

Continental[®]

E l e c t r i c

INSTRUCTION MANUAL



MICROWAVE OVEN

CE21111

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door-open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - a) Door (bent),
 - b) Hinges and latches (broken or loosened),
 - c) Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 1.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "grounding instructions" on page 3.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
9. Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THEIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to person:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
10. Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.
11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
14. Do not cover or block any openings on the appliance.
15. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
16. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
17. Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.

19. Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
20. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven
21. This appliance should be serviced only by qualified service personnel contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

INSTALLATION

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING:** Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
9. Do not use the oven outdoors.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

Extension Cord

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3 blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the microwave oven. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Notes:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

RADIO OR TV INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

UTENSILS GUIDE

This section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.

Recommended

- Microwave browning dish — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- Microwaveable plastic wrap — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- Paper towels and napkins — Use for short-term heating and covering; These absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.
- Glass and glass-ceramic bowls and dishes — Use for heating or cooking.
- Paper plates and cups — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and could ignite.
- Wax paper — Use as a cover to prevent spattering.
- Thermometers — Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- Aluminum foil — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- Ceramic, porcelain, and stoneware — Use these if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.
- Plastic — Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.
- Straw, wicker, and wood — Use only for short-term heating, such as warming dinner rolls for a few seconds. Baskets and bowls may be flammable.

Not Recommended

- Glass jars and bottles — Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and injury.
- Paper bags — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- Styrofoam plates and cups — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- Plastic storage and food containers — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- Metal utensils — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Note: Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

COOKING TECHNIQUES

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas, such as asparagus tips, toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large foods such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well at removal and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

- A) Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- B) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- C) Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- D) Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

CLEANING AND CARE

1. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
2. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
4. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters.
6. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions, this is normal.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

CONTROL PANEL



MENU ACTION SCREEN

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

QUICK COOK BUTTONS

Instant settings to cook popular foods

POWER

Use to set microwave power levels.

TIMER

Timer functions independently, even while a cooking program is in process.

COOK

Use for multi-stage cooking. Enable cooking at multiple power and time settings automatically.

COOK BY WEIGHT

Programmed cooking based on weight of foods.

DEFROST BY WEIGHT

Programmed defrosting based on the weight of the foods to be defrosted.

SPEED DEFROST

Quick defrost function that alternates defrost and stand times to quickly and effectively defrost foods.

NUMBER PADS (0-9)

Touch to set clock, cooking time or enter food weight.

CLOCK

Touch to set the clock time.

RESET

Touch to clear all previous settings.

START/STOP

Touch to start or stop cooking.

OPERATION INSTRUCTIONS

BEEPS DURING OVEN SETTINGS

ONE BEEP: Oven accepts the entry.

TWO BEEPS: Oven does not accept the entry, check and try again.

SETTING THE CLOCK

1. Touch CLOCK pad.
2. Use the number pads to enter the correct time. You must touch at least three numbers to set the clock (one for hour and two for minutes).
3. Touch CLOCK pad again.

NOTE:

This is a 12 hour clock. When the oven is first plugged in or when power resumes after a power interruption, the display will show ENTER CLOCK TIME, if you prefer to not have the clock displayed, touch RESET pad. You can check the clock time while cooking is in progress by touching the CLOCK pad.

SETTING THE OVEN TIMER

1. Touch TIMER pad.
2. Enter the amount of time you want to count down by touching the number pads. Digit time is in minutes and seconds and set left to right. Set one digit (a 5 for 5 seconds) or up to four digits (2405 for 24 minutes, 5 seconds).
3. Touch START/STOP pad.

NOTE:

Time countdown can be seen in display for 3 seconds before clock or cooking time is returned to display.

Touch TIMER and then touch RESET to cancel TIMER during timing process.

SETTING COOKING TIMES AND POWER LEVELS

A. One-stage Cooking

1. Use the number pads to set a cooking time. You can set a cooking time from one second to 99 minutes and 99 seconds. If you are setting a time greater than one minute, you must enter numbers for both minutes and seconds.

For example, to set 20 minutes, enter 2,0,0,0.

2. If you want to set a power level other than 100% power, touch POWER, then use the number pads to enter the power level. You can set the power level from 1 to 9.
3. Touch START/STOP to start cooking.

USE THESE SINGLE DIGIT TO REPRESENT POWER LEVELS

Number pad	% of Power
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

B. Two-stage Cooking

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures.

1. SET STAGE 1:

Follow steps 1 and 2 in “One-stage Cooking”.

DO NOT TOUCH START/STOP PAD.

2. SET STAGE 2:

Touch COOK pad then enter proper cooking time and (lower) power level. (Most 2-stage recipes use lower power for second stage.)

3. Touch START/STOP pad.

NOTE:

After total time has elapsed, 4 beeps sound and END appears in display. Touch RESET pad or open oven door to clear END before starting another cooking function.

SETTING “SPEED DEFROST”

1. Touch SPEED DEFROST pad.

2. Enter desired defrosting time by touching correct number pads. Digital timer sets minutes and seconds from left to right so a single digit can be set (5 for 5 seconds) or up to 4 digits (2405 for 24 minutes 5 seconds).

3. Touch START/STOP pad.

NOTE:

·After time has elapsed four beeps sound and END appears in display. Touch RESET pad or open door to clear END before starting another cooking function.

·After setting SPEED DEFROST, oven can be programmed to automatically switch to one or two-Stage cooking.

A. For speed defrost and one stage cooking, follow steps above. Before touching START/STOP pad, touch COOK pad, and enter time and power level. Then touch START/STOP pad.

B. For speed defrost and two stage cooking, follow steps above. Before touching START/STOP pad, enter two-stage cooking programs.

SETTING “COOK BY WEIGHT”

1. Touch COOK BY WEIGHT pad.

2. Enter the one-digit code by touching the correct number pad.

3. Enter weight.

4. Touch START/STOP PAD.

NOTE:

·Your microwave oven makes cooking easy. You set the type and weight of food, and the oven automatically sets the cooking time and power level.

“COOK BY WEIGHT ” CODE DESCRIPTIONS		
CODE	TYPE	MAX WEIGHT
1	Beef	5 lb. 16 oz.
2	Mutton	5 lb. 16 oz.
3	Pork	5 lb. 14 oz.

·Meat must be defrosted and at refrigerated temperature.

·Weight must be in pounds and ounces. Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the following chart.

CONVERTING FRACTIONS OF A POUND TO OUNCES	
FRACTIONS OF A POUND	OUNCES
Less than .03	0
.03 to .09	1
.10 to .15	2
.16 to .21	3
.22 to .27	4
.28 to .34	5
.35 to .40	6
.41 to .46	7
.47 to .53	8
.54 to .59	9
.60 to .65	10
.66 to .71	11
.72 to .78	12
.79 to .84	13
.85 to .90	14
.91 to .97	15
Above .97	Go to next even

- Turn meat over when oven beep twice. Touch START/STOP to resume cooking.
- After total cooking time, 4 beeps sound and END appears in display. Touch RESET or open oven door to clear END before starting another cooking function. Let meat stand few minutes before carving.

SETTING “DEFROST BY WEIGHT”

1. Touch DEFROST BY WEIGHT pad.
2. Enter weight.
3. Touch START/STOP pad.

NOTE:

- Weight must be in pounds and ounces. Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the chart on this page.
- Turn food over when oven beep twice.
Touch START/STOP pad to resume defrosting.
- After total defrosting time, 4 beeps sound and END appears in display.
Touch RESET or open oven door to clear END before starting another cooking function.

SETTING “SAFETY LOCK”

- The safety lock prevents unsupervised operation by little children.
- To set, press and hold RESET pad for 3 seconds, LOCK indicator lights.
- To cancel, press and hold RESET pad for 3 seconds, LOCK indicator goes off.

TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1. Touch START/STOP pad.
- You can restart the oven by touching START/STOP pad.
 - Touch RESET to erase all instructions.
 - 2. Open the door.
 - You can restart the oven by closing the door and touching START/STOP pad.

NOTE:

- Oven stops operating when door is opened.

ABOUT “ QUICK COOK ” SETTINGS

“QUICK COOK” allow you to cook or reheat food automatically without entering power level or time. When setting “quick cook”, check visual guide on pad for correct setting. Three “quick cook” settings allow you to cook several amounts of the same food. These include the “FROZEN DINNER”, “BAKED POTATO” and “BEVERAGE”. After you touch these pads, ENTER AMT appears in the display. In each “quick cook” category, touching pad once sets smaller size food. Touching the picture pad twice can set the large size.

SETTING “POPCORN”

1. Touch POPCORN pad.
CODE and cooking time appear in the display.
POPCORN automatically sets the cooking time for 3 1/2 oz. bag of microwave popcorn.
2. Touch START/STOP pad.

NOTE:

To reset POPCORN time: Touch POPCORN pad twice. ENTER TIME appears in display. Touch number pads to enter minutes and seconds. Touch START/STOP pad. This new cooking time will remain whenever you touch the POPCORN pad until you reset it.

SETTING “ BAKED POTATO ”

For 3.5 to 5 oz. potatoes:

1. Touch POTATO pad once.
2. Enter number of potatoes by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP pad.

For the large 6 to 8 oz. potatoes:

1. Tap POTATO pad twice.
2. Enter number of potatoes by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP pad.

SETTING “PIZZA”

Reheating a slice (or two thin ones) of leftover pizza:

1. Touch PIZZA pad once. CODE and cooking time appear.
2. Touch START/STOP pad.

Heating a whole frozen pizza:

1. Tap PIZZA pad twice. CODE and cooking time appears.
2. Touch START/STOP pad.

SETTING “ BEVERAGE ”

For 4 to 6 oz. coffee cups:

1. Touch BEVERAGE pad once.
2. Enter number of cups by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP pad.

For the larger 7 to 9 oz. coffee mugs:

1. Tap BEVERAGE pad twice.
2. Enter number of mugs by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP pad.

SETTING “FROZEN DINNER”

Microwaving one or two small (5-7 oz.) frozen dinner:

1. Touch FROZEN DINNER pad once.
2. For 1 or 2 entrees, touch the number pad “1” or “2”.
3. Touch START/STOP pad.

Microwaving one large (8-10 oz.) frozen dinner:

1. Tap FROZEN DINNER pad twice.
2. For 1 or 2 entrees, touch the number pad “1” or “2”.
3. Touch START/STOP pad.

SETTING “ REHEAT ”

1. Touch REHEAT pad. CODE and cooking time appear.
2. Touch START/STOP pad.

NOTE:

This setting lets you reheat a dinner plate of chilled leftovers with good results.

Continental[®]

E l e c t r i c

MANUAL DEL USUARIO



HORNO MICROONDAS

CE21111

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE SOBRE EXPOSICIÓN A ENERGÍA MICROONDAS.

1. No intente usar el horno con la puerta abierta ya que esto puede causar que Ud. quede expuesto a la energía del microondas, lo cual es muy perjudicial. Es importante no eliminar o manipular los cierres herméticos o cerraduras de seguridad.
2. No coloque ningún objeto entre el microondas y la puerta ni tampoco permita que la suciedad o residuos de materiales de limpieza se acumulen en las superficies herméticas.
3. No utilice el horno si se reencuentra dañado. Es muy importante que la puerta del horno quede debidamente cerrada y que no haya daños a:
 - a) La puerta (doblada o torcida)
 - b) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas)
 - c) Jebes o sellos de la puerta o superficies herméticas
4. No debe de intentar arreglarse o repararse el horno. Esto debe de llevarse a cabo por el personal técnico calificado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilice cualquier electrodoméstico, debe de seguirse las siguientes instrucciones básicas de seguridad:

ADVERTENCIA – Con el fin de reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, fuego, daños personales o exposición a la energía microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA EXCESIVA ENERGÍA MICROONDAS" en la página 1.
3. Este microondas debe de contar con conexión a tierra. Enchúfelo solamente a un tomacorriente con conexión a tierra. Véase las "instrucciones de conexión a tierra en la página 3.
4. Instale o coloque el electrodoméstico solamente de acuerdo a las instrucciones de instalación que vienen con el aparato.
5. Algunos productos, como huevos enteros o envases cerrados herméticamente, por ejemplo frascos de vidrio, pueden explotar por lo que no deben ser calentados en este horno.
6. Utilice este electrodoméstico solo para los fines para los cuales has sido fabricado tal como se describe en este manual.
No emplee químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar, cocer o deshidratar comida. No está diseñado para fines industriales ni de laboratorio.
7. Como con cualquier otro electrodoméstico, debe supervisarse el uso de este aparato si se trata de un niño quien lo use.
8. Con el fin de reducir el riesgo que se produzca fuego dentro del horno:
 - No cocine los alimentos demasiado. Tenga cuidado al usar, papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno si los usa para mejorar la cocción.
 - Retire los precintos de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
 - Si algo se prendiera fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desenchúfelo o desconecte el circuito eléctrico principal en el panel de llaves.
 - No almacene cosas dentro del horno. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida dentro del horno mientras no esté en uso.
9. Los líquidos, tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo debido a la tensión de la superficie del líquido. No siempre se verá el hervor o burbujeo cuando se retire el líquido del horno. ESTO PUEDE OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE INSERTE UNA CHUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO. Con el fin de reducir daños personales:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Remueva el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
 - No utilice recipientes de bordes rectos y de cuellos angostos.
 - Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno durante un rato antes de retirarlo.
 - Tenga sumo cuidado al insertar una cuchara u otros utensilios dentro del líquido.
10. No caliente aceite o grasa para freír. Es difícil controlar la temperatura del aceite dentro del horno a microondas.
11. Perfore los alimentos con cáscaras gruesas tales como papas, calabazas enteras, manzanas y castañas antes de cocerlos.
12. Los contenidos de biberones o frascos de alimentos para bebé deben de removerse o sacudirse, y además, debe de verificarse la temperatura antes de servir para evitar quemaduras.

13. Los utensilios de cocina pueden calentarse debido al calor que se traslada desde los alimentos calientes. Se recomienda usar manoplas para manipular los utensilios.
14. No cubra ni obstruya las aberturas del electrodoméstico.
15. No guarde ni utilice el aparato al aire libre. No lo utilice cerca al agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
16. No utilice este aparato si el cordón o enchufe están dañados, si se encuentra con algún desperfecto o si ha sufrido alguna caída.
17. No sumerja el cordón ni el enchufe en agua. Mantenga el cordón alejado de superficies calientes. No deje que el cordón cuelgue del borde de la mesa o repostero de cocina.
18. Utilice solamente termómetros que sean específicamente diseñados para ser usados en el microondas.
19. No utilice ningún tipo de electrodoméstico para calentar o cocinar que se encuentre por debajo de este aparato.
20. Asegúrese de que la bandeja de vidrio y el aro giratorio estén en su lugar a la hora de usar el horno.
21. Solo el personal técnico calificado debe de llevar a cabo cualquier tipo de reparación. Póngase en contacto con el centro autorizado de servicio más cercano para cualquier arreglo o ajuste.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe de ser conectado a tierra. En el caso de que ocurra un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica al ofrecer un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato cuenta con un cordón que posee un alambre a tierra y un enchufe a tierra. Este enchufe debe de ser conectado a un tomacorriente debidamente instalado y con conexión a tierra.

ADVERTENCIA: El uso inapropiado del el enchufe a tierra puede ocasionar el riesgo de una descarga eléctrica.

Requisitos de electricidad

Los requisitos de electricidad son de 120 voltios, 60 Hz. de corriente alterna y 15 amperios. Se recomienda utilizar un circuito eléctrico aparte para conectar solamente el horno. El horno viene equipado con un enchufe a tierra de tres extremidades. Éste enchufe debe conectarse a un tomacorriente adecuadamente instalado y con conexión a tierra.

Cable de extensión

Si fuera necesario utilizar un cable de extensión, utilice solamente un cable de tres alambres que cuente con un enchufe de tres extremidades y un tomacorriente de tres ranuras donde pueda encajar el enchufe del horno a microondas. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la capacidad eléctrica del electrodoméstico.

Notas:

1. Si se tuviera alguna duda acerca de las instrucciones de conexión a tierra o de electricidad, consulte con un electricista calificado o un técnico.
2. Ni el fabricante ni el distribuidor asumen ninguna responsabilidad debido a daños ocasionados al horno o lesiones personales que se produzcan como resultado de no observar los procedimientos de conexiones eléctricas.

INTERFERENCIA DE FRECUENCIA RADIAL O DE TV

El funcionamiento del horno puede generar interferencia en un radio, televisor o equipos similares. Si hubiera interferencia, se puede tomar las siguientes medidas para reducirla o eliminarla:

1. Limpie la puerta y la superficie hermética del horno.
2. Reoriente la antena receptora del radio o televisor.
3. Reubique el horno a microondas con respecto al equipo receptor.
4. Aleje el horno del equipo receptor.
5. Enchufe el horno a un tomacorriente distinto de tal manera que el horno y el equipo receptor queden conectados a diferentes circuitos.

GUÍA DE UTENSILIOS

Esta sección detalla que utensilios pueden usarse con el horno a microondas, que utensilios son de uso limitado y para períodos cortos, y que utensilios no deben usarse con este horno.

Recomendados

- Plato para dorar en microondas - Utilice para dorar el exterior de alimentos de menor tamaño tales como bistés, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones que vengan con el plato para dorar.

- Envoltura plástica para microondas - Utilice para mantener el vapor. Deje una pequeña abertura para que algo de vapor pueda escapar y evite colocarla directamente sobre los alimentos.

- Toallas y servilletas de papel - Utilice para calentar durante períodos cortos y para cubrir. Estas absorben el exceso de humedad y evitan las salpicaduras. No utilice toallas de papel recicladas ya que pueden contener trozos de metal que podrían prenderse fuego.

- Recipientes y platos de vidrio y de cerámica - Utilice para calentar y para cocer.

- Platos y vasos de papel - Utilice para calentar durante períodos cortos a temperaturas bajas. No utilice papel reciclado ya que puede contener trozos de metal que podrían prenderse fuego.

- Papel acerado - Utilice para cubrir y evitar salpicaduras.

- Termómetros - Utilice sólo aquellos diseñados para utilizar en un horno a microondas y siga todas las instrucciones. Revise los alimentos en diversos lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse con los alimentos cocidos a microondas una vez que hayan sido retirados del horno.

Uso limitado

- Papel aluminio - Utilice tiras delegadas de papel aluminio para evitar la cocción excesiva de algunas áreas expuestas. El uso excesivo de papel aluminio puede dañar su horno, así que tenga cuidado.

- Recipientes de cerámica, porcelana y barro - Utilice solamente si son para uso en horno a microondas. Si no lo son, pruébelos para asegurarse de que puedan usarse de manera segura.

- Plástico – Utilice sólo si es para uso en horno a microondas. Otros tipos de plástico pueden derretirse.

- Paja, mimbre y madera - Utilice solamente para calentar durante períodos cortos, por ejemplo para calentar panecillos durante algunos segundos. Las canastas y recipientes de estos materiales pueden ser inflamables.

No recomendados

- Frascos y botellas de vidrio - El vidrio común y corriente es demasiado delgado para ser usado en un horno a microondas. Puede trozarse y causar daños y lesiones.

- Bolsas de papel - Éstas son propensas a prenderse fuego, excepto las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para uso en microondas..

- Platos y vasos de espuma de estireno - Este material se puede derretir y dejar residuos insalubres sobre los alimentos.
- Envases y recipientes de plástico - Estos envases, por ejemplo los de margarina, pueden derretirse en el microondas.
- Utensilios de metal - Éstos pueden dañar su horno. Retire todo tipo de metal antes de proceder a cocinar.

Nota: Si se necesitará verificar si un plato es adecuado para el uso en microondas, coloque el plato vacío dentro del horno y encienda el microondas a temperatura alta (HIGH) durante 30 segundos. Si el plato se calienta demasiado quiere decir que no debe ser usado.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Cocinar en el microondas puede resultar ser más fácil que cocinar de manera convencional siempre y cuando tenga en cuenta las siguientes técnicas:

Remover

Remueva las comidas como guisos y verduras durante al cocción para distribuir el calor de manera pareja. La comida que se encuentra en la parte exterior del plato absorbe más energía y se calienta más rápido, así que remueva desde afuera hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para sacar la comida y removerla.

Acomodar

Acomode las comidas de diferentes tamaños como las presas de pollo y chuletas de tal manera que las partes más gruesas queden hacia afuera en los bordes donde recibirán más energía microondas. Para evitar la cocción excesiva, coloque las partes más delgadas o delicadas hacia el centro de la bandeja.

Cubrir

Cubra los alimentos con tiras delgadas de papel aluminio para prevenir la cocción excesiva. Las áreas que requieren de protección son las puntas de las alas de pollo, las puntas de las piernas de aves y las esquinas de platos para hornear cuadrados. Solo utilice cantidades pequeñas de papel aluminio. Mucha cantidad de papel aluminio puede dañar su horno.

Voltear

Voltee los alimentos a mitad de la cocción para permitir que todas las zonas de la comida estén expuestas a energía. Esto es muy importante con productos muy grandes como la carne asada.

Reposar

Las comidas que se cuecen en un microondas acumulan calor por dentro y continúan la cocción aún después de haberlas retirado del horno durante unos minutos. Deje que reposen para que completen su cocción, especialmente la carne asada y verduras enteras. La carne asada necesita este tiempo para terminar de cocerse en el centro sin que la parte exterior se cueza demasiado. Todos los líquidos, como la sopa o el chocolate caliente, deben de ser sacudidos o removidos una vez que haya terminado la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando caliente comida para bebé, remueva bien y pruebe para verificar la temperatura antes de servir.

Añadido de humedad

La energía microonda es atraída a las moléculas de agua. Las comidas que no tienen un contenido parejo de humedad deben ser cubiertas o dejarlas reposar para permitir que el calor se disperse de manera pareja. Añada un poco de agua a la comida muy seca para facilitar la cocción.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si el horno presentara algún desperfecto:

- A) Verifique que el horno se encuentre debidamente enchufado. Si no es así, retire el enchufe del tomacorriente, espere 10 segundos y enchúfelo de nuevo correctamente.
- B) Revise si hay algún fusible quemado o algún circuito principal dañado. Si éstos se encuentran funcionando bien, pruebe el tomacorriente con otro electrodoméstico.
- C) Verifique que el panel de control haya quedado bien programado y que el reloj o temporizador haya sido puesto a la hora.
- D) Verifique que la puerta esté debidamente cerrada quedando bien enganchada con el sistema de la cerradura. De lo contrario, la energía del microondas no fluirá por dentro del horno.

SI NINGUNA DE ESTAS MEDIDAS RESUELVE EL PROBLEMA, CONSULTE CON UN TÉCNICO CALIFICADO. NO INTENTE ARREGLAR O REPARAR EL HORNO UD. MISMO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Al limpiar las superficies de la puerta y del horno en la parte donde la puerta se cierra, utilice jabón o detergente suave no abrasivo aplicándolo con una esponja o un paño.
2. Apague el horno y desenchúfelo antes de proceder a limpiarlo.
3. Mantenga el interior del horno limpio. Cuando la comida salpique o se derramen líquidos que se adhieran a las paredes del horno, limpie con un paño húmedo. Si está muy sucio, puede utilizarse detergente suave. No se recomienda el uso de aerosoles o limpiadores fuertes ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.
4. La parte exterior del horno debe de limpiarse con un paño húmedo. Para evitar dañar las partes internas del horno, debe de tenerse cuidado de que no se filtre agua dentro de las ranuras o aberturas de ventilación del horno.
5. Limpie la ventana por ambos lados con un paño húmedo para retirar salpicaduras y manchas. .
6. No permita que se moje el panel de control. Límpielo con un paño suave y seco. Cuando limpie el panel de control, hágalo con la puerta abierta para evitar que el horno se active accidentalmente.
7. Si se acumula vapor dentro o alrededor de la parte exterior de la puerta, limpie con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno funcione bajo condiciones de gran humedad y es completamente normal.
8. De vez en cuando es necesario retirar la bandeja de vidrio para limpiarla. Lave la bandeja con agua tibia jabonosa o en la máquina lavaplatos.
9. El aro giratorio y el piso interior del horno deben de limpiarse para evitar el ruido excesivo. Simplemente lave el fondo del horno con detergente suave. El aro giratorio puede lavarse en agua tibia jabonosa o en la máquina lavaplatos. Si se retira el aro giratorio para lavarlo, asegúrese de colocarlo de nuevo debidamente en su lugar.
10. Remueva los olores del horno mezclando una taza de agua con el jugo y cáscara de un limón en un recipiente hondo para microondas y caliéntelo en el horno durante 5 minutos. Frote el interior exhaustivamente y seque con un paño suave.
11. Si fuera necesario cambiar la luz del horno, consulte con el distribuidor para que sea reemplazada.

PANEL DE CONTROL



PANTALLA

Se muestra el tiempo de cocción, potencia, indicadores y la hora actual.

BOTONES DE COCCION RAPIDA

Funciones programadas para cocinar comidas populares

POTENCIA

Utilice para programar el nivel de potencia.

TEMPORIZADOR

Puede usarse esta función de manera independiente, aún durante el proceso de cocción en el horno.

COCCIÓN

Cocción a un nivel de potencia durante un tiempo determinado. Luego el horno pasa de manera automática a otro nivel de potencia para el resto del proceso de cocción.

COCCIÓN AL PESO

Pulse para ingresar el peso de la carne de manera precisa.

DESCONGELADO AL PESO

Pulse para ingresar el peso de los alimentos a ser descongelados.

DESCONGELADO RÁPIDO

Pulse para programar el descongelado rápido.

El horno divide el tiempo de descongelado en periodos alternos de descongelado y de reposo, activando y desactivando esta función durante el descongelado.

TECLADO NUMÉRICO (0-9)

Pulse para programar tiempos y cantidades.

RELOJ

Utilice para poner el reloj a la hora.

REINICIAR

Borra todo lo programado anteriormente si se pulsa antes de comenzar el proceso de cocción.

COMENZAR/DETENER

Pulse para comenzar o detener el proceso de cocción.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

SONIDOS “BEEP” DURANTE LA PROGRAMACIÓN DEL HORNO.

UN SONIDO: El horno ha aceptado lo ingresado.

DOS SONIDOS: El horno no ha aceptado lo ingresado. Verifique e intente de nuevo.

PONIENDO EL RELOJ A LA HORA

1. Pulse el botón CLOCK (reloj).
2. Utilice el teclado numérico para ingresar la hora correcta. Debe de pulsarse por lo menos tres números para poner la hora (uno para la hora y dos para los minutos)
3. Pulse el botón CLOCK (reloj) de nuevo.

NOTA:

Este reloj es de 12 horas. Cuando se enchufa el horno o cuando vuelve la electricidad después de alguna interrupción, la pantalla mostrará: “ENTER CLOCK TIME” (ingrese hora del reloj). Si no desea contar con la hora en pantalla, pulse el botón RESET (reiniciar).

Se puede verificar la hora mientras se está cocinando en el horno pulsando el botón CLOCK (reloj).

PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR

1. Pulse el botón TIMER.
2. Ingrese la cantidad de tiempo pulsando el teclado numérico. La hora ingresada es en minutos y segundos y se lee de izquierda a derecha. Ingrese un dígito (un 5 para 5 segundos) o hasta cuatro dígitos (2405 para 24 minutos y 5 segundos).
3. Pulse el botón START/STOP.

NOTA:

- La cuenta regresiva del tiempo podrá verse en la pantalla durante 3 segundos antes de que el reloj o el tiempo de cocción vuelvan a la pantalla.
- Pulse TIMER (temporizador) y luego RESET (reiniciar) para cancelar el temporizador durante el proceso.

PROGRAMACIÓN DE TIEMPOS DE COCCIÓN Y NIVELES DE POTENCIA

- A. Cocción en una sola etapa.
 1. Utilice el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción. Se puede programar el tiempo de cocción desde 1 segundo hasta 99 minutos y 99 segundos. Si se desea programar un tiempo mayor a un minuto, debe ingresarse los dígitos tanto para los minutos como para los segundos. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2,0,0,0.
 2. Si desea ingresar un nivel de potencia que no sea 100%, pulse POWER y luego, utilice el teclado numérico para ingresar el nivel de potencia. Se puede programar el nivel de potencia de 1 a 9.
 3. Pulse START/STOP para comenzar la cocción.

UTILICE ESTOS DÍGITOS PARA PROGRAMAR LOS NIVELES DE POTENCIA.

Número en el teclado	% de Potencia
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

B. Cocción en dos etapas

Algunas recetas de cocina requieren de varias etapas de cocción a temperaturas distintas.

1. PROGRAMACIÓN DE LA ETAPA 1:

Siga los pasos 1 y 2 de la sección "Cocción en una sola etapa".

NO PULSE EL BOTÓN START (comenzar)

2. PROGRAMACIÓN DE LA ETAPA 2:

Pulse el botón COOK (cocinar). Luego ingrese el tiempo de cocción necesario y el nivel de cocción más bajo. (La mayoría de recetas en dos etapas requieren de un nivel de potencia más bajo para la segunda etapa).

3. Pulse el botón START/STOP.

NOTA:

Una vez transcurrido el tiempo total, se producirán cuatro sonidos "beep" y aparecerá la palabra END (fin) en la pantalla. Pulse el botón RESET (reiniciar) o abra la puerta del horno para borrar la palabra END antes de comenzar con otra función de cocción.

PROGRAMACIÓN DEL DESCONGELADO RÁPIDO

1. Pulse el botón SPPED DEFROST (descongelado rápido).

2. Ingrese el tiempo deseado para el descongelado pulsando el teclado numérico. El temporizador digital programa los minutos y segundos de izquierda a derecha, así que se puede ingresar un solo dígito (un 5 para 5 segundos) o se puede ingresar hasta cuatro dígitos (2405 para 24 minutos y 5 segundos).

3. Pulse el botón START/STOP.

NOTA:

- Una vez que haya transcurrido el tiempo, se producirán cuatro sonidos "beep" y aparecerá la palabra END (fin) en la pantalla. Pulse el botón RESET (reiniciar) o abra la puerta del horno para borrar la palabra END antes de comenzar con otra función de cocción.
 - Después de haber programado el DESCONGELADO RÁPIDO, se puede programar el horno para que pase automáticamente a la cocción en una o dos etapas.
- A. Para combinar el descongelado rápido y la cocción en una etapa, siga los pasos de más arriba. Antes de pulsar el botón START/STOP, pulse el botón COOK (cocinar) e ingrese el tiempo y nivel de potencia. Luego, pulse el botón START/STOP.
- B. Para combinar el descongelado rápido y la cocción en dos etapas, siga los pasos de más arriba. Antes de pulsar el botón START/STOP, ingrese los programas de cocción en dos etapas.

PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN AL PESO

1. Pulse el botón COOK BY WEIGHT (cocción al peso).
2. Ingrese el código de un dígito pulsando el número correspondiente en el teclado numérico.
3. Ingrese el peso.
4. Pulse el botón START/STOP.

NOTA:

- Su microondas le facilitará el trabajo de cocción. Simplemente predetermine el tipo y peso de los alimentos y el horno programará automáticamente el tiempo de cocción y el nivel de potencia.

DETALLE DE LOS CÓDIGOS PARA LA COCCIÓN AL PESO

CÓDIGO	TIPO	PESO MÁXIMO
1	Carne de res	5lb. 16oz.
2	Cordero	5lb. 16oz.
3	Cerdo	5lb. 14oz.

- La carne debe de descongelarse y estar a temperatura del refrigerador.
- El peso es en libras y onzas.

Las onzas de menor valor a 10 deben de ingresarse precedidas de un 0. Si la carne viene etiquetada con información solo en libras, convierta la fracción de una libra a onzas usando el siguiente cuadro.

CONVERSIÓN DE FRACCIONES DE UNA LIBRA A ONZAS

FRACCIONES DE UNA LIBRA	ONZAS
Menos de .03	0
.03 a .09	1
.10 a .15	2
.16 a .21	3
.22 a .27	4
.28 a .34	5
.35 a .40	6
.41 a .46	7
.47 a .53	8
.54 a .59	9
.60 a .65	10
.66 a .71	11
.72 a .78	12
.79 a .84	13
.85 a .90	14
.91 a .97	15
por encima de 97	redondee al siguiente número entero

- Déle vuelta a la carne cuando se produzcan dos sonidos "beep". Pulse START/STOP para reanudar la cocción.
- Una vez transcurrido el tiempo total, se producirán cuatro sonidos "beep" y aparecerá la palabra END (fin) en la pantalla. Pulse el botón RESET (reiniciar) o abra la puerta del horno para borrar la palabra END antes de comenzar con otra función de cocción.
- Deje reposar la carne unos minutos antes de proceder a cortar.

PROGRAMACIÓN DEL DESCONGELADO AL PESO

1. Pulse el botón DEFROST BY WEIGHT (descongelado al peso).
2. Ingrese el peso.
3. Pulse el botón START/STOP.

NOTA:

- El peso es en libras y onzas. Las onzas de menor valor a 10 deben ingresarse precedidas de un 0. Si el producto viene etiquetado con información solo en libras, convierta la fracción de una libra a onzas usando el cuadro de más arriba.
- Déle vuelta a la carne cuando se produzcan dos sonidos "beep". Pulse START/STOP para reanudar el descongelado.
- Una vez transcurrido el tiempo total, se producirán cuatro sonidos "beep" y aparecerá la palabra END (fin) en la pantalla. Pulse el botón RESET (reiniciar) o abra la puerta del horno para borrar la palabra END antes de comenzar con otra función de cocción.

ACTIVACIÓN DE LA TRABA DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Esta traba de seguridad evita que los niños puedan usar el horno sin ser supervisados. Para activarla, presione y mantenga presionado el botón RESET durante 3 segundos. Se encenderá la luz indicadora de LOCK (trabado) en la pantalla. Para desactivar la función, presione y mantenga presionado el botón RESET durante 3 segundos. La luz indicadora de LOCK se apagará.

CÓMO DETENER EL HORNO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

1. Pulse el botón START/STOP.
 - Se puede reanudar el funcionamiento del horno pulsando el botón START/STOP.
 - Pulse RESET para borrar todas las instrucciones.
2. Abra la puerta.
 - Se puede reanudar el funcionamiento del horno cerrando la puerta y pulsando START/STOP.

NOTA: * El horno deja de funcionar mientras la puerta esté abierta.

PROGRAMAS DE COCCIÓN RÁPIDA

La función de COCCIÓN RÁPIDA le permite cocer o recalentar los alimentos sin tener que ingresar el nivel de potencia ni el tiempo. Al momento de usar la función de "cocción rápida", verifique la pantalla como ayuda visual para seleccionar la opción correcta. Existen tres opciones de "cocción rápida" que le permiten cocinar diferentes cantidades del mismo tipo de alimento.

Estas opciones son "COMIDA CONGELADA", "PAPA AL HORNO" Y "BEBIDA". Después de pulsar estos botones, aparecerá en la pantalla ENTER AMT (ingrese cantidad). En cada categoría de "cocción rápida", una sola pulsación sirve para programar la cocción de alimentos de menor tamaño. Dos pulsaciones sirven para aquellos alimentos de mayor tamaño.

OPCIÓN PALOMITAS DE MAIZ (POPCORN)

1. Pulse el botón POPCORN. Aparecerá en la pantalla el CÓDIGO y el tiempo de cocción. Esta función automáticamente programa el tiempo de cocción para una bolsa de palomitas de 3 1/2 onzas.
2. Pulse el botón START/STOP.

NOTA: • Para reprogramar el tiempo predeterminado de la función POPCORN, pulse el botón POPCORN dos veces. Aparecerá la frase ENTER TIME (ingrese el tiempo). Pulse el teclado numérico para ingresar los minutos y segundos. Pulse el botón START/STOP. Este nuevo tiempo de cocción ingresado permanecerá programado cada vez que se pulse el botón POPCORN.

OPCIÓN PAPA AL HORNO

Para papas de 3.5 a 5 onzas:

1. Pulse el botón POTATO una sola vez.
2. Ingrese el número de papas pulsando el teclado numérico de 1 al 4.
3. Pulse el botón START/STOP.

En el caso de papas grandes de 6 a 8 onzas:

1. Pulse el botón POTATO dos veces.
2. Ingrese el número de papas pulsando el teclado numérico del 1 al 4.
3. Pulse el botón START/STOP.

OPCIÓN PIZZA

Cómo recalentar una tajada de pizza (o dos tajadas delgadas):

1. Pulse el botón PIZZA una sola vez. Aparecerá el CÓDIGO y el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón START/STOP.

Cómo recalentar una pizza entera congelada:

1. Pulse el botón PIZZA dos veces. Aparecerá el CÓDIGO y el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón START/STOP.

OPCIÓN BEBIDA

Para tazas de café de 4 a 6 onzas:

1. Pulse el botón BEVERAGE (bebida) una sola vez.
2. Ingrese el número de tazas pulsando el teclado numérico de 1 al 4.
3. Pulse el botón START/STOP.

Para jarros de café de 7 a 9 onzas:

1. Pulse el botón BEVERAGE (bebida) dos veces.
2. Ingrese el número de jarros pulsando el teclado numérico del 1 al 4.
3. Pulse el botón START/STOP.

OPCIÓN CENA CONGELADA

Cómo calentar una o dos cenas congeladas pequeñas (5 a 7 onzas):

1. Pulse el botón FROZEN DINNER (cena congelada) una sola vez.
2. Para 1 o 2 platos, pulse el teclado numérico "1" ó "2".
3. Pulse el botón START/STOP.

Cómo calentar en el microondas una cena congelada grande (8 a 10 onzas):

1. Pulse el botón FROZEN DINNER (cena congelada) dos veces.
2. Para 1 o 2 platos, pulse el teclado numérico "1" ó "2".
3. Pulse el botón START/STOP.

OPCIÓN PARA RECALENTAR

1. Pulse el botón REHEAT (recalentar). Aparecerá el CÓDIGO y el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón START/STOP.

NOTA:

Esta función le permite recalentar un plato de comida sobrante con buenos resultados.