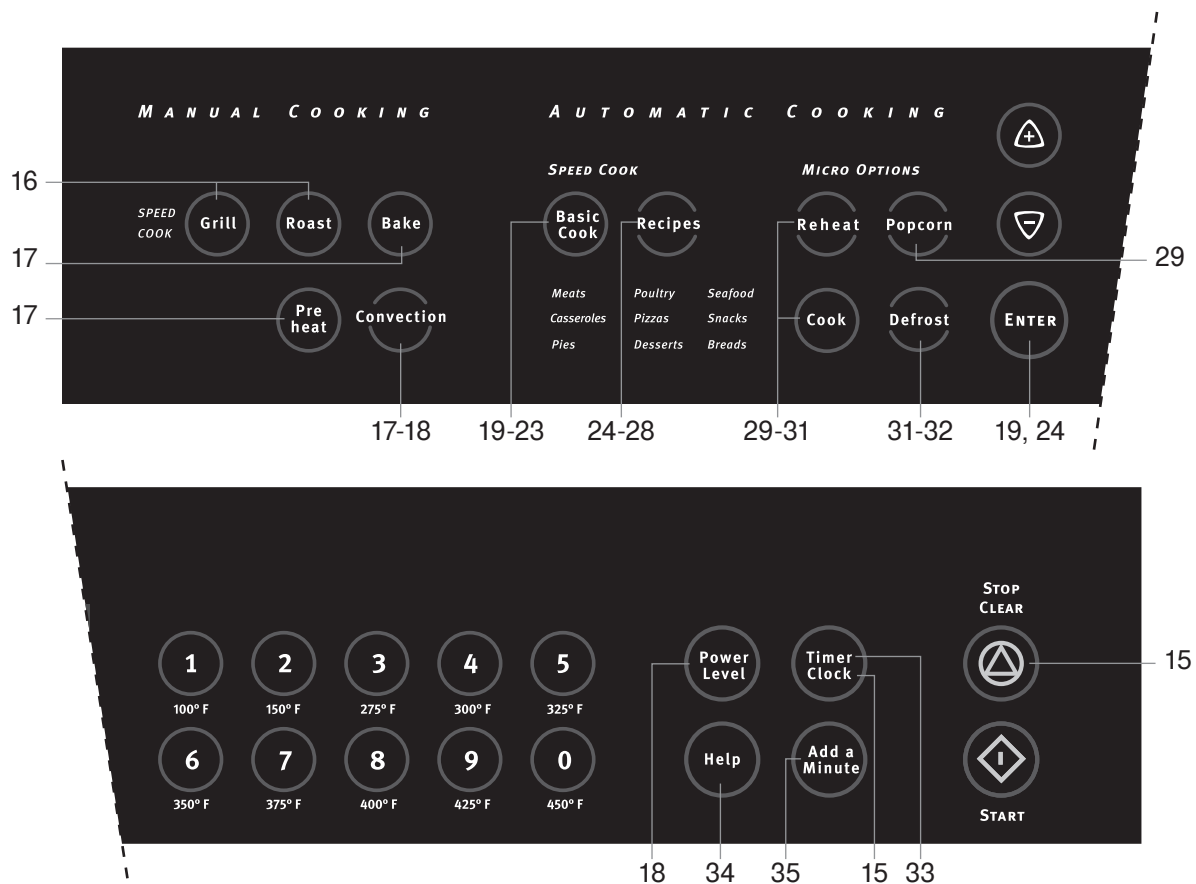
En la pantalla interactiva aparecen instrucciones del funcionamiento y consejos de cocción. Si aparece el mensaje parpadeante “HELP”, oprima la tecla HELP para leer un texto específico de ayuda.



Speed Grill Convection Micro Cook

Cada indicador permite saber la función actual.

## PANEL DE CONTROL






Cada número que aparece junto a la ilustración del panel de control indica las páginas de este manual en que se proporcionan descripciones e información útil sobre cada función.

- Antes de poner el nuevo horno en funcionamiento, asegúrese de leer y comprender completamente este manual de instrucciones.
- Antes de usar el horno, siga este procedimiento:
  1. Conecte el horno al suministro eléctrico. Cierre la puerta. La pantalla mostrará “**WELCOME**” (bienvenido).
  2. Oprima la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar). Aparecerá el signo  : .
  3. Ajuste el reloj. Siga las instrucciones correspondientes a continuación.
  4. Siga las instrucciones de la página 34 sobre el uso del ciclo de renovación del aire.

## AJUSTE DEL RELOJ

- Supongamos que desea introducir 12:30 como la hora correcta del día.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Clock</b> (reloj) y la tecla del número 2.	
2. Introduzca la hora correcta del día oprimiendo las teclas de números en secuencia.	
3. Vuelva a oprimir la tecla <b>Clock</b> (reloj).	

El reloj está basado en el formato horario de 12 horas. Si introduce una hora incorrecta, aparecerá el mensaje “**ERROR**” en la pantalla. Oprima la tecla **STOP/CLEAR** y vuelva a ajustar el reloj.

- En caso de interrupción del suministro eléctrico del horno, en la pantalla aparecerá intermitentemente el mensaje “**WELCOME**” (bienvenido) cuando se reanude el suministro eléctrico. Si la interrupción ocurre durante la cocción de un alimento, cualquier programación previa se borrarán. También se borrarán la hora del día previamente ajustada. Para volver a ajustar el reloj a la hora correcta del día, sólo tiene que oprimir la tecla **STOP/CLEAR**.

## TECLA STOP/CLEAR

La tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar) se debe oprimir para:

1. Borrar un valor introducido por error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción de un alimento.
4. Volver a mostrar la hora del día en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante el proceso de cocción (hay que oprimir la tecla dos veces).



# 16 Cocción manual

## COCCIÓN RÁPIDA

Su horno tiene 3 modos especiales de cocción rápida (Speed Cook).





**Precaución:** Tanto la parte exterior como interior del horno, su puerta, el plato giratorio, el soporte del plato giratorio, los accesorios auxiliares, los utensilios y los alimentos se calentarán al usar el horno. Para EVITAR QUEMADURAS, use guantes especiales para el horno cuando saque los alimentos o el plato giratorio del horno.

### 1. TECLA/FUNCIÓN GRILL (PARRILLA)

Use el modo/la tecla **Grill** (parrilla) para filetes, chuletas, piezas de pollo y otros alimentos que usualmente se cocinan a la parrilla y cuya referencia no aparezca incluida en la tabla de cocción básica (páginas 20-23).

**Grill** (parrilla) es un ajuste preprogramado que cocina de forma rápida y a una alta temperatura y máxima velocidad de circulación del aire caliente. Sólo se introduce el tiempo real de cocción y el horno emite una señal cuando está precalentado a 450°F (232,24°C). La temperatura del horno no se puede cambiar.

- Supongamos que desea cocinar a la parrilla un filete de res (biftec) durante 15 minutos.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Grill</b> (parrilla).	
2. Introduzca el tiempo de cocción.	
3. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio). El horno empezará a precalentarse. No coloque comida en el horno.	
Cuando el horno alcance la temperatura programada, emitirá una señal sonora una sola vez*.	
4. Abra la puerta. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta. Oprima la tecla <b>START</b> .	

\* Si la puerta del horno no se abre, el horno se mantendrá automáticamente a la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos. Una vez transcurrido este periodo, emitirá un señal sonora y el horno se apagará.



#### NOTA:

1. Es posible cocinar a la parrilla sin la fase de precalentamiento. Para programar el modo de parrilla sin precalentamiento, oprima la tecla **Grill** dos veces, como se indica en el paso 1.
2. Los alimentos se cocinan rápidamente si se usa el modo **Grill**. Para asegurarse de obtener los mejores resultados, vigile la cocción con frecuencia.
3. Se puede usar la parrilla alta o la baja. La parrilla alta cocina los alimentos más rápido. Coloque la cubierta antisalpicaduras en el plato giratorio con cualquiera de las parrillas sobre la cubierta.

### 2. TECLA/FUNCIÓN ROAST (ASADO)

Use el modo/la tecla **Roast** (asado) para aves, carnes, pescados y otros alimentos que usualmente se cocinan al estilo asado y cuya referencia no aparezca incluida en la tabla de cocción básica (páginas 20-23). **Roast** es un ajuste preprogramado que asa los alimentos a 300°F (148,90°C), con una circulación de aire a alta velocidad y un aumento de la potencia de microondas. El tiempo de cocción se reduce de 33% a 50%, en comparación con los hornos convencionales. No se requiere precalentamiento. Use la parrilla baja sobre la cubierta antisalpicaduras, de forma que todos los lados se cocinen con un mínimo de pérdida de humedad. No coloque ningún utensilio sobre la parrilla baja.

- Supongamos que desea asar unas costillas de res de 3 libras (1,36 kg) durante 20 minutos.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Roast</b> (asado).	
2. Introduzca el tiempo de cocción.	
3. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

#### NOTA:

1. Se puede cambiar la temperatura, pero no se puede cambiar la potencia de microondas. Para cambiar la temperatura, oprima la tecla **Roast** dos veces en el paso 1. Cuando en la pantalla aparezca el mensaje "**SELECT COOKING TEMP**" (seleccione la temperatura de cocción), oprima la tecla de temperatura que desee.
2. Si va a asar un alimento por primera vez, introduzca la 1/2 (mitad) del tiempo usual de asado y compruebe, durante la cocción, si el alimento se ha terminado de cocinar. Si se requiere más tiempo, añádale y continúe vigilando la cocción hasta que se alcance el término deseado de cocción.
3. En el modo de asado (**Roast**), algunos utensilios de metal para hornear pueden causar la formación de arcos eléctricos al entrar en contacto con el plato giratorio, las paredes interiores del horno o los accesorios auxiliares. Los arcos eléctricos son una descarga eléctrica que se produce cuando las microondas entran en contacto con el metal.


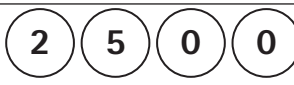

Si esto ocurre, coloque un plato resistente al calor (tipo Pyrex o de vidrio apto para hornos) entre el recipiente/plato usado para cocinar y el plato giratorio o el accesorio auxiliar del horno. Si se siguen produciendo arcos eléctricos, no use dicho recipiente/plato para asar.

## 3. TECLA/FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)

El ajuste **Bake** (hornear) se usa para hornear tortas (tartas), panes y otros alimentos que en hornos convencionales tardan más de 20 minutos en cocinarse y cuya referencia no aparece incluida en la tabla de cocción básica (páginas 20-23). El modo **Bake** es un ajuste preprogramado que facilita hornear alimentos a 325°F (162,79°C), con una circulación del aire a alta velocidad.

El tiempo de horneado es de un 25% a un 33% menor, en comparación con los hornos convencionales. No se requiere precalentamiento. Use la parrilla baja.

- Supongamos que desea hornear una tarta/torta durante 25 minutos.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Bake</b> (hornear).	
2. Introduzca el tiempo de cocción.	
3. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	





## COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El ajuste **Convection** (cocción por convección) se usa si desea cocinar los alimentos durante un tiempo y una temperatura convencionales.

Durante la cocción por convección, el aire caliente circula en el interior del horno para dorar y cocinar los alimentos de manera uniforme. El horno se puede programar a diez diferentes temperaturas hasta los 99 minutos, 99 segundos.

### PARA COCINAR POR CONVECCIÓN

- Supongamos que desea cocinar un alimento a 350°F (176,68°C) durante 20 minutos.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Convection</b> (convección).	
2. Oprima la tecla correspondiente de temperatura.	
3. Introduzca el tiempo de cocción.	
4. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	





### NOTA:

1. Se puede cambiar la temperatura del horno. Para cambiar la temperatura, oprima la tecla **Bake** dos veces en el paso 1. Cuando en la pantalla aparezca el mensaje “**SELECT COOKING TEMP**” (seleccione la temperatura de cocción), oprima la tecla de temperatura que desee. Si va a seguir una receta o las instrucciones de cocción del paquete del alimento, reduzca la temperatura de horneado sugerida en 25°F (-3,89°C).
2. Cuando vaya a hornear un alimento por primera vez, introduzca 2/3 (dos tercios) del tiempo de horneado sugerido y vigile de cerca el proceso de horneado. Si se requiere más tiempo, añádale y continúe vigilando la cocción hasta que se alcance el término deseado de cocción.

## PRECALENTAMIENTO Y COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El horno se puede programar para combinar el precalentamiento y la cocción por convección. Es posible fijar el precalentamiento a la misma temperatura que la temperatura de convección o cambiar a una temperatura superior o inferior.

- Supongamos que desea precalentar el horno y luego cocinar un alimento durante 25 minutos, a 350°F (176,68°C).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Preheat</b> (precalentar).	
2. Seleccione la temperatura de precalentamiento.	
3. Oprima la tecla <b>START</b> para iniciar el precalentamiento ( <b>Preheat</b> ) o introduzca el tiempo de cocción por <b>convección</b> .	
4. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio). El horno empezará a precalentarse. No coloque comida en el horno.	
Cuando el horno alcance la temperatura programada, emitirá una señal sonora una sola vez*.	

# 18 Cocción manual

5. Abra la puerta. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta. Oprima la tecla **START**.



\* Si la puerta del horno no se abre, el horno se mantendrá automáticamente a la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos. Una vez transcurrido este periodo, emitirá un señal sonora y el horno se apagará.

**NOTA:**

1. Para programar el horno sólo para precalentamiento, oprima la tecla **START** después del paso 2. Se

## COCCIÓN POR PROGRAMACIÓN DEL MICROONDAS

Su horno se puede programar por un periodo de 99 minutos con 99 segundos (99,99). Introduzca siempre los segundos después de los minutos, incluso si corresponden a ceros.

- Supongamos que desea cocinar un alimento durante 5 minutos, al 100% de potencia del horno.

PROCEDIMIENTO		
1. Introduzca el tiempo de cocción.	5	0 0
2. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	START	

## PARA AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA

Existen once niveles de potencia (tecla "Power Level") predefinidos.

Si usa niveles de potencia inferiores, debe aumentar el tiempo de cocción recomendado para alimentos como queso, leche y carnes de cocción lenta. Si desea obtener recomendaciones específicas al respecto, consulte el libro de cocina o las recetas.

OPRIMIR LA TECLA "POWER LEVEL"	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA	DEFINICIONES COMUNES PARA NIVELES DE POTENCIA
Una vez	100%	Alto ("High")
Dos veces	90%	
3 veces	80%	
4 veces	70%	Alto medio ("Medium High")
5 veces	60%	

iniciará el precalentamiento. Cuando el horno alcance la temperatura programada, siga las indicaciones del mensaje que aparece.

2. Para establecer una temperatura de precalentamiento y de cocción diferentes, oprima la tecla **Convection** e introduzca la temperatura deseada después del paso 2.

6 veces	50%	Término medio ("Medium")
7 veces	40%	
8 veces	30%	Bajo medio/ descongelar ("Med Low/Defrost")
9 veces	20%	
10 veces	10%	Bajo ("Low")
11 veces	0%	

- Supongamos que desea descongelar un alimento durante 5 minutos, al 30% de potencia del horno.

PROCEDIMIENTO		
1. Introduzca el tiempo de cocción.	5	0 0
2. Oprima la tecla <b>Power Level</b> (nivel de potencia) 8 veces o manténgala oprimida hasta que aparezca el nivel de potencia que desea elegir.	Power Level x 8	
3. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	START	

Si desea saber el nivel de potencia actual, sólo tiene que oprimir la tecla **Power Level** (nivel de potencia). Mientras mantenga oprimida la tecla **Power Level**, se mostrará el nivel de potencia.

## COCCIÓN RÁPIDA

Los 84 programas de cocción básica y las 100 recetas que se proporcionan como referencia se cocinan con el nuevo sistema de aire caliente y alta velocidad de Electrolux. Siga las instrucciones a continuación y las que se indiquen en la pantalla interactiva para garantizar la cocción perfecta de los alimentos.

### PRECAUCIÓN:







Tanto la parte exterior como interior del horno, la puerta, el plato giratorio, el soporte del plato giratorio, los accesorios auxiliares, los utensilios y los alimentos se calentarán al usar el horno. Para EVITAR QUEMADURAS, use guantes especiales para el horno cuando saque los alimentos o el plato giratorio del horno.

### TECLA/FUNCIÓN BASIC COOK

Las 84 programas de cocción básica (tecla "Basic Cook") permiten cocinar a la parrilla, asar u hornear alimentos perfectamente. Están divididos en nueve categorías. Para obtener información sobre alimentos específicos, consulte la tabla en las páginas 20-23. Hay dos métodos para seleccionar el programa favorito de cocción de un alimento: Uno es seleccionar la categoría de alimento y el otro introducir el número específico de alimento.

**MÉTODO 1:** seleccione el alimento en la categoría de alimentos.








- Supongamos que desea asar un pollo de 5 libras (2,27 kg).

PROCEDIMIENTO	
1. Para seleccionar una categoría de alimento, oprima la tecla <b>Basic Cook</b> (cocción básica) varias veces. Consulte la tabla siguiente.	 x 2
2. Oprima las teclas de flecha <b>ARRIBA (+)</b> o <b>ABAJO (-)</b> para seleccionar el alimento deseado. (Ejemplo: oprima la tecla de flecha <b>ARRIBA (+)</b> 3 veces para cocinar un pollo entero o "CHICKEN WHOLE".)	 o 
3. Oprima la tecla del número que desee para introducir la cantidad. (Ejemplo: oprima los números 5 y 0 para una cantidad de 5,0 lb.)	 
4. Coloque el pollo dentro del horno, en la parrilla baja sobre la cubierta antisalpicaduras.	
5. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

OPRIMA LA TECLA BASIC COOK	CATEGORÍA DE ALIMENTO
Una vez	Carnes ("Meats")
Dos veces	Aves ("Poultry")
3 veces	Pescado/mariscos ("Fish/Seafood")
4 veces	Guisos ("Casseroles")
5 veces	Pizzas
6 veces	Aperitivos/refrigerios ("Appetizers/Snacks")
7 veces	Pasteles ("Pies")
8 veces	Postres ("Desserts")
9 veces	Tartas (tortas)/pan ("Cakes/Breads")

**MÉTODO 2:** seleccione el alimento introduciendo su número de alimento específico.

- Supongamos que desea asar un pollo de 5 libras (2,27 kg): seleccione el número de alimento 17 (CHICKEN WHOLE).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Basic Cook</b> (cocción básica).	
2. Introduzca el número que desee, según la tabla de referencia de las páginas 20-23. (Ejemplo: oprima las teclas 1 y 7 para seleccionar pollo entero.)	 
3. Oprima la tecla <b>ENTER</b> (introducir).	
4. Oprima los números que desee para introducir la cantidad. (Ejemplo: oprima los números 5 y 0 para una cantidad de 5,0 lb.)	 
5. Coloque el pollo dentro del horno, en la parrilla baja sobre la cubierta antisalpicaduras.	
6. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

### NOTA:

1. Puede que en el caso de algunos alimentos no sea necesario introducir el peso o la cantidad. Puede que sea necesario seleccionar si la cocción es en 1 nivel o en 2 niveles. Siga las indicaciones de la pantalla interactiva para garantizar un resultado perfecto de cocción.

# 20 Cocción automática

- La pantalla interactiva también indica si se requiere la parrilla alta o baja.
  - Si en la pantalla parpadea el mensaje "HELP" (ayuda), oprima la tecla **HELP** si desea información adicional de ayuda.
  - Puede ajustar el tiempo de cocción como prefiera. Consulte la sección "Ajuste del tiempo de cocción automática" en la página 33.
  - Los números de programas de cocción básica van del 1 al 84. Para obtener información sobre los programas de cocción básica y sus números correspondientes, consulte las páginas 20-23. Si introduce un número superior al 84, en la pantalla aparecerá el mensaje "**ERROR**".
  - Si intenta introducir una cantidad (o un volumen) inferior o superior al valor permitido en la tabla, aparecerá un mensaje de error en la pantalla.
  - Asegúrese de usar el recipiente/utensilio recomendado en la tabla y en la pantalla interactiva.
- Si se producen arcos eléctricos, coloque un plato resistente al calor (tipo bandeja de Pyrex, un plato para pizza o un plato normal de comida) entre el recipiente/plato usado para cocinar y el plato giratorio o el accesorio auxiliar del horno. Si se producen arcos eléctricos al usar otros utensilios metálicos para hornear, no los use más para cocinar.

## TABLA DE COCCIÓN BÁSICA

CARNE					
NO.		CANTIDAD	PARRILLA	ENVASE	CUBIERTA ANTISALPICADURAS
<b>CARNE DE RES</b>					
1	Salchichas*	1 a 6 piezas		Plato de pizza	
2	Hamburguesas de 1/4 lb cada una* término medio, bien cocido	2 a 6 piezas	Baja		Sí
3	Pastel de carne	1 a 2 lb		Bandeja de vidrio para hornear	
4	Trozo de carne tierna para asar, sin hueso semi-crudo, término medio	2,5 a 4 lb	Baja		Sí
5	Filetes, con hueso, de 1 pulgada de grueso* semi-crudo, término medio	1 a 3 lb	Baja		Sí
6	Filetes, sin hueso, de 1 pulgada de grueso* semi-crudo, término medio	.5 a 2 lb	Baja		Sí
<b>CORDERO</b>					
7	Chuletas, con hueso, de 3/4 a 1 pulgada de grueso término medio	.5 a 1,5 lb	Baja		Sí
8	Para asar, sin hueso término medio	2,5 a 4 lb	Baja		Sí
<b>CERDO</b>					
9	Chuletas, con hueso, de 1/2 a 3/4 de pulgada de grueso*	.5 a 2 lb	Baja		Sí
10	Chuletas, sin hueso, de 1 pulgada de grueso*	.3 a 2 lb	Baja		Sí
11	Para asar, lomo, sin hueso*	2 a 3,5 lb	Baja		Sí
12	Para asar, solomillo*	1,2 a 2 lb		Bandeja para pizza	
13	Chorizo*	.3 a 1 lb		Bandeja para pizza	
14	Trozo de jamón ahumado	1 trozo	Baja		Sí

\* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

## TABLA DE COCCIÓN BÁSICA (cont.)

AVES						
No.			CANTIDAD	PARRILLA	ENVASE	PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS
<b>POLLO</b>						
15	Pechuga, sin hueso		.5 a 2 lb		Bandeja para pizza	
16	Piezas, con hueso		.5 a 3 lb	Baja		Sí
17	Entero		2,5 a 7 lb	Baja		Sí
<b>POLLO PREPARADO</b>						
18	Nuggets, congelados*	1 nivel	.3 a 1,3 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles	1,4 a 2 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
19	Nuggets, refrigerados*	1 nivel	.3 a 1,3 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles	1,4 a 2 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
20	Hamburguesas, congeladas	1 nivel*	.3 a 1,3 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	1,4 a 2 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
21	Hamburguesas, refrigeradas	1 nivel*	.3 a 1,3 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	1,4 a 2 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
22	Piezas, con hueso, congeladas	1 nivel*	.5 a 1,5 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	1,6 a 3 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
23	Filetes, congelados	1 nivel*	.3 a 1,3 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	1,4 a 2 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
24	Filetes, refrigerados	1 nivel*	.3 a 1,3 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	1,4 a 2 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
25	Alitas, congeladas	1 nivel*	.5 a 2 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	2,1 a 3 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
26	Alitas, refrigeradas	1 nivel*	.5 a 2 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	2,1 a 3 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
<b>PAVO</b>						
27	Pechuga, con hueso*		3 a 6 lb	Baja		Sí
28	Pechuga, sin hueso		1,5 a 3 lb	Baja		Sí
<b>PESCADO/MARISCOS</b>						
29	Filetes*		.3 a 1,5 lb	Alta	Bandeja para pizza	
30	Trozos, preparados, congelados	1 nivel*	.3 a 1,5 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	1,6 a 2,5 lb	Alta	2 bandejas para pizza	
31	Mariscos*		.3 a 1,5 lb	Alta	Bandeja para pizza	
32	Filetes, de 1 pulgada de grueso*		.5 a 1,5 lb	Alta	Bandeja para pizza	
33	Palitos, preparados, congelados	1 nivel*	.3 a 1,3 lb		Bandeja para pizza	
		2 niveles*	1,4 a 1,5 lb	Alta	2 bandejas para pizza	

\* Esta opción de alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.



# 22 Cocción automática

## TABLA DE COCCIÓN BÁSICA (cont.)

<b>GUISOS</b>					
No.			CANTIDAD	PARRILLA	ENVASE
34	Horneado	1 nivel	1		Molde cuadrado de 8 pulgadas
35	Lasaña	2 niveles	2	Alta	2 moldes cuadrados (de 8 pulgadas)
36	Macarrones y queso	1 nivel	1		Molde cuadrado de 8 pulgadas
		2 niveles	2	Alta	2 moldes cuadrados (de 8 pulgadas)
37	Papas asadas*		1 - 4		Bandeja para pizza
<b>PIZZA</b>					
38	Tipo "Boboli"		1 pizza	Baja	
39	De embutidos*		1 pizza	Baja	
40	Masa de pizza, de mezcla de paquete*		1 pizza	Baja	Bandeja para pizza
41	Masa de pizza, refrigerada*		1 pizza	Baja	Bandeja para pizza
42	Masa de pizza, congelada*		1 pizza	Baja	
43	Restos refrigerados, recalentados		1 a 4 porciones	Baja	
44	Masa de pizza con levadura, congelada*		1 pizza	Alta	
<b>APERITIVOS/REFRIGERIOS (CONGELADOS)</b>					
45	Aperitivos en rosca (bagel)*		7 a 14 oz	Baja	Bandeja para pizza
46	Burritos o chimichangas*		1 a 4 piezas		Bandeja para pizza
47	Palitos de queso*		8 a 10 oz	Baja	Bandeja para pizza
48	Salchichas en pan de maíz*		1 a 6 piezas		Bandeja para pizza
49	Palitos de berenjena*		6 a 10 oz	Baja	Bandeja para pizza
50	Rollitos de primavera (chinos)*		1 a 4 piezas		Bandeja para pizza
51	Papas fritas	1 nivel*	.3 a 1 lb		Bandeja para pizza
		2 niveles*	2 lb	Alta	2 bandejas para pizza
52	Papas ralladas en forma de hamburguesa	1 nivel*	1 a 6 piezas		Bandeja para pizza
		2 niveles*	12 piezas	Alta	2 bandejas para pizza
53	Minirollitos de primavera (chinos)*		3 a 9 piezas		Bandeja para pizza
54	Mini tacos*		10 a 12 oz	Baja	Bandeja para pizza
55	Aros de cebolla*	1 nivel*	.3 a .6 lb		Bandeja para pizza
		2 niveles*	.7 a 1 lb	Alta	2 bandejas para pizza
56	Emparedados en pan de pita*		1 a 4 piezas		Bandeja para pizza
57	Chorizos/salchichas y bizcochos		2 a 6 piezas		Bandeja para pizza
58	Taquitos*		24 oz	Baja	Bandeja para pizza
59	Papitas ralladas estilo "Tater Tots"	1 nivel*	.3 a 1 lb		Bandeja para pizza
		2 niveles*	2 lb	Alta	2 bandejas para pizza
60	Raviolis gratinados		12 a 15 oz	Baja	Bandeja para pizza

\* Esta opción de alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.



## TABLA DE COCCIÓN BÁSICA (cont.)

<b>PASTELES (“PIES”)</b>				
No.		CANTIDAD	PARRILLA	ENVASE
61	Crujiente, congelado	1	Baja	Molde de metal
62	Masa base de pastel en molde de vidrio*	1	Baja	Molde de vidrio para pastel
63	Masa base de pastel en molde de metal*	1		Molde de metal para pastel
64	Pastel, frutas congeladas	1	Baja	Molde de metal para pastel
<b>POSTRES</b>				
65	Bizcochos de chocolate, de mezcla de paquete	2 niveles	Alta	2 moldes cuadrados (de 8 pulgadas)
66	Galletas, congeladas, al horno, a 350°F	1 a 2 niveles	1 nivel en la parrilla baja 2 niveles en el plato giratorio y la parrilla alta	Molde para pizza
67	Galletas, congeladas, al horno, a 375°F*	1 a 2 niveles		Bandeja para pizza
68	Galletas, refrigeradas, al horno, a 375°F*	1 a 2 niveles		Molde para pizza
69	Galletas, refrigeradas, al horno, a 350°F*	1 a 2 niveles		Bandeja para pizza
<b>TORTAS/PAN</b>				
<b>TORTAS</b>				
70	Torta de “ángel”, con mezcla de paquete	1		Molde de rosca
71	Bizcocho, con mezcla de paquete, al horno, a 350°F	1	Baja	Molde para bizcocho
72	Bizcocho, con mezcla de paquete, al horno, a 350°F	1	Baja	Molde para bizcocho
73	Torta de doble (o triple) capa, de mezcla de paquete*	1 a 2 capas	1 capa en el plato giratorio 2 capas en el plato giratorio y la parrilla alta	Molde(s) de 8 pulgadas
74	Magdalenas (bizcochuelos), de mezcla de paquete*	2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos (“muffins”)
<b>PAN PREPARADO</b>				
75	Panecillos, de mezcla de paquete	1 nivel	Baja	Bandeja para pizza
76	Panecillos, congelados*	1 a 2 niveles	1 nivel en la parrilla baja 2 niveles en el plato giratorio y la parrilla alta	Bandeja para pizza
77	Panecillos, refrigerados*	1 a 2 niveles		Bandeja para pizza
78	Cruasanes, refrigerados	1 paquete		Bandeja para pizza
79	Pan de molde, de mezcla de paquete*	1 molde		Molde para pan de molde
80	Panecillos (“muffins”), de mezcla de paquete*	2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos (“muffins”)
81	Rollos de pan dulce, refrigerados	1 paquete	Baja	Bandeja para pizza
<b>PAN DE LEVADURA</b>				
82	Palitos de pan, refrigerados	1 paquete	Alta	2 bandejas para pizza
83	Barra de pan al ajo, congelada	10 oz		Bandeja para pizza
84	Barra de pan, refrigerada	1		Bandeja para pizza

\* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.





# 24 Cocción automática

## TECLA/FUNCIÓN RECIPES (RECETAS)

En el libro de cocina para el horno microondas por convección y alta velocidad de ELECTROLUX se proporcionan 100 formidables recetas. Se trata de programas de recetas que la nueva tecnología de Electrolux de aire caliente a alta velocidad permite preparar automáticamente, de forma que se pueden obtener resultados perfectos en un periodo menor de tiempo. Están divididos en nueve categorías. Consulte la tabla en las páginas 25-28 y siga las instrucciones de este libro de cocina. Hay dos métodos para seleccionar el programa de su receta favorita: uno es seleccionar la categoría de alimento y el otro introducir el número específico de receta.

**MÉTODO 1:** seleccione la receta por la categoría de alimentos.

- Supongamos que desea cocinar un pollo asado al estilo "deluxe".



PROCEDIMIENTO	
<p>1. Para seleccionar una categoría de alimento, oprima la tecla <b>Recipes</b> (recetas) varias veces. Consulte la tabla siguiente. Oprima la tecla <b>Recipes</b> 2 veces para seleccionar la categoría aves (Poultry). Observe que se iluminará la categoría "Poultry".</p>	 x 2
<p>2. Oprima las teclas de flecha <b>ARRIBA (+)</b> o <b>ABAJO (-)</b> para seleccionar la receta deseada. (Ejemplo: oprima la tecla de flecha <b>ARRIBA (+)</b> 4 veces para asar un pollo al estilo deluxe.)</p>	 o 
<p>3. Siga las instrucciones tanto de la pantalla, como del libro de cocina.</p>	
<p>4. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).</p>	

OPRIMIR "RECIPES"	CATEGORÍA DE ALIMENTO
Una vez	Carnes ("Meats")
Dos veces	Aves ("Poultry")
3 veces	Pescado/mariscos ("Fish/Seafood")
4 veces	Guisos ("Casseroles")
5 veces	Pizzas

6 veces	Aperitivos/refrigerios ("Appetizers/Snacks")
7 veces	Pasteles ("Pies")
8 veces	Postres ("Desserts")
9 veces	Tortas (tortas)/pan ("Cakes/Breads")

**MÉTODO 2:** seleccione la receta introduciendo el número de receta específico.

- Supongamos que desea cocinar un pollo asado al estilo "deluxe". (Receta número 20.)

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Recipes</b> (recetas).	
2. Introduzca el número de alimento que aparece en la tabla. (Ejemplo: oprima el número 2 y 0 para seleccionar pollo asado al estilo "deluxe".)	
3. Oprima la tecla <b>ENTER</b> (introducir).	
4. Siga las instrucciones tanto de la pantalla, como del libro de cocina.	
5. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

### NOTA:

1. La pantalla interactiva también indica si se requiere la parrilla alta o baja.
2. Si en la pantalla parpadea el mensaje "**HELP**" (ayuda), oprima la tecla **HELP** si desea información adicional de ayuda.
3. Puede ajustar el tiempo de cocción como prefiera. Consulte la sección "AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA" en la página 33.
4. Los números de programas de recetas van del 1 al 100. Para obtener información sobre un programa de receta y su número correspondiente, consulte las páginas 25-28. Si introduce un número superior al 100, en la pantalla aparecerá el mensaje "**ERROR**".
5. Asegúrese de usar el recipiente/utensilio recomendado en el libro de cocina y en la pantalla interactiva. Si se producen arcos eléctricos, coloque un plato resistente al calor (tipo bandeja de Pyrex, un plato para pizza o un plato normal de comida) entre el recipiente/plato usado para cocinar y el plato giratorio o el accesorio auxiliar del horno. Si se producen arcos eléctricos al usar otros utensilios metálicos para hornear, no los use más para cocinar.

## RECETAS

CARNE				
NO.	ALIMENTO	PARRILLA	ENVASE	CUBIERTA ANTISALPICADURAS
1	Cerdo asado al albaricoque	Baja		Sí
2	Filetes al estilo barbacoa	Baja		Sí
3	Rollo de carne y frijoles	Baja	Bandeja para pizza	
4	Chuletas de cerdo estilo chino	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
5	Salchichas doradas	Baja	Bandeja para pizza	
6	Rebanada de jamón glaseado	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
7	Chuletas de ternera glaseada	Baja		Sí
8	Hamburguesas al estilo "Heavenly"	Baja		Sí
9	Pastel de carne estilo "Surprise"		Plato de vidrio de 9x5	
10	Filete de falda de ternera al estilo oriental*	Baja		Sí
11	Solomillo de cerdo con hierbas finas		Bandeja para pizza	
12	Hamburguesas con crema agria	Baja		Sí
13	Costillas glaseadas con salsa de ciruela	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas (fases 1 a 2)	Sí (fases 3 a 4)
14	Brochetas de res	Baja		Sí
15	Chuletas de cordero agrdulces	Baja	Cacerola de 2 cuartos	
16	Solomillo de cerdo condimentado		Bandeja para pizza	
AVES				
17	Pechuga de pavo a la manzana	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
18	Pechugas de pollo al estilo caribeño	Baja		Sí
19	Pollo apanado al ajillo	Baja	Cacerola de 3 cuartos	
20	Pollo asado estilo "deluxe"	Baja		Sí
21	Pollo a la parrilla con finas hierbas	Baja		Sí
22	Muslos de ave con mostaza dulce	Baja		Sí
23	Pollo a la mostaza y mayonesa	Baja		Sí
24	Dedos de pollo a la cebolla*	Baja	Bandeja para pizza	
25	Pechuga de pavo asada	Baja		Sí
26	Pollo asado a las finas hierbas	Baja		Sí
27	Pollo frito al horno apanado con semillas de sésamo	Baja	Bandeja para pizza	
28	Pechugas de pollo rellenas		Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	

\* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

# 26 Cocción automática

## RECETAS (cont.)

PESCADO/MARISCOS				
NO.	ALIMENTO	PARRILLA	ENVASE	CUBIERTA ANTISALPICADURAS
29	Filetes de pescado con hierbas finas	Baja	Bandeja para pizza	
30	Camarones estilo italiano*	Alta	Bandeja para pizza	
31	Lenguado con mantequilla al limón*	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
32	Pescado a la parrilla al estilo "Old Bay"	Alta	Bandeja para pizza	
33	Pez espada con salsa de piña	Baja	Bandeja para pizza	
34	Salmón con salsa de albahaca	Baja	Bandeja para pizza	
35	Salmón con tomates*	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
36	Pescado al horno a las finas hierbas*	Alta	Bandeja para pizza	
37	Brocheta de vieiras*	Alta	Bandeja para pizza	
38	Camarones al estilo "Jonghe"**	Baja	Cacerola redonda de 10 pulgadas	
39	Camarones picantes*	Alta	Bandeja para pizza	
40	Filetes de pescado con salsa Teriyaki*	Alta	Bandeja para pizza	
CACEROLA				
41	Ensalada de camarones al horno*	Baja	Molde de vidrio para pastel de 9 pulgadas	
42	Cacerola de lingüinis con pollo		Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
43	Pescado con salsa ácida al estilo "Treasure"***	Baja	Cacerola de 2,5 cuartos	
44	Quiche de pollo (sin corteza)	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
45	Vegetales a la parrilla 2 niveles	Alta	2 bandejas para pizza	
46	Macarrones y queso azul		Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
47	Pudín de maíz al estilo "Mexicali"	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
48	Lasaña de champiñones (hongos) 2 niveles	Alta	2 moldes cuadrados de vidrio (de 8 pulgadas)	
49	Papas asadas estilo fiesta ("Party")	Baja	Bandeja para pizza	
50	Pasta con calabaza y chalote(a)	Baja	Bandeja para pizza	
51	Pimientos rellenos		Cacerola de 10 pulgadas	
52	Cacerola de tamales		Cacerola de 2 cuartos	
PIZZA				
53	Pizza de queso Brie y arándanos*	Baja	Bandeja para pizza	
54	Pan blando de pizza*	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
55	Pizza con papas al estilo griego*	Baja	Bandeja para pizza	
56	Pizza estilo "Hail Caesar"***	Baja	Bandeja para pizza	
57	Pizza estilo barbacoa hawaiana*	Baja		
58	Pizza de pesto*	Baja	Bandeja para pizza	

\* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

## RECETAS (cont.)

APERITIVOS/REFRIGERIOS				
NO.	ALIMENTO	PARRILLA	ENVASE	CUBIERTA ANTISALPICADURAS
59	Mezcla para untar de cangrejo y alcachofas*	Baja	Molde de vidrio para pastel de 9 pulgadas	
60	Salsa ("dip") de queso y frijoles		Molde de vidrio para pastel de 9 pulgadas	
61	Alitas de pollo estilo "Buffalo" (picantes)	Baja	Bandeja para pizza	
62	Nuggets de espinaca y queso 2 niveles	Alta	2 bandejas para pizza	
63	Aperitivos de champiñones Portobello(a) a la parrilla*	Baja		
64	Tarta de Camembert y pistachos		Bandeja para pizza	
65	Queso Brie al horno con uvas	Baja	Plato plano de vidrio	
66	Salchichitas de cerdo ahumadas empanadas 2 niveles	Alta	2 bandejas para pizza	
67	Aperitivos de nueces picantes	Baja	Bandeja para pizza	
68	Nachos vegetarianos	Baja	Molde de vidrio para pastel de 10 pulgadas	
PASTELES/REPOSTERÍA				
69	Pastel de manzana y frambuesas*		Molde para pastel de 9 pulgadas	
70	Pastel de nuez y caramelo*	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
71	Pastel de harina de avena y coco	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
72	Pastel de galletas saladas ("crackers")*	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
73	Tarta de frutas frescas*	Baja	Bandeja para pizza	
74	Tarta de bizcocho de caramelo de chocolate y nueces ("brownie")	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
75	Pastel de galletas saladas ("crackers") Graham*	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
76	Pastel de praliné y pera	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
POSTRES				
77	Galletas otoñales estilo "Treasure" 2 niveles	Alta	2 bandejas para pizza	
78	Manzanas asadas estilo "Imperial"		Cacerola de 2 cuartos	
79	Pizza de bizcocho de chocolate y nueces ("brownie")	Baja	Bandeja para pizza	
80	Carrusel de galletas 2 niveles	Alta	2 bandejas para pizza	
81	Tarta de manzana y galletas*	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
82	Pastel de papa con pera y melocotón al jengibre*	Baja	Molde redondo de vidrio de 8 pulgadas	
83	Pudín de pan de manzana	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
84	Barritas de calabaza 2 niveles	Alta	2 moldes cuadrados (de 8 pulgadas)	

\* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

# 28 Cocción automática

## RECETAS (cont.)

TORTAS/PAN				
NO.	ALIMENTO	PARRILLA	ENVASE	CUBIERTA ANTISALPICADURAS
85	Pan integral de albaricoque y plátano (banana)	Baja	Molde de vidrio de 9x5 pulgadas	
86	Panecillos ("muffins") de zanahoria y plátano (banana) 2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos ("muffins")	
87	Molde de pan de plátano (banana) estilo "Streusel"		Molde de vidrio de 9x5 pulgadas	
88	Pan estilo "monkey bread" de arándano	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
89	Bizcochos ("scones") de dátiles y canela 2 niveles	Alta	2 bandejas para pizza	
90	Torta (panqué) de mantequilla y canela	Baja	Molde de rosca de 10 pulgadas, molde de vidrio	
91	Torta de queso clásica	Baja	9 pulgadas	
92	Torta clásica de arándanos	Baja	Molde para bizcochos de 12 unidades, molde de vidrio	
93	Bizcochuelos de cebolleta	Baja	Bandeja para pizza	
94	Bizcochuelos de hierbas finas 2 niveles	Alta	2 bandejas para pizza	
95	Pan de eneldo con queso Cheddar	Baja	Molde de torta redondo de 8 pulgadas	
96	Pastel de nuez con crema de mocca 2 niveles	Alta	2 moldes de torta redondos (de 8 pulgadas)	
97	Rollitos dulces ("sticky rolls") 1 nivel	Baja	Molde de torta redondo de 8 pulgadas	
98	Bizcocho de arándano	Baja	Molde para bizcochos de 10 unidades, molde de vidrio	
99	Panecillos ("muffins") de arándano 2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos ("muffins")	
100	Panecillos ("muffins") de calabacín 2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos ("muffins")	

\* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.





## OPCIONES DEL MICROONDAS

El horno ofrece 17 ajustes para el modo microondas, incluidos **Popcorn** (palomitas de maíz), **Reheat** (recalentar), **Cook** (cocción) y **Defrost** (descongelar).

## TECLA/FUNCIÓN POPCORN

El ajuste "Popcorn" (palomitas de maíz) calcula automáticamente el tiempo adecuado de cocción para la mayoría de las marcas de palomitas de maíz para microondas. Consulte la tabla siguiente.

- Supongamos que desea cocinar una bolsa de palomitas de maíz normales de 3,5 onzas (103,51 ml).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Popcorn</b> una vez.	
2. Seleccione el tipo de palomitas de maíz que desea oprimiendo las teclas de flecha <b>ARRIBA (+)</b> o <b>ABAJO (-)</b> .	 o 
3. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

Las palomitas de maíz se pueden programar mediante el AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA. Consulte la página 33.

Cuando se cocinen palomitas de maíz en bolsas para microondas, usar una parrilla de asar NordicWare® de doble cara para tocino/carne (lado de asar a la parrilla), hecha de poliéster resistente termoestable.

## TABLA PARA PALOMITAS DE MAÍZ






CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1 bolsa	Pruebe con diferentes marcas para seleccionar la que más se ajuste a su gusto. Despliegue la bolsa y colóquela dentro del horno, según las instrucciones.
Bolsa de 3,5 oz (normal)	Oprima la tecla <b>Popcorn</b> una vez y las teclas de flecha <b>ARRIBA (+)</b> o <b>ABAJO (-)</b> hasta que aparezca el mensaje " <b>REGULAR 3,5 OZ</b> " (bolsa de 3,5 oz de palomitas normales).

Bolsa de 2,85 a 3,5 oz (normal "light")	Oprima la tecla <b>Popcorn</b> una vez y las teclas de flecha <b>ARRIBA (+)</b> o <b>ABAJO (-)</b> hasta que aparezca el mensaje " <b>REGULAR LIGHT 2,85 - 3,5 OZ</b> " (bolsa de 2,85 a 3,5 oz de palomitas normales "light").
1,5 a 1,75 oz tipo "snack" (aperitivo)	Oprima la tecla <b>Popcorn</b> una vez y las teclas de flecha <b>ARRIBA (+)</b> o <b>ABAJO (-)</b> hasta que aparezca el mensaje <b>SNACK 1,5 - 1,75 OZ</b> (bolsa de 1,5 a 1,75 oz de aperitivos).

## TECLAS/FUNCIÓNES REHEAT/COOK

**Reheat** (recalentar) y **Cook** (cocción) calculan automáticamente el tiempo adecuado para calentar o cocinar un alimento, así como el nivel de potencia de microondas de los alimentos incluidos en las tablas de las páginas 30-31.

- Supongamos que desea calentar 2 tazas de sopa.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Reheat</b> una vez.	
2. Seleccione el alimento deseado oprimiendo la tecla de flecha <b>ARRIBA (+)</b> o <b>ABAJO (-)</b> .	 o 
3. Oprima el número que desea para introducir la cantidad. (Ejemplo: oprima la tecla del número 2 para especificar 2 tazas).	
4. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

### NOTA:

1. Para recalentar o cocinar alimentos de una cantidad inferior o superior a las incluidas en las tablas para uso de las teclas/los modos Reheat o Cook, use el modo de cocción manual.
2. Puede ajustar la cocción como prefiera. Consulte la sección AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA en la página 33.



# 30 Cocción automática

## TABLA PARA USO DE LA TECLA/FUNCIÓN REHEAT

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Bebidas ("Beverage")	.5 a 2 tazas	Se recomienda este ajuste para aumentar la temperatura de bebidas frías, para una mejor temperatura de ingestión. Revuelva la bebida tras calentarla.
2. Guisos ("Casserole")	1 a 4 tazas	Use este ajuste para calentar pastas caseras o refrigeradas en lata con salsa u otro tipo de cacerolas preparadas. En el caso de las pastas o cacerolas a temperatura ambiente, use la opción "Less" (menor). En el caso de pastas sin salsa, doble la cantidad por ajuste. Por ejemplo, si prepara 2 tazas de fideos cocinados, programe el ajuste para 1 taza. Cubra con una tapa o con papel plástico de envolver.  Tras terminar la cocción, revuelva y deje reposar (cubierto), de 2 a 3 minutos.
3. Platos de comida preparada ("Dinner Plate")	1 plato (normal)	Este ajuste se usa para calentar comidas precocinadas que han estado en el refrigerador. Coloque las partes más gruesas y las verduras de mayor tamaño en la parte exterior del plato. Corte los alimentos más grandes, como las papas asadas, en trozos más pequeños. Aplane los alimentos como el puré de papas y demás alimentos similares. Cubra con papel de cera o con papel plástico de envolver. UN SOLO PLATO.  Tras terminar la cocción, compruebe si el alimento y la parte central inferior del plato están muy calientes. Si no es así, reinicie la cocción especificando el tiempo y el nivel de potencia. Al terminar, deje reposar, cubierto, de 1 a 2 minutos.  Cantidad normal de comida: aproximadamente 4 oz. de filetes de carne o ave, 1/2 taza de papas o arroz y 1/2 taza de verduras u otro alimento equivalente.
4. Panecillos/rollitos frescos ("Fresh Rolls/Muffins")	1 a 6 piezas	Use este ajuste para calentar rollitos, panecillos ("muffins"), bizcochos, "bagels", etc. En el caso de unidades más grandes, se consideran 2 veces el tamaño normal. Cubra cada rollito/"muffin" con toallas de papel.  En el caso de rollitos/"muffins" refrigerados, puede que sea necesario doblar la cantidad introducida para garantizar la temperatura adecuada al servir. Por ejemplo, introduzca la cantidad de 2 para 1 "muffin" refrigerado.
5. Sopas ("Soup")	1 a 4 tazas	Coloque dentro del horno el bol o la cacerola. Cubra con una tapa o con papel plástico de envolver. Al terminar la cocción, revuelva, vuelva a cubrir y deje reposar de 1 a 3 minutos.

## TABLA PARA USO DE LA TECLA/FUNCIÓN COOK

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Papas asadas ("Baked Potatoes")	1 a 4 tamaño med.	Atraviese con un tenedor en varios puntos. Coloque sobre una toalla de papel en el plato giratorio. Tras terminar la cocción, sáquelas del horno, déjelas reposar envueltas de 5 a 10 minutos.
2. Verduras frescas ("Fresh Vegetables")	1 a 4 tazas	En el caso de frijoles, zanahorias, maíz y guisantes, añada 1 cucharada de agua por taza. Cubrir con una tapa. En el caso de calabacín, coles de Bruselas, repollo y coliflor, cocínelos inmediatamente después de lavarlos, sin añadir agua. Cubrir con papel plástico de envolver.  Si le gusta más cocinar los vegetales más crujientes, doble la cantidad medida por ajuste. Por ejemplo, si prepara 2 tazas de coliflor, programe el ajuste para 1 taza. Tras terminar la cocción, saque los alimentos del horno, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos antes de servir.








## TABLA PARA EL USO DE LA TECLA/FUNCIÓN COOK (Cont.)


ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
3. Platos de entrada congelados (“Frozen Entrees”)	6 a 17 oz	Use este ajuste para alimentos congelados precocinados. En la mayoría de las marcas, obtendrá resultados satisfactorios. Se recomienda probar con distintas marcas hasta encontrar el producto que mejor se ajuste a su gusto. Retire la cubierta exterior del paquete y siga las instrucciones (que aparecen en el paquete) sobre qué usar para cubrir el alimento. Tras terminar la cocción, deje reposar (cubierto) de 1 a 3 minutos.
4. Verduras congeladas (“Frozen Vegetables”)	1 a 4 tazas	No añada agua. Cubra con una tapa o con papel plástico de envolver. Tras terminar la cocción, revuelva y deje reposar (cubierto) durante 3 minutos.
5. Carne picada/molida (“Ground Meat”)	.3 a 1,5 lb	Use este ajuste para cocinar carne picada de res o de pavo en forma de hamburguesa o añadida a una cacerola con otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en un utensilio apto para microondas y cúbralas con papel de cera. Si se trata de una cacerola, coloque la carne picada dentro de la cacerola y cubra ésta con papel de cera o papel plástico de envolver. Cuando el horno termine la cocción, dé la vuelta a las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola (para deshacer los trozos pegados). Vuelva a cubrir y oprima la tecla <b>START</b> (inicio). Tras terminar la cocción, deje reposar (cubierto) de 2 a 3 minutos.

## TECLA/FUNCIÓN DEFROST (“DESCONGELAR”)

**Defrost** (descongelar) permite descongelar automáticamente carne picada (molida), filetes, chuletas, pescado o aves.

- Supongamos que desea descongelar un filete de res de 2,0 lb.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Defrost</b> (descongelar).	
2. Oprima las teclas de flecha <b>ARRIBA (+)</b> o <b>ABAJO (-)</b> para seleccionar el alimento deseado.	 o 
3. Introduzca el peso del filete de 2,0 lb oprimiendo las teclas de número 2 y 0.	 
4. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	
El horno se detendrá, a fin de permitir ver el estado de cocción del alimento.	
5. Tras la primera fase, abra la puerta del horno. Dé la vuelta al filete y proteja cualquier parte que esté caliente. Cierre la puerta. Oprima la tecla <b>START</b> .	

6. Tras la segunda fase, abra la puerta del horno. Proteja cualquier parte que esté caliente. Cierre la puerta. Oprima la tecla <b>START</b> .	
7. Una vez terminado el ciclo de descongelación, cubra la carne y déjela reposar como se indica en la tabla siguiente.	

### NOTA:

1. Si intenta introducir una cantidad (o un volumen) inferior o superior al valor permitido, aparecerá el mensaje “**ERROR**” en la pantalla.
2. El modo DEFROST se puede programar mediante el AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA. Consulte la página 33.
3. Para descongelar otros tipos de alimentos o alimentos de peso inferior o superior al peso indicado en la siguiente tabla para uso de la tecla/función DEFROST, use el ajuste de tiempo y de potencia de 30%. Consulte la sección sobre descongelación manual, en la página 32.

# 32 Cocción automática

## TABLA PARA USO DE LA TECLA/FUNCIÓN DEFROST

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Aves con hueso ("Bone-in Poultry")	.5 a 3,0 lb	Coloque las piezas con más carne en la parte extrema del plato de vidrio o el utensilio apto para microondas. Tras cada fase, si hay partes calientes o descongeladas, vuelva a colocar las piezas o revuelva. Deje reposar (cubierto) de 10 a 20 minutos.
2. Aves sin hueso ("Boneless Poultry")	.5 a 2,0 lb	Use pechugas de pollo o pavo sin hueso. Tras cada fase, si hay partes calientes o descongeladas, vuelva a colocar las piezas o revuelva. Deje reposar (cubierto) de 5 a 10 minutos.
3. Carne picada/molida ("Ground Meat")	.5 a 2,0 lb	Tras terminar cada fase, retire cualquier pieza descongelada. Deje reposar (cubierto) de 5 a 10 minutos.
4. Filetes/chuletas ("Steaks/Chops")	.5 a 3,0 lb	Tras cada fase del ciclo de descongelación, vuelva a distribuir las piezas si hay partes calientes o descongeladas, las cuales debe proteger con láminas pequeñas de papel de aluminio. Retire cualquier carne o pescado que esté prácticamente descongelado. Deje reposar (cubierto) de 10 a 20 minutos.

**NOTA:** Compruebe el estado de los alimentos cuando el horno emita una señal. Tras la fase final, puede que algunas partes pequeñas sigan congeladas. Deje reposar para que termine la descongelación. No descongele totalmente hasta que los trocitos de hielo se descongelen.

La protección de los alimentos evita que se cocinen antes de que se descongelen en su interior. Use pequeñas láminas de papel de aluminio para cubrir los extremos y las partes más finas del alimento.

## DESCONGELACIÓN MANUAL

Si los alimentos que desea descongelar no aparecen en la TABLA PARA USO DE LA TECLA/FUNCIÓN DEFROST, o bien si tienen un volumen inferior o superior al valor indicado en la columna "Cantidad" de dicha TABLA, será necesario usar el modo de descongelación manual.

Puede descongelar cualquier alimento, crudo o cocinado previamente, usando el ajuste de nivel de potencia (Power Level) de 30%. Consulte la página 18. Calcule el tiempo de congelación y oprima la tecla **POWER LEVEL** 8 veces para seleccionar el valor 30% de potencia.

En el caso de alimentos crudos o precocinados y congelados, la regla general es aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, 1 libra de salsa de espagueti congelada debe descongelarse durante 4 minutos.

Detenga el horno cada cierto tiempo, para extraer o separar/revolver las partes descongeladas. Si un alimento no ha terminado de descongelarse al terminar el tiempo estimado de descongelación, programe el horno en intervalos de 1 minuto, al 30%, hasta lograr la descongelación total.

Si usa recipientes plásticos sacados del congelador, descongele sólo el tiempo suficiente para retirar el alimento del recipiente plástico y recolocararlo en un plato apto para microondas.

## MODO DE DEMOSTRACIÓN

Si necesita realizar una demostración, oprima la tecla **Clock** (reloj), oprima la tecla del número 0 y luego la tecla **START** (inicio), manteniéndola oprimida durante 3 segundos. **DEMO ON** se mostrará en la pantalla. El horno permite realizar demostraciones de las funciones de cocción y de funciones especiales sin usar la potencia del horno. Por ejemplo, oprima la tecla **Add a Minute** (añadir un minuto) y en la pantalla aparecerá el valor **1,00**, a lo cual seguirá una cuenta regresiva hasta **END** (fin).

Para cancelar, oprima la tecla **Clock**, la tecla del número 0 y luego la tecla **STOP/CLEAR**. Si le resulta más fácil, desenchufe el horno del tomacorriente y vuelva a enchufarlo.

## AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Los resultados de la cocción pueden variar ligeramente según la temperatura ambiente, la temperatura inicial del alimento y otros factores. Puede ajustar la cocción como prefiera.

### AJUSTE DE MÁS/MENOS TIEMPO ANTES DE EMPEZAR

En caso de que desee **aumentar** cualquiera de las opciones de cocción automática, oprima la tecla **Power Level** (nivel de potencia) **una vez** antes de oprimir **START** (inicio).

En la pantalla se mostrará "**MORE**" (más).

En caso de que desee **disminuir** cualquiera de las opciones de cocción automática, oprima la tecla **Power Level** (nivel de potencia) **dos veces** antes de oprimir **START** (inicio).

En la pantalla se mostrará "**LESS**" (menos).

### AUMENTO DURANTE LA COCCIÓN

**Add a Minute** se puede usar para añadir hasta 10 minutos al proceso de cocción. Oprima la tecla **Add a Minute** varias veces para aumentar el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto. Compruebe cuidadosamente durante el proceso de cocción si el alimento ha terminado de cocinarse.

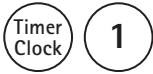
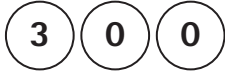

### AUMENTO AL FINAL DE LA COCCIÓN

Al abrir la puerta del horno tras la cocción, aparece durante 3 minutos el mensaje **IF YOU NEED EXTRA TIME ENTER COOKING TIME** (si necesita más tiempo, introduzca el tiempo de cocción). Introduzca el tiempo que desee y oprima la tecla **START**. Puede añadir hasta 9 minutos 99 segundos. Vigile cuidadosamente el avance de la cocción.

No es posible aumentar el tiempo de cocción de las palomitas de maíz. Incluso en el caso de haber palomitas no cocinadas, no añada tiempo.

## TEMPORIZADOR

- Supongamos que desea realizar una llamada telefónica de larga distancia de sólo 3 minutos.

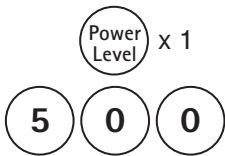
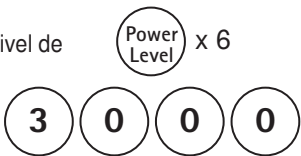

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Timer</b> (temporizador) y luego la tecla del número 1.	
2. Introduzca el tiempo.	
3. Oprima otra vez la tecla <b>Timer</b> .	

## COCCIÓN POR MÚLTIPLES SECUENCIAS

Es posible programar el horno para hasta 4 secuencias de cocción (en el caso de modo microondas) y 2 secuencias de cocción (por convección).

A veces, las instrucciones de cocción indican que debe empezar con un nivel de potencia y cambiar luego a otro nivel. Su horno puede hacer esto automáticamente.

- Supongamos que desea cocinar un rosbif durante 5 minutos al 100% y luego continuar la cocción durante 30 minutos al 50%.

PROCEDIMIENTO	
1. Primero oprima una vez la tecla <b>Power Level</b> para el nivel de potencia de 100%. Introduzca el tiempo de cocción.	
2. Oprima la tecla <b>Power Level</b> 6 veces para el nivel de potencia de 50%. Introduzca el segundo tiempo de cocción.	
3. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

### NOTA:

- Si se oprime la tecla **Power Level** una vez, aparecerá el mensaje "**HIGH POWER**" (potencia alta).
- Si desea saber el nivel de potencia actual, sólo tiene que oprimir la tecla **Power Level**. Mientras mantenga oprimida la tecla **Power Level**, se mostrará el nivel de potencia.
- Si desea usar secuencias múltiples de cocción por convección, siga dos veces el procedimiento al respecto descrito en la página 17 antes de oprimir la tecla **START**.

# 34 Otras funciones útiles

## TECLA/FUNCIÓN HELP (“AYUDA”)

**Help** (ayuda) ofrece 4 funciones que facilitan el uso del horno, ya que proporcionan instrucciones mostradas en la pantalla interactiva.

### 1. BLOQUEO DE SEGURIDAD CONTRA NIÑOS

La función de bloqueo de seguridad contra niños (“Child Lock”) evita que niños de temprana edad usen el horno. El horno se puede ajustar de manera que el panel de control quede desactivado o bloqueado. Para especificar este ajuste, oprima la tecla **Help**, oprima la tecla del número 1 y luego la tecla **START**. Si se toca una tecla del panel de control, en la pantalla aparecerá el mensaje “**CHILD LOCK ON**” (bloqueo de seguridad contra niños activado).

Para cancelar el bloqueo, oprima la tecla **Help** y luego la tecla **STOP/CLEAR**.

### 2. ELIMINACIÓN DE LAS SEÑALES SONORAS





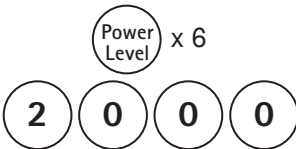

Si no desea que el horno emita ninguna señal sonora, oprima la tecla **Help**, luego la tecla del número 2 y, por último, la tecla **STOP/CLEAR**.

Para cancelar este ajuste y restaurar las señales sonoras, oprima la tecla **Help**, luego la tecla del número 2 y por último la tecla **START**.

### 3. INICIO AUTOMÁTICO

Si desea programar el horno para que empiece la cocción automáticamente a una hora determinada del día, siga este procedimiento:

- Supongamos que desea empezar a cocinar un guiso durante 20 minutos al 50% de potencia, a las 4:30. Antes de establecer el ajuste, compruebe que el reloj del horno tiene la hora correcta del día.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Help</b> (ayuda).	
2. Oprima la tecla del número 3.	
3. Introduzca el tiempo de inicio.	
4. Oprima la tecla <b>Clock</b> (reloj).	
5. Introduzca el programa de cocción.	
6. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

#### NOTA:

1. El inicio automático (“Auto Start”) se puede usar para la cocción manual si se ajusta el reloj.
2. Si la puerta del horno se abre tras programar el inicio automático, será necesario oprimir la tecla **START** para que aparezca en la pantalla la hora de inicio automático, de forma que el horno inicie automáticamente la cocción programada a la hora seleccionada de inicio automático.
3. Asegúrese de elegir alimentos que se puedan dejar dentro del horno de forma segura hasta la hora del inicio automático. Alimentos como la calabaza bellota o la calabaza sidra son una buena opción.
4. Si desea saber la hora del día, sólo tiene que oprimir la tecla **Clock** (reloj). Mientras mantenga oprimida la tecla **Clock**, se mostrará la hora del día.




### 4. CICLO DE RENOVACIÓN DEL AIRE

El horno dispone de un dispositivo catalizador especial que permite eliminar el humo y los malos olores.

**El ciclo de renovación del aire (“Refresh Cycle”) se usa para:**

- Acondicionar el calentador antes de usar el horno por primera vez.
- Eliminar cualquier mal olor.
- Mantener el dispositivo catalizador en condiciones óptimas.

Siga el procedimiento descrito a continuación. Mientras que esté en funcionamiento el ciclo de renovación del aire, la temperatura del horno se mantendrá a 450°F (232,24°C).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla <b>Help</b> (ayuda).	
2. Oprima la tecla del número 4.	
3. Oprima la tecla <b>START</b> (inicio).	

#### NOTA:

1. Antes de poner en funcionamiento la función del ciclo de renovación del aire, saque el plato giratorio del horno. No debe haber ningún alimento dentro del horno.
2. El ciclo de renovación del aire dura 30 minutos.
3. Es posible que se genere algo de humo y olor durante el ciclo de renovación del aire. Abra las ventanas de la habitación o use un ventilador para airear la habitación.

#### PRECAUCIÓN:


Puede que la puerta, la parte exterior del mueble y la cavidad del horno se calienten.

## TECLA/FUNCIÓN ADD A MINUTE

**Add a Minute** (añadir un minuto), se puede aumentar el tiempo de cocción por un minuto, a un nivel de potencia del 100%. Si se oprime la tecla **Add a Minute** varias veces, se puede aumentar el tiempo de cocción (manual o automático) en múltiplos de 1 minuto.

**Add a Minute** se puede usar para añadir hasta 99 minutos (en cocción manual) y 10 minutos (en cocción automática).

- Supongamos que desea calentar una taza de sopa durante un minuto.

PROCEDIMIENTO	
Oprima la tecla <b>Add a Minute</b> .	

### NOTA:

Para usar la función Add a Minute, oprima dicha tecla durante los 3 minutos después de terminar la cocción, al cerrar la puerta, tras oprimir la tecla STOP/CLEAR o durante la cocción.

## TECLA/FUNCIÓN HELP (MODO INTERACTIVO)

Cuando aparece el mensaje “**Help**” (ayuda) parpadeando, oprima dicha tecla para leer información de utilidad.

“**Help**” aparece cuando se usa uno de los ajustes de la función **Help** (bloqueo de seguridad contra niños, eliminación de las señales sonoras, inicio automático y ciclo de renovación del aire).



# 36 Cuidado y limpieza

Desconecte el cable de suministro eléctrico antes de limpiar el horno, o bien deje la puerta del horno abierta para inhabilitar el funcionamiento del horno durante la limpieza.

## EXTERIOR

La superficie exterior del horno está hecha de metal y plástico con revestimiento. Limpie la superficie exterior con jabón suave y agua, enjuague y seque con un paño suave seco. No use ningún tipo de producto de limpieza casero o abrasivo.

## PUERTA

Limpie la ventana a ambos lados con un paño húmedo, a fin de eliminar salpicaduras o líquido derramado que se haya pegado a la superficie. Resultará más fácil mantener la limpieza de las superficies metálicas si se les pasa a menudo un paño húmedo. Evite el uso de aerosoles o productos agresivos de limpieza, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

## SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Se debe pasar a menudo un paño húmedo sobre la superficie exterior y secarla con un paño seco, para mantener su brillo. Existen diversos productos de limpieza especiales para la limpieza y el abrillantamiento de superficies exteriores de acero inoxidable de hornos. Se recomienda que el producto de limpieza se aplique cuidadosamente con un paño suave sobre la superficie exterior de acero inoxidable, en lugar de rociar el producto. Siga cuidadosamente las instrucciones del producto.

## PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Limpie el panel con un paño ligeramente húmedo (sólo agua). Seque con un paño suave. No restriegue ni use ningún tipo de producto químico de limpieza. Cierre la puerta y oprima la tecla **STOP/CLEAR**.

## INTERIOR: tras la cocción por microondas

La limpieza es fácil, pues no se genera calor en las superficies interiores del horno y, por tanto, no se adhieren ni se secan partículas en la superficie. Para limpiar las superficies interiores, use un paño suave humedecido con agua tibia. **NO USE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS O AGRESIVOS NI ESPONJAS PARA RESTREGAR.** En caso de partículas muy adheridas, use un jabón suave y enjuague abundantemente con un paño con agua caliente. No use productos químicos para la limpieza de hornos.

Si desea eliminar cualquier mal olor del interior, use el ciclo de renovación del aire, como se indica en la página 34.

## INTERIOR: tras la cocción manual/automática o por convección.

Puede haber salpicaduras debidas a la humedad o la grasa. Límpielas inmediatamente con un paño humedecido en agua jabonosa y caliente. Enjuague y seque con un paño. Las salpicaduras pueden quedarse adheridas si no se limpian a fondo o si ha transcurrido un periodo largo de cocción o ha habido una alta temperatura de cocción. No use productos químicos para la limpieza de hornos.

Tras la limpieza a fondo del interior, es posible eliminar los restos de grasa de los conductos y calentadores interiores usando el programa de ciclo de renovación del aire del horno, como se indica en la página 34. En caso necesario, ventile la habitación donde se encuentra el horno.

## CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas (waveguide) está hecha de mica, así que requiere cuidado especial. Mantenga siempre limpia la cubierta de la guía de ondas para garantizar un buen rendimiento del horno. Límpiela con sumo cuidado, usando un paño húmedo, para eliminar inmediatamente cualquier salpicadura que se produzca sobre la superficie de la cubierta. Las salpicaduras pueden calentarse demasiado y causar humo o incluso incendios. No retire nunca la cubierta de la guía de ondas.

## ACCESORIOS

Es posible extraer el plato giratorio, el soporte del plato giratorio, las parrillas y la cubierta antisalpicaduras para facilitar su limpieza. Lávelas por inmersión en agua con jabón suave. En el caso de manchas más difíciles de limpiar, use un producto suave de limpieza y una esponja no abrasiva. Los accesorios también son aptos para limpieza en lavaplatos. En el caso del soporte del plato giratorio, colóquelo en la rejilla superior del lavaplatos.

Los alimentos con un alto contenido de ácido, como los tomates o los limones, pueden deteriorar o deslucir el esmalte del plato giratorio y de la cubierta antisalpicaduras. No cocine alimentos de alto contenido de ácido directamente en el plato giratorio y, en caso de salpicaduras sobre el plato, límpielas inmediatamente.

## NOTA ESPECIAL SOBRE EL SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

Al terminar la cocción de alimentos, limpie siempre el soporte, especialmente alrededor de las ruedas. Las ruedas deben quedar limpias de grasa o de salpicaduras de alimentos. La acumulación de salpicaduras de alimentos o de grasa puede provocar un calentamiento excesivo, arcos eléctricos, humo o incendio.



Antes de llamar al servicio técnico, verifique lo siguiente:

1. Coloque dentro del horno una taza de agua en una taza de medida de vidrio y cierre bien la puerta. Ponga en funcionamiento el horno durante un minuto, en la potencia ALTA (100%).

- |   |          |          |
|---|----------|----------|
| <b>A</b> ¿Se enciende la luz del horno?   | SÍ _____ | NO _____ |
| <b>B</b> ¿Funciona el ventilador de enfriamiento?<br>(Coloque su mano sobre las aberturas de ventilación traseras.) | SÍ _____ | NO _____ |
| <b>C</b> ¿Gira el plato giratorio?<br>(Es normal que el plato giratorio gire en una u otra dirección.)              | SÍ _____ | NO _____ |
| <b>D</b> ¿Está tibia el agua colocada dentro del horno?   | SÍ _____ | NO _____ |

2. Revuelva el agua colocada dentro del horno y ponga el horno en funcionamiento durante 5 minutos, en modo CONVECCIÓN, a 450°F (232,24°C).

- |   |          |          |
|---|----------|----------|
| <b>A</b> ¿Están encendidas las luces indicadoras de "CONVECTION" (convección) y "COOK" (cocción)? | SÍ _____ | NO _____ |
| <b>B</b> ¿Cuando el horno se apaga, está el interior del horno caliente?                          | SÍ _____ | NO _____ |

Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores es "NO", compruebe el estado del tomacorriente, el fusible o el disyuntor. Si dichos elementos están en perfecto estado, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO DE ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona que no sea un técnico calificado.

## NOTA:

1. Si la cuenta regresiva del tiempo que aparece en la pantalla va muy rápido, consulte las instrucciones del modo de demostración, en la página 33, y cancele dicho modo.
2. Al finalizar la cocción, es posible que el ventilador del horno se ponga en funcionamiento, a fin de enfriar el interior del horno. Cuando el ventilador esté en funcionamiento, puede que en la pantalla aparezca el mensaje "NOW COOLING" (enfriando) y se oiga el sonido del ventilador.
3. Su horno dispone de una función de verificación de la potencia (voltaje). Si el voltaje aumenta más del 7% o disminuye menos del 7% de la potencia necesaria de 240 voltios, los resultados de la cocción no serán aceptables y, por tanto, el horno se detendrá, en la pantalla aparecerá un mensaje de error y se interrumpirá el programa de cocción. Oprima la tecla **STOP/CLEAR** y complete el proceso de cocción manualmente. Es imperativo verificar la potencia/el voltaje del horno, para garantizar que el horno está conectado a un circuito eléctrico de 240 voltios.

# 38 Especificaciones

Voltaje (potencia) de la línea de CA (corriente alterna)	Monofásica, 240 V, 60 Hz, CA sólo
Potencia de CA necesaria	Microondas Convección Cocción rápida
	1700 W 7,9 amp 3100 W 14,2 amp 3200 W 12,8 amp
Potencia (de salida)	Microondas
	1000 W*
	Calentador superior
	1500 W
	Calentador lateral
	1200 W
Frecuencia	2450 MHz
Dimensiones del exterior	FPS ESS
	30" (ancho) x 22-7/8" (alto) x 26-7/32" (fondo) 30" (ancho) x 22-7/8" (alto) x 25-11/16" (fondo)
Dimensiones de la cavidad**	16-1/8" (ancho) x 8-3/8" (alto) x 13-5/8" (fondo)
Capacidad del horno**	1,1 pies cúbicos (31148,535 cm cúbicos)
Accesorio para uniformidad de la cocción	Plato giratorio
Peso	105 lb (sólo la unidad)

\* Método estándar de medición de la potencia en vatios de la comisión electrotécnica internacional (International Electrotechnical Commission). Este método de prueba es ampliamente reconocido.

\*\* La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, el fondo y el alto máximos. La capacidad real de almacenamiento de alimentos es menor.

En cumplimiento con las normas estipuladas por:

FCC - Federal Communications Commission Authorized (comisión federal autorizada de comunicaciones).

DHHS - La norma del departamento de los servicios humanos y de salud ("Department of Health and Human Services" o DHHS), CFR, título 21, capítulo I, subcapítulo J.



- El símbolo (mostrado a la izquierda) que aparece en la placa de identificación del producto indica que aparece en la lista de productos de Underwriters Laboratories, Inc.

## GARANTÍA DEL HORNO DE ALTA VELOCIDAD

Su horno de pared está protegido por esta garantía

	PERÍODO DE LA GARANTÍA	MEDIANTE NUESTROS REPRESENTANTES DE SERVICIO TÉCNICO NOS COMPROMETEMOS A:	EL COMPRADOR (CONSUMIDOR) SE HACE RESPONSABLE DE:
<b>GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO</b>	Un año a partir de la fecha original de compra.	Pagar todos los gastos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que resulte defectuosa en materiales o mano de obra.	Los costos de las llamadas de servicio técnico que se enumeran en las RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR.*
<b>GARANTÍA ILIMITADA (aplicable al estado de Alaska)</b>	Los períodos de tiempo que se indican arriba.	Se aplican todas las cláusulas de las garantías completas mencionadas anteriormente, y todas las exclusiones enumeradas a continuación.	Los gastos por el transporte del técnico al domicilio y cualquier otro gasto por recoger o entregar el electrodoméstico por concepto de servicio técnico.

En los EE.UU. su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, Inc. No autorizamos a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones respecto a la reparación y repuestos bajo esta garantía deben ser efectuadas por nosotros o por un técnico autorizado de Electrolux Home Products North America. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp.

**\*RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR** Esta garantía se aplica solamente a los productos que son usados para propósitos domésticos normales y el consumidor es responsable de lo que se indica a continuación:

1. Uso correcto del artefacto de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el producto.
2. Instalación correcta realizada por un técnico autorizado, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el electrodoméstico y de acuerdo con los códigos (normas) locales de gas, electricidad y/o plomería.
3. La conexión adecuada a un suministro eléctrico puesto a tierra de suficiente voltaje, el reemplazo de los fusibles quemados y la reparación de las conexiones sueltas o defectuosas del cableado de su vivienda.
4. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a la hora de repararlo; por ejemplo, la retirada de accesorios/adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
5. Daños en el acabado después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas o tubos fluorescentes (en los modelos con estas características).

### EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. DAÑOS EMERGENTES O DERIVADOS DEL MAL USO DEL PRODUCTO, POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD, ASÍ COMO GASTOS DERIVADOS OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA.  
**NOTA:** algunos estados no permiten excluir o limitar los daños emergentes o derivados y, por lo tanto, esta limitación o exclusión puede no ser aplicable en su caso.
2. Las solicitudes de servicio técnico que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra o debidas a un uso doméstico incorrecto del electrodoméstico. El consumidor deberá pagar dichas solicitudes de servicio técnico.
3. Daños causados por reparaciones realizadas por personas que no pertenezcan a Electrolux Home Products North America o que no sean sus técnicos autorizados; por el uso de piezas que no sean repuestos genuinos de Electrolux, que hayan sido obtenidos de personas que no sean técnicos autorizados, o por causas externas tales como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado o casos fortuitos.
4. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales y que no pueden determinarse con facilidad.

### SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO

Conserve la factura de compra, el recibo de entrega o algún otro registro de pago apropiado. La fecha de la factura establece la duración de la garantía, en caso de que sea necesario realizar reparaciones. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. Esta garantía escrita le otorga derechos legales específicos. Es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado a otro. Los servicios de reparación bajo esta garantía pueden obtenerse poniéndose en contacto con Electrolux Home Products.

**EE. UU.**  
**1-800-944-9044**  
Electrolux Home Products  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30917

**Canadá**  
**1-866-294-9911**  
Electrolux Home Products  
North America  
802, boul. L'ange-Gardien  
L'Assomption, Québec  
J5W 1T6

Esta garantía es válida solamente en los 50 estados de los EE.UU., en Puerto Rico y en Canadá. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso. Todas las garantías son otorgadas por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp.

Para obtener asistencia telefónica gratuita en los Estados Unidos y Canadá:

**1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Para obtener asistencia e información en Internet sobre el producto, visite:

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**

© 2003 Electrolux Home Products, Inc.

Post Office Box 212378, Augusta

Georgia 30917, EE. UU.

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE.UU.