

OWNER'S MANUAL

Countertop Microwave Oven

Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet Monogram.com.

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Introduction

Your new Monogram microwave oven makes an eloquent statement of style, convenience and kitchen planning flexibility. Whether you chose it for its purity of design, practical cooking features or assiduous attention to detail—or for all of these reasons—you'll find that your Monogram microwave oven's superior blend of form and function will delight you for years to come.

The information on the following pages will help you operate and maintain your microwave oven properly.

Contents

Safety Instructions	3-7	Sensor Features	16-18
Operating Instructions		Other Features	19
Features	8	Microwave Terms	20
Optional Accessories	8	Care and Cleaning	21
Controls	9	Troubleshooting	22
Power Levels	10	Things that are Normal	22
Time Features	11-14	Warranty	23
Auto Features	15	Consumer Support	Back Cover

Before using your oven

Read this manual carefully. It is intended to help you operate and maintain your new oven properly.

Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, there is a list of toll-free consumer service numbers included in the back section of this manual.

OR

Visit our Website at: **Monogram.com.**

In Canada: **Monogram.ca.**

Write down the model & serial numbers

You'll find them on a label under the oven.

Fill out and return the Consumer Product Registration Card that is packed with this product.

Before sending in the card, please write the numbers here:

 Model Number

 Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your microwave oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Countertop Microwave Oven

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **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.
- (b) **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **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:
- (1) door (bent),
 - (2) hinges and latches (broken or loosened),
 - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

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

Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

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

- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the *GROUNDING INSTRUCTIONS* section on page 6.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Be certain to place the front surface of the door 3" or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not mount the microwave oven over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- 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 while cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- See door surface cleaning instructions in the Care and cleaning of the microwave oven section of this manual.
- Monogram does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support sections of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Countertop Microwave Oven

ARCING

If you see arcing, press the **CLEAR/OFF** pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the oven.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.

FOODS

- Do not pop popcorn in your oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in this oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don’t defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is open, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.

■ SUPERHEATED WATER

Liquids, such as water, coffee or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

- 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.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Countertop Microwave Oven

▲ WARNING

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled “suitable for microwaving.”

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.

- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some foam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.

- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this guide. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer’s recommendations.
2. Do not microwave empty containers.
3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

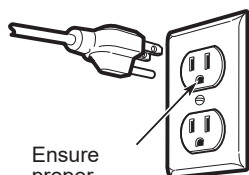
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Countertop Microwave Oven

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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



Ensure proper ground exists before use.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the GROUNDING INSTRUCTIONS are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance. (See EXTENSION CORDS section.)

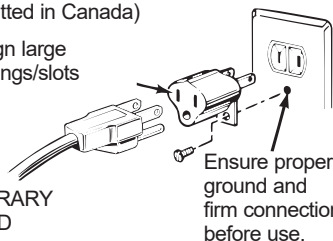
For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

ADAPTER PLUGS

Usage situations where appliance's power cord will be disconnected infrequently.

(Adapter plugs not permitted in Canada)

Align large prongs/slots



TEMPORARY METHOD

Because of potential safety hazards under certain conditions, **we strongly recommend against the use of an adapter plug.**

However, if you still elect to use an adapter, where local codes permit, a **TEMPORARY CONNECTION** may be made to a properly grounded wall receptacle by the use of a UL listed adapter which is available at most local hardware stores.

The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

⚠ CAUTION

Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.

You should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, **DO NOT USE** the appliance until a proper ground has again been established.

Usage situations where appliance's power cord will be disconnected frequently.

Do not use an adapter plug in these situations because frequent disconnection of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. You should have the 2-prong wall receptacle replaced with a 3-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Countertop Microwave Oven

EXTENSION CORDS

⚠ WARNING

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if you are careful in using them.

If an extension cord is used—

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet;

3. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower sound may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

NOTICE: PACEMAKERS

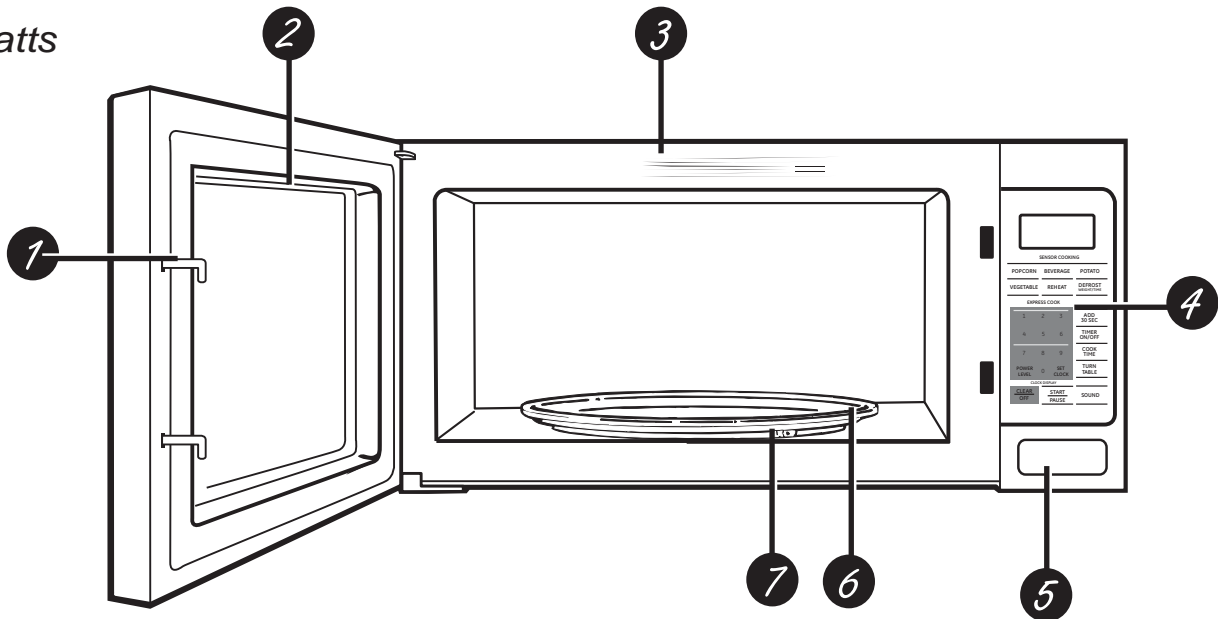
Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

Countertop Microwave Oven

800 Watts



1 Door Latches.

2 Window with Metal Shield. Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

3 Convenience Guide.

4 Touch Control Panel Display.

5 Door Latch Release. Press latch release to open door.

6 Removable Turntable. Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

7 Removable Turntable Support. The turntable support must be in place when using the oven.

NOTE: Rating plate is located on the front of the microwave oven. Oven vent(s) and oven light is located on the inside walls of the microwave oven.

Optional Accessories

Available at extra cost from your Monogram supplier.

JXA019K Hanging Kit allows this oven to be mounted under a cabinet.

Built-in Kits:

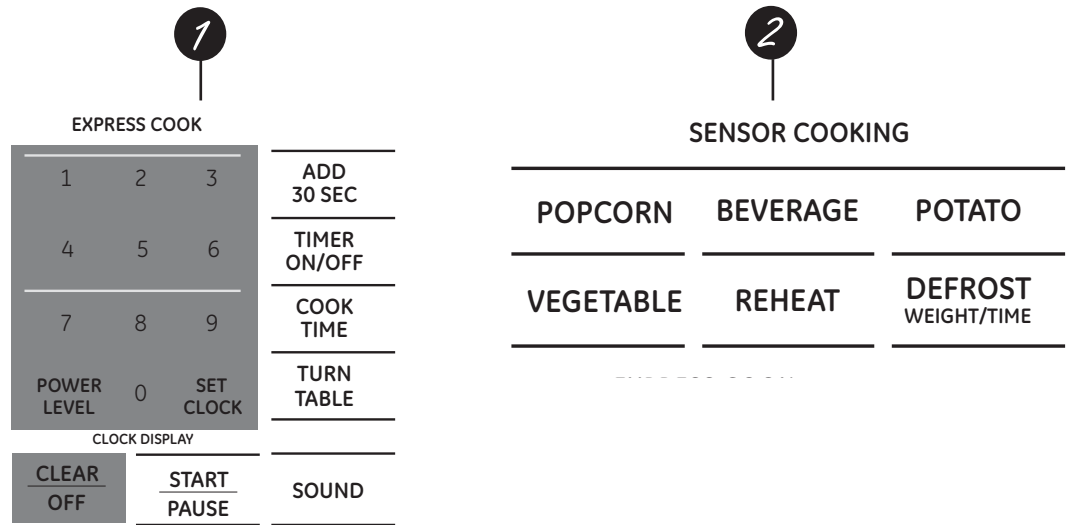
Model
ZEM115SFSS

Kit
JX827SFSS/
JX830SFSS

Controls

Countertop Microwave Oven

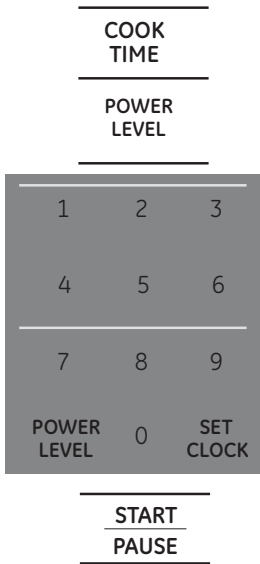
You can microwave by time or with the convenience features. Not all features on all models.



1 Time Features	
Press	Enter
COOK TIME	Amount of cooking time
DEFROST WEIGHT/TIME Press twice	Amount of defrosting time
EXPRESS COOK Press number pads (1-6)	Starts Immediately!
ADD 30 SEC	Starts Immediately!
POWER LEVEL	Power level 1 to 10

2 Convenience Features		
Press	Enter	Options
POPCORN	Starts immediately!	more/less time
BEVERAGE	Starts immediately!	
REHEAT	Food 1-8	more/less time
POTATO	Starts Immediately!	more/less time
VEGETABLES	Food 1-3	more/less time
DEFROST WEIGHT/TIME Press once	Enter food weight	

Variable Power Levels 1-10



Changing the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for **COOK TIME, TIME DEFROST, ADD 30 SEC** or **EXPRESS COOK**. the power level may also be changed uring the time countdown.

1. Press **COOK TIME**.
2. Enter cooking or defrosting time
3. Press **POWER LEVEL**.
4. Select desired power level **1-10**.
3. Press **START/PAUSE**.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. **Power level 7** is microwave energy 70% of the time. **Power level 3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on HI which gives you 100% power.

Power Level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with **power level 3**—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Power Level 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Power Level 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Power Level 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Power Level 1: Keeping food warm; softening butter.

COOK TIME



Cook Time I

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

Power level 10 (high) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

1. Press **COOK TIME**.
2. Enter cooking time.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Select a desired power level 1–10.)
4. Press **START/PAUSE**.

You may open the door during COOK TIME to check the food. Close the door and press Start/Pause to resume cooking.

Cook Time II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

1. Press **COOK TIME**.
2. Enter the first cook time.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Select a desired power level 1–10.)
4. Press **COOK TIME** again.
5. Enter the second cook time.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Select a desired power level 1–10.)
7. Press **START/PAUSE**.

At the end of COOK TIME I, COOK TIME II counts down.

Time Features

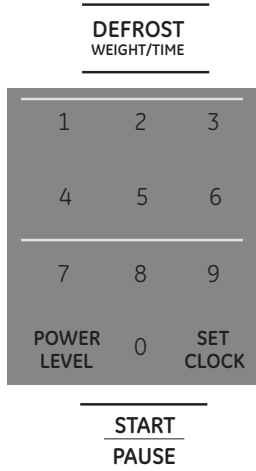
Countertop Microwave Oven

Cooking Guide for COOK TIME

NOTE: Use power level 10 (High) unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus (fresh spears)	1 lb.	5 to 8 min., Med-High (7)	In 1 ¹ / ₂ -qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time.
(frozen spears)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
Beans (fresh green)	1 lb. cut in half	10 to 14 min.	In 1 ¹ / ₂ -qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets (fresh, whole)	1 bunch	16 to 21 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli (fresh cut)	1 bunch (1-1/4 to 1-1/2 lbs.)	5 to 9 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1-1/4 to 1-1/2 lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time.
(frozen, chopped)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage (fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	6 to 9 min.	In 1 ¹ / ₂ - or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		5 to 9 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots (fresh, sliced)	1 lb.	4 to 8 min.	In 1 ¹ / ₂ -qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	3 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower (flowerets)	1 medium head	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	7 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	3 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh)	1 to 5 ears	2-1/4 to 4 min. per ear	In 2-qt. oblong glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time. Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	3 to 6 min. 2 to 3 min. per ear	
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	7 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	9 to 11 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	2 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1 inch apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
Spinach (fresh)	10 to 16 oz.	3 to 6 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	3 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	3 to 5 min.	In 1 ¹ / ₂ -qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn or butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	5 to 9 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. oblong glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.

DEFROST WEIGHT/TIME



TIME DEFROST allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (Weight Defrost is explained in the Auto Feature section.)

1. Press **DEFROST WEIGHT/TIME** twice.
2. Enter defrosting time.
3. Press **START/PAUSE**.
4. Turn food over when the oven signal.
5. Press **START/PAUSE**.

When the oven signals, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil. The oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

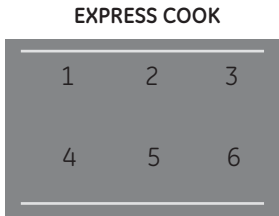
A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at High power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use DEFROST WEIGHT. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

Defrosting Guide		
Food	Time	Comments
Breads, Cakes		
Bread, buns or rolls (1 piece)	1/4 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz.)	2 to 4 min.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood		
Fillet, frozen (1 lb.)	6 to 9 min.	
Shellfish, small pieces (1 lb.)	3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after first half of time.
Fruit		
Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	1 to 5 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb.)	4 to 6 min.	Turn meat over after first half of time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	9 to 12 min. per lb.	Use power level Warm (1).
Steaks, chops and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer, cut up (2 ¹ / ₂ to 3 lbs.)	14 to 19 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting.
Chicken, whole (2 ¹ / ₂ to 3 lbs.)	20 to 24 min.	Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed.
Cornish hen	7 to 12 min. per lb.	Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

EXPRESS COOK



This is a quick way to set cooking time for 1–6 minutes.

Press one of the **EXPRESS COOK** pads (from 1 to 6) for 1 to 6 minutes of cooking at **power level 10**. For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press **POWER LEVEL** and enter 1–10.

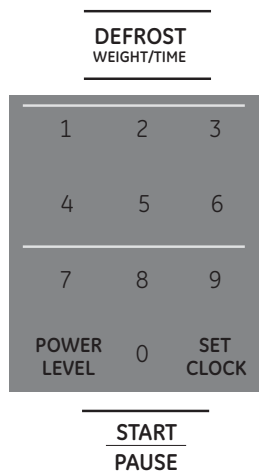
ADD 30 SECONDS



You can use this feature two ways:

- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time.

WEIGHT DEFROST



Weight defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to six pounds.

1. Press **DEFROST WEIGHT/TIME** once.
2. Using the conversion guide, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
3. Press **START/PAUSE**.

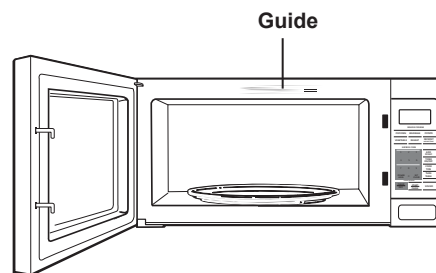
(TIME DEFROST is explained in the Time Features section.)

There is a handy guide located on the inside front of the oven.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.	
Ounces	Pounds
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9



Sensor Features

Countertop Microwave Oven



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. Be sure to let the oven cool down for 5-10 minutes before starting the next sensor cook.

If food is undercooked after the countdown, use **COOK TIME** for additional cooking time.

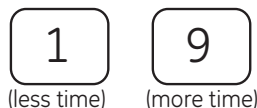
- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.

- **Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight-sealing plastic covers— they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.**

- **Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry** before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

POPCORN

POPCORN



NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the *POPCORN* feature:

1. Follow package instructions, using **COOK TIME** if the package is less than 3.0 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
2. Press **POPCORN**. The oven starts immediately. Your popcorn bag may get stuck and stop rotating, but this will not effect to the cooking performance. Do not open the door even if the bag is not rotating.

If you open the door while “Pop” is displayed, “Err” will appear. Close the door, press **CLEAR/OFF** and begin again.

If food is undercooked after the countdown use **COOK TIME** for additional cooking time.

How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 10% to the automatic popping time.

To add time:

After pressing **POPCORN**, press **9** immediately after the oven starts for an extra 10% of the automatic popping time.

To subtract time:

After pressing **POPCORN**, press **1** immediately after the oven starts for 10% less of the automatic popping time.

BEVERAGE

BEVERAGE

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the *BEVERAGE* feature:

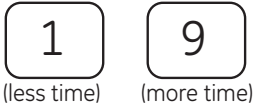
Press **BEVERAGE** to heat a cup of coffee or other beverage.

Drinks heated with the Beverage feature may be very hot. Remove the container with care.

If food is undercooked after the countdown, use **COOK TIME** for additional cooking time.

REHEAT

REHEAT



How to Change the Automatic Settings

To reduce time by 10%:

Press **1** after the feature pad.

To add 10% to cooking time:

Press **9** after the feature pad.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the REHEAT feature:

The Reheat feature reheats single servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

1. Place covered food in the oven. Press **REHEAT**.
2. Using the conversion guide below, enter food code. For example, press **1** for Pizza.
3. Press **START/PAUSE**. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press **START/PAUSE** immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. If the food is not hot enough, use COOK TIME to reheat for more time. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

It is best to use COOK TIME for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

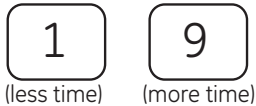
Conversion Guide

Food Code Entry	Food	Available Servings	Ounces per serving
1	Pizza	1-4 Slices	2 ounces
2	Plate	1	
3	Soup	1-4	4 ounces
4	Pasta	1-4	4 ounces
5	Beef	1-4	4 ounces
6	Poultry	1-4	4 ounces
7	Pork	1-4	4 ounces
8	Fish	1-4	4 ounces

VEGETABLE or POTATO

POTATO

VEGETABLE



How to Change the Automatic Settings

To reduce time by 10%:

Press **1** after the feature pad.

To add 10% to cooking time:

Press **9** after the feature pad.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

VEGETABLES and POTATO

To use the **VEGETABLE** or **POTATO** features:

1. Place covered food in the oven. Press **VEGETABLE**.
2. Using the Conversion Guide below, enter food code. For example , press pad **1** for Fresh.
3. Press **START/PAUSE** . The oven signals when the steam is sensed and the time remaining begins counting down. Turn or stir the food if necessary.

3. For the potatoes, pierce skin with fork. Place potatoes on the turntable, press the **POTATO**. The oven starts immediately.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press Start/Pause immediately.

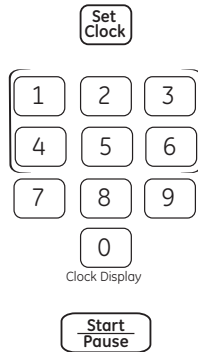
If food is undercooked after the countdown, use COOK TIME for additional cooking time.

Food Code Entry	Food Type	Amount	Comment
1	Fresh Vegetables	4-16 Ounces	Add 1/4 cup water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
2	Frozen Vegetables	4-16 Ounces	Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
3	Canned Vegetables	4-16 Ounces	Cover with lid or vented plastic wrap.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display “End” and beep once a minute until you either open the oven door or press **CLEAR/OFF**.

SET CLOCK



Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

1. Press **SET CLOCK**.
2. Enter time of day.
3. Press **START** or **SET CLOCK**.

START/PAUSE



In addition to starting many functions, Start/Pause allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press **START/PAUSE** again to restart the oven.

Child Lock-Out



You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold **CLEAR/OFF** for about three seconds. When the control panel is locked, **LOCKED** will appear in the display.

TURN TABLE



For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press **TURNTABLE** to turn the turntable on or off.

Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.

TIMER ON/OFF



TIMER ON/OFF operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

1. Press **TIMER ON/OFF**.
2. Enter time you want to count down.

3. Press **TIMER ON/OFF** to start.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **TIMER ON/OFF**.

NOTE: *The timer indicator will be lit while the timer is operating.*

Display On/Off



To turn the clock display on or off, press and hold 0 for about 3 seconds. The **Display On/Off** feature cannot be used while a cooking feature is in use.

SOUND



The beeper sound can be adjusted. Press **SOUND** for mute or normal.

Microwave Terms

Countertop Microwave Oven

Arcing

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).

- Metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.
 - Recycled paper towels containing small metal pieces.
-

Covering

Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time.

Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.

Shielding

In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.

Standing Time

When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set.

Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.

Venting

After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Unplug the cord before cleaning any part of this oven.



How to Clean the Inside

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

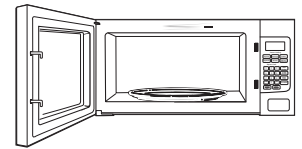
Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.



How to Clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

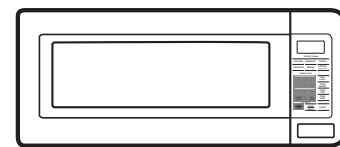
Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse with a damp cloth and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.



Power Cord

If the cord becomes soiled, unplug and wash with a damp cloth. For stubborn spots, sudsy water may be used, but be certain to rinse with a damp cloth and dry thoroughly before plugging cord into outlet.

Stainless Steel (on some models)

Do not use a steel-wood pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

Questions?
Use this
problem
solver

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
OVEN WILL NOT COME ON	<ul style="list-style-type: none"> • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace fuse or reset circuit breaker. • Unplug your microwave oven, then plug it back in. • Make sure 3-prong plug on oven is fully inserted into wall receptacle.
CONTROL PANEL LIGHTED, YET OVEN WILL NOT START	<ul style="list-style-type: none"> • Door not securely closed. • START/PAUSE must be pressed after entering cooking selection. • Another selection entered already in oven and CLEAR/OFF not pressed to cancel it. • Make sure you have entered cooking time after pressing COOK TIME. • CLEAR/OFF was pressed accidentally. Reset cooking program and press START/PAUSE. • Make sure you entered food weight after pressing DEFROST WEIGHT.
“Err” APPEARS ON DISPLAY	<ul style="list-style-type: none"> • During a Sensor Cooking program, the door was opened or Start/Pause was pressed before steam could be detected. SENSOR ERROR will scroll until CLEAR/OFF is pressed. • Steam was not detected in maximum time. Use COOK TIME to heat for more time.
“LOCKED” APPEARS ON DISPLAY	<ul style="list-style-type: none"> • The control panel has been locked. (When the control panel is locked, an “L” will be displayed.) Press and hold CLEAR/OFF for about 3 seconds to unlock the control panel.
FOOD AMOUNT TOO LARGE FOR SENSOR REHEAT	<ul style="list-style-type: none"> • Sensor Reheat is for single servings of recommended foods. Use COOK TIME for large amounts of food.

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

YOUR MONOGRAM MICROWAVE OVEN WARRANTY

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

WHAT IS COVERED

From the Date of the Original Purchase

LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

For two years from the date of the original purchase, Monogram will replace *any part of the microwave oven* which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited two-year warranty, Monogram will also provide, free of charge, all labor and related service to replace the defective part.

THIRD THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY

For the third through fifth years from the date of the original purchase, Monogram will replace the *magnetron tube*, if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this third through fifth-year limited warranty, you will be responsible for any labor or in-home service costs.

.....

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Monogram Customer Care servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, in the U.S.A call 800.444.1845. In Canada: 888.880.3030.

Please have serial and model numbers available when calling for service.

WHAT IS NOT COVERED

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES
Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a Monogram Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Monogram Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Extended Warranties: Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. Visit **Monogram.com** or call 800.444.1845 to learn more on how to purchase.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Warrantor in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from Monogram, we will be there. All you have to do is call!

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

In the US: **Monogram.com**

In Canada: **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

Schedule Service

Expert Monogram repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

In the US: **Monogram.com** or call 800.444.1845 during normal business hours.

In Canada: **Monogram.ca** or call 888.880.3030

Extended Warranties

Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect.

In the US: **Monogram.com** or call 800.444.1845 during normal business hours.

In Canada: **Monogram.ca** or call 800.290.9029

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

In the US: **Monogram.com** or by phone at 800.444.1845 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Customers in Canada should consult the nearest MC Commercial service center, visit our website at **Monogram.ca** or call 888.880.3030.

MANUAL DEL PROPIETARIO

Horno Microondas de Mesada

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Introducción

Su nuevo horno Monogram Advantium 120V una impresión elocuente de estilo, conveniencia y flexibilidad para el diseño de su cocina. Ya sea que lo elija por su pureza de diseño, atención minuciosa a los detalles, o por ambas razones, descubrirá que la combinación superior de formas y funciones de su lavaplatos Monogram lo deleitará por años.

Su horno Monogram fue diseñado con la flexibilidad para ser combinado con los muebles de su cocina. Su elegante diseño puede ser bellamente integrado a su cocina.

La información en las siguientes páginas lo ayudará a manejar y mantener adecuadamente su horno

Si usted tiene cualquier otra pregunta, visite nuestro sitio web en: monogram.com.

Contenidos

Instrucciones de seguridad	3-7	Otras funciones	19
Instrucciones de Operación		Términos del microondas	20
Funciones	8	Cuidado y limpieza	21
Accesorios opcionales.	8	Solución de problemas	22
Controles	9-10	Cosas que son normales	22
Funciones del temporizador	11-14	Garantía	23
Funciones del automática	15	Soporte al cliente	Contratapa
Funciones del sensor	16-18		

Antes de utilizar su horno

Lea detenidamente este manual, ya que lo ayudará a operar y mantener en buenas condiciones su nuevo horno.

Téngalo a mano para consultar cualquier duda.

Si no entiende algún punto o necesita más ayuda, hay una lista de números gratuitos de atención al cliente en la última sección del manual.

O

Visite nuestro sitio web en: monogram.com.

Anote los números de modelo y serie

Los encontrará en una etiqueta debajo del horno.

Complete y entregue la Tarjeta de Registro del Producto del Consumidor embalada con este producto.

Antes de enviar esta tarjeta, anote estos números aquí::

Número de modelo

Número de serie

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relacionada con su horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Microondas de Mesada

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS.

- (a) **No Intente** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.
- (b) **No Sitúe** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.
- (c) **No Use el horno** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:
 - (1) la puerta (doblada),
 - (2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
 - (3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.
- (d) **El horno no debería** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

▲ ADVERTENCIA

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

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.

Al usar artefactos eléctricos se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA en la página 9.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso naval.
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- No monte el microondas o cerca de ninguna porción de una calefacción o cocina de la aplicación.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:
 - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
 - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
 - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
 - Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.
- Lea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas de este manual.
- GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en las secciones de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para realizar cualquier control, reparación o ajuste.
- Sólo personal cualificado debe reparar este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano en caso de necesitar revisión, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Microondas de Mesada

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)** y resuelva el problema.

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de las microondas, describe las chispas en el horno.

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (**los** extremos doblados actúan como antenas).

- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.

- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.

- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.

- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.

- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.

- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se quemé al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.

- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.

■ AGUA SOBRECALENTADA

Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. **ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente los líquidos.
- Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
- No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
- Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.

- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.

- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Microondas de Mesada

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flan y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno – ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.
Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar con microondas), asegúrese de que sea apto para ser usado en microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use el microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.

- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

Siga estas normas:

1. Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
2. No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

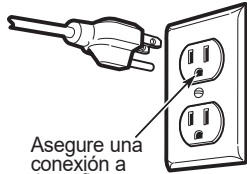
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Microondas de Mesada

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

⚠ ADVERTENCIA

El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.



Asegure una conexión a tierra firme y adecuada antes del uso

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

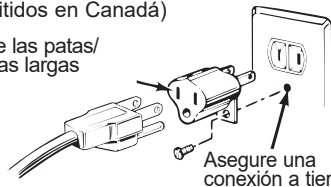
Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

ADAPTADORES DE ENCHUFE

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con poca frecuencia.

(Enchufes adaptadores no permitidos en Canadá)

Alinee las patas/ranuras largas



MÉTODO TEMPORARIO

Asegure una conexión a tierra firme y adecuada antes del uso

Debido a los

posibles riesgos sobre la seguridad bajo ciertas condiciones, **recomendamos enfáticamente no usar adaptadores de enchufe**. Sin embargo, si aún elije usar un adaptador, cuando los códigos locales lo permitan, se podrá realizar una **CONEXIÓN TEMPORARIA** a un tomacorriente de pared de 2 enchufes adecuadamente conectado a tierra, utilizando un adaptador que figure en la lista de UL que se encuentre disponible en la mayoría de los locales de repuestos.

La ranura más larga del adaptador deberá estar alineada con la ranura más larga en el tomacorriente de pared, a fin de brindar la polaridad adecuada en la conexión del cable de corriente.

⚠ PRECAUCIÓN

Conectar la terminal del adaptador con conexión a tierra al tornillo de la cubierta del tomacorriente no conecta el electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal, y no esté aislado, y que el tomacorriente esté conectado a tierra a través del cableado del hogar.

Contrate a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

Cuando desconecte el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. En caso de no hacer esto, es muy probable que la terminal del adaptador con conexión a tierra se rompa con el uso repetido. Si esto sucede, **NO USE** el electrodoméstico hasta que se haya establecido una conexión a tierra adecuada nuevamente.

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

No use un adaptador de enchufe en estas situaciones, ya que una desconexión frecuente del cable de corriente representa un esfuerzo excesivo sobre el adaptador y conduce finalmente a una falla de la terminal del adaptador con conexión a tierra. Deberá solicitar a un electricista calificado el reemplazo del tomacorriente de 2 cables por uno de 3 cables (con conexión a tierra), antes de usar el electrodoméstico.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Microondas de Mesada

PROLONGADORES

⚠ ADVERTENCIA

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos de enredo o tropiezos con un cable más largo.

Se podrán usar prolongadores siempre que se tenga el debido cuidado.

Si se usa un prolongador—

1. La graduación eléctrica del prolongador debería ser por lo menos tan amplia como la graduación eléctrica del electrodoméstico;
2. El prolongador deberá contar con 3 cables con conexión a tierra y estar enchufado a un tomacorriente con 3 ranuras;
3. El prolongador no se deberá colocar a lo largo de la mesada o mesa, de modo que pueda ser empujado por niños o que se pueda tropezar con éste de forma no intencional.

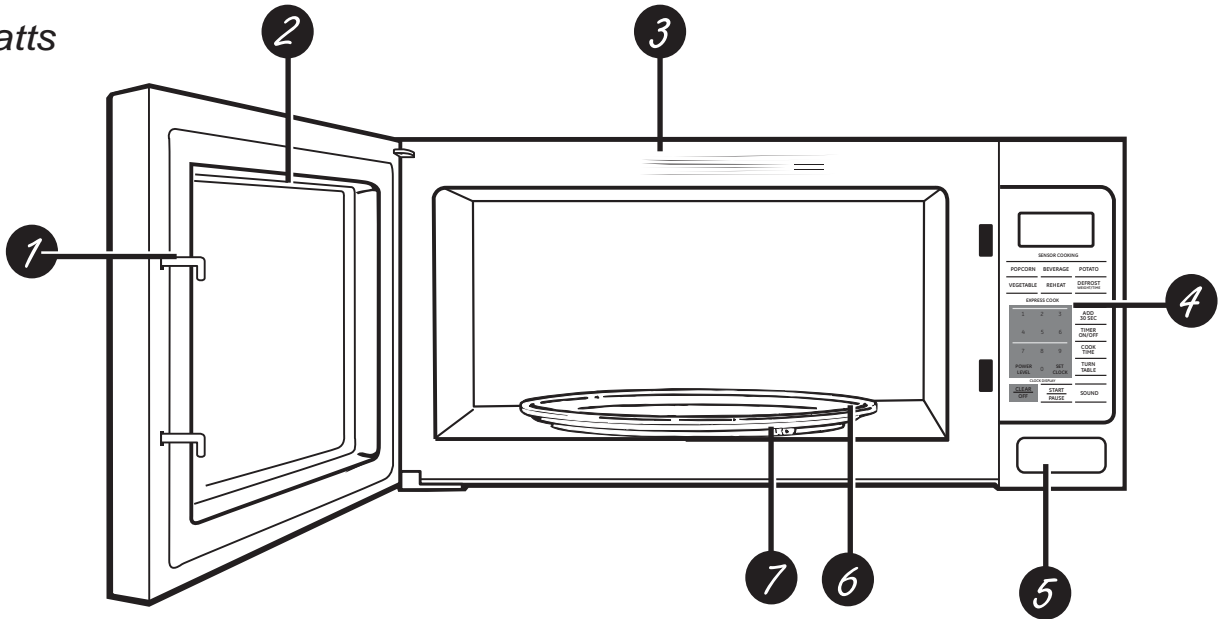
Si usa un prolongador, la luz interna podrá parpadear y el sonido del calefactor podrá variar cuando el horno microondas esté encendido. Los tiempos de cocción podrán ser más largos también.

MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos poseen protección contra interferencias de productos eléctricos, incluyendo microondas. Sin embargo, es aconsejable que los pacientes con marcapasos consulten a sus médicos ante cualquier duda.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

800 Watts



- 1 **Pestillos de la Puerta.**
- 2 **Ventana con Protector Metálico.** La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
- 3 **Guía de Acciones Convenientes.**
- 4 **Pantalla del Panel de Control Táctil.**
- 5 **Liberar Pestillos.** Presione liberar pestillos para abrir la puerta.

- 6 **Plato Giratorio Extraíble.** El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.
- 7 **Soporte Extraíble del Plato Giratorio.** El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.

NOTA: La placa de calificación está ubicada en el frente del horno microondas. La ventilación(es) y la luz del horno están ubicadas en las paredes internas del horno microondas.

Accesorios Opcionales

Disponible con costo adicional a través de su proveedor de Monogram **El Kit para Colgar JXA019K** permite que este horno pueda ser montado debajo de un gabinete.

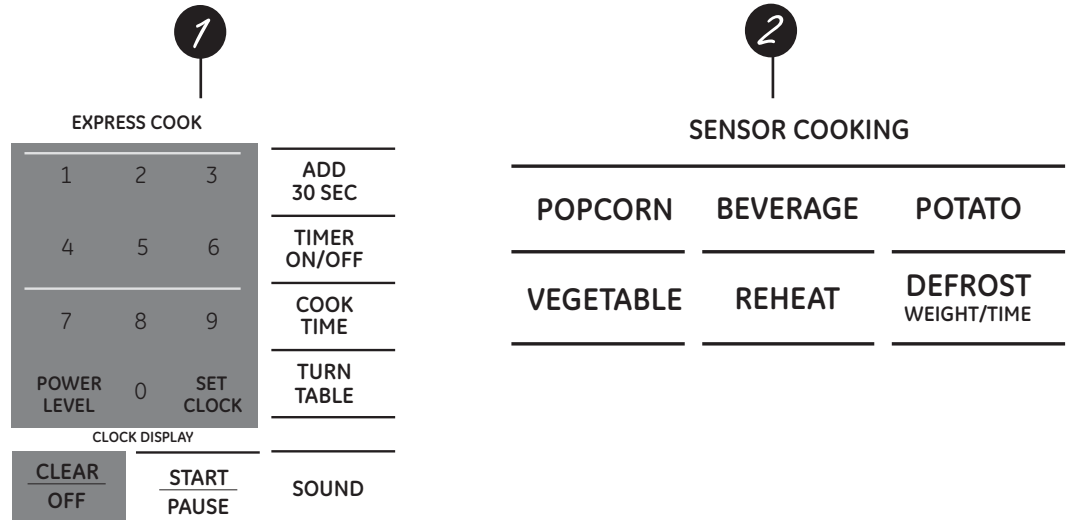
Kits Empotrables:

Modelo	Kit
ZEM115SFSS	JX827SFSS/ JX830SFSS

Controles

Horno Microondas de Mesada

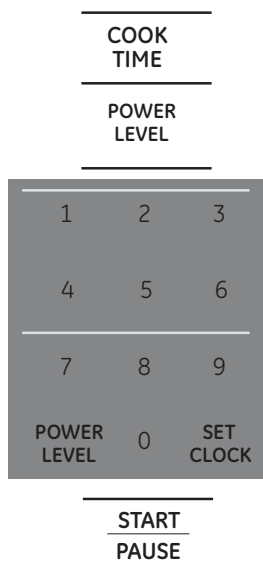
Puede usar el horno microondas por tiempo o con funciones convenientes. No todos los modelos cuentan con todas las funciones.



1 Funciones del Temporizador	
Presionar	Presentar
Tiempo de Cocción	Cantidad de tiempo de cocción
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione dos veces	Cantidad de tiempo de descongelación
Cocción Express Presione las teclas numéricas (1 a 6).	¡Comienza de inmediato
Agregar 30 segundos	¡Comienza de inmediato
Nivel de Potencia	Nivel de potencia de 1 a 10

2 Funciones Convenientes		
Presionar	Presentar	Opciones
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato	Más/menos tiempo
Bebida	¡Comienza de inmediato	
Recalentar	¡Comienza de inmediato	Más/menos tiempo
Papa	¡Comienza de inmediato	Más/menos tiempo
	¡Comienza de inmediato	Más/menos tiempo
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione una vez	Ingrese el peso de la comida	

Potencia Variable Niveles de 1 a 10



Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para **TIME COOK (TIEMPO DE COCCIÓN)**, **TIME DEFROST (TIEMPO DE DESCONGELACIÓN)**, **ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEGUNDOS)** o **EXPRESS COOK (COCCIÓN EXPRESS)**. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cuenta regresiva.

1. Presione **COOK TIME (COCCIÓN POR TIEMPO)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción o des congelación.
3. Presione **POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)**.
4. Seleccione el nivel de potencia deseado de **1 a 10**.
3. Presione **START/ PAUSE (INICIO/ PAUSA)**.

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El **Nivel de Potencia 7** es energía de microondas el 70% del tiempo. El **Nivel de Potencia 3** es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en HI (Alto), lo cual le brinda el 100% de potencia.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas finalizan) brindan tiempo para que la comida "equipare" o transfiera calor a su interior. Un ejemplo de esto se muestra con el **nivel de potencia 3** - el ciclo de descongelamiento. Si la energía del microondas no finalizó el ciclo, la parte externa de la comida se cocinará antes de que el interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de usos de diferentes niveles de potencia:

Nivel de Energía 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Nivel de Energía 7: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

Nivel de Energía 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Nivel de Potencia 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Nivel de Energía 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Tiempo de Cocción



TIEMPO DE COCCIÓN I

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

1. Presione **COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **NIVEL DE POTENCIA**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione **START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR)**.

Puede abrir la puerta durante Cook Time (Tiempo de Cocción) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR)** para reanudar la cocción.

TIEMPO DE COCCIÓN II

Le permite cambiar los niveles de energía de forma automática durante la cocción. Así es como funciona:

1. Presione Cook Time (Tiempo de Cocción).
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **NIVEL DE POTENCIA**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione nuevamente **TIME COOK (TIEMPO DE COCCIÓN)**.
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **NIVEL DE POTENCIA**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
7. Presione **START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR)**.

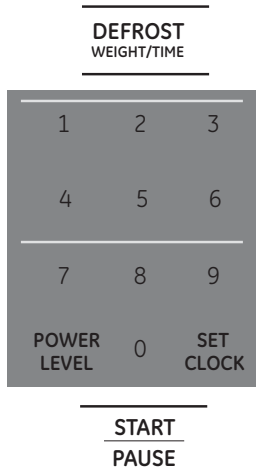
Al finalizar TIME COOK I, TIME COOK II (Cocción por Tiempo I, Cocción por Tiempo II) se realiza la cuenta regresiva.

Guía de Cocción para la Cocción por Tiempo

NOTA: Use el nivel de potencia 10 (Alto) a menos que se indique lo contrario.

Verdura	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos (tallos frescos)	1 libra	6 a 9 min., Med-High (7)	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 1¼, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
Frijoles (verdes frescas)	1 libra cortada en mitades	9 a 11 min.	En una cazuela de 1¼ litro, coloque 1/2 taza de agua.
(verdes congeladas)	paquete de 10 onzas	6 a 8 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
(lima congelada)	paquete de 10 onzas	6 a 8 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque ¼ de taza de agua.
Remolachas (frescas, enteras)	1 racimo	17 a 21 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli (cortado fresco)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	6 a 10 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(tallos frescos)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	9 a 13 min.	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(congelado, cortado)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Repollo (fresco)	Media cabeza (aprox. 2 libras)	8 a 11 min.	En una cazuela de 1¼ o 2 litros, coloque ¼ de taza de agua.
(rodajas)		7 to 10 min.	En una cazuela de 2 o 3 litros, coloque ¼ de taza de agua.
Zanahorias (frescas, en rodajas)	1 libra	7 a 9 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua.
(congeladas)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Coliflor (cabezas)	Media cabeza	9 a 14 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(frescas, enteras)	Media cabeza	10 a 17 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua..
(congeladas)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Maíz (granos congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Elote (fresco)	1 a 5 elotes	3 a 4 min. por elote	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque maíz. Si el maíz tiene cáscara, no use agua; si el maíz ya fue pelado, agregue una taza de ¼ de agua. Reordene luego de la mitad del tiempo.
(congelados)	1 elote 2 a 6 elotes	5 a 6 min. 3 a 4 min. por elote	Coloque un plato de vidrio rectangular de 2 litros. Cubra con un envoltorio plástico ventilado. Reordene luego de la mitad del tiempo.
Mezcla de verduras (congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Habas (frescas, sin cáscara)	2 libras sin pelar	9 a 12 min.	En una cazuela de 1 litros, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Papas (frescas, en cubos, blancas)	4 papas (6-8 onzas cada uno)	9 a 12 min.	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. Mezcle luego de la mitad del tiempo.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6-8 onzas cada uno)	3 a 4 min.	Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, a 1 pulgada de distancia, en orden circular. Deje reposar por 5 minutos.
Espinaca (fresca)	10 a 16 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque la espinaca lavada.
(congelada, cortada o en hojas)	10-oz. package	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Zapallo (fresco, calabaza y amarillo)	1 libra en rodajas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua.
(de invierno, bellota o calabacita)	1 a 2 zapallos (aprox. 1 libra cada uno)	8 a 11 min.	Corte a la mitad y retire las membranas fibrosas. En un plato para hornear de vidrio rectangular de 2 litros, coloque el zapallo con el corte hacia abajo. Luego de 4 minutos, dé vuelta con el corte hacia arriba.

DESCONGELACIÓN POR PESO/ TIEMPO



Time Defrost (Descongelación por Tiempo) le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. (Weight Defrost (Descongelación por Peso)) se explica en la sección Auto Feature (Función Automática)).

1. Presione **DEFROST WEIGHT/ TIME (DESCONGELACIÓN POR PESO/ TIEMPO)** dos veces.
2. Ingrese el tiempo de descongelación.
3. Presione **START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR)**.
4. Dé vuelta la comida cuando el horno dé la señal.
5. Presione **START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR)**.

Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia High (Alto).

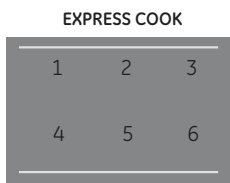
Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
 - Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
 - Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use Weight Defrost (Descongelación por Peso). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
 - Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.

DESCONGELACIÓN POR PESO/ TIEMPO

Guía de Descongelación		
Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)	1/4 min.	
Pastelitos (12 oz. aprox.)	2 a 4 min	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos		
Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 9 min.	
Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	3 a 7 min	Coloque el bloque en la cacerola. Dé vuelta y separe luego de la primera mitad de tiempo.
Fruta		
Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	1 a 5 min.	
Carne		
Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfurt se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
Carne picada (1 lb.)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo
Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 12 min. por lb.	Use el nivel de potencia Warm (caliente) (1).
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. por lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave		
Pollo, parilla-freidora, cort (2¼ a 3 libras)	14 a 19 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.)	20 a 24 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de cornualles	7 a 12 min. por lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	3 a 8 min. por lb..	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

COCCIÓN EXPRESS



Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

Presione una de las teclas de **EXPRESS COOK (COCCIÓN EXPRESS)** (de 1 a 6) para una cocción de entre 1 y 6 minutos en **POWER LEVEL 10 (NIVEL DE POTENCIA 10)**. Por ejemplo: presione la tecla 2 para un tiempo de cocción de 2 minutos.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione **POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)** e ingrese una opción del 1 al 10.

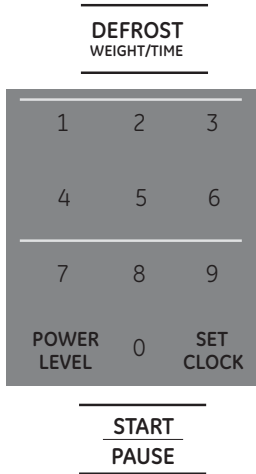
AGREGAR 30 SEGUNDOS

**ADD
30 SEC**

Puede usar esta función de dos formas:

- Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione.
- Se puede usar como forma rápida para configurar 30 segundos de cocción.

DESCONGELACIÓN POR PESO



La función de descongelación por tiempo configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados parejos de descongelación con carnes, aves y pescados que pesen hasta seis libras.

1. Presione **DEFROST WEIGHT/ TIME (DESCONGELACIÓN POR PESO/ TIEMPO)** una vez.
2. Usando la guía de conversión, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas).
3. Presione **START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR)**.

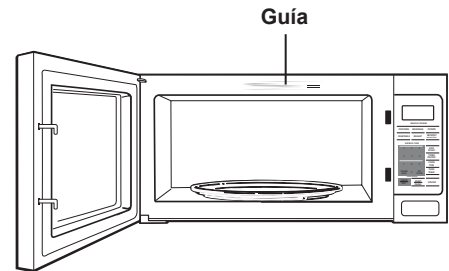
(TIME DEFROST (DESCONGELACIÓN POR TIEMPO) se explica en la sección Time Features (Funciones del Temporizador)).

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato de cocción segura en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

Guía de Conversión

Si el peso de la comida se expresa en libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1)

Onzas	Libras
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9



Funciones del Sensor

Horno Microondas de Mesada



Cubierto



Ventilado



Seque los platos de modo que no alteren el funcionamiento del sensor.

SENSOR FEATURES (FUNCIONES DEL SENSOR) detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use SENSOR FEATURES (FUNCIONES DEL SENSOR) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para adicionar tiempo de cocción.

• Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.

- Siempre utilice envases de uso seguro en el horno microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.
- Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.r.

POPCORN

POPCORN



(less time) (more time)

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Para usar la función Popcorn (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando **Cook Time (Cocción con Temporizador)** si el paquete pesa menos de 3.0 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione **POPCORN (Palomitas de Maíz)**. El horno se inicia de inmediato.

Si abre la puerta mientras aparece la palabra “Pop” (**Cocción de Palomitas de Maíz**), aparecerá la palabra “Err” (**Error**). Cierre la puerta, presione **CLEAR/ OFF (BORRAR/ APAGAR)** y comience nuevamente.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)** para adicionar tiempo de cocción.

Cómo Ajustar el Programa de Cocción de Palomitas de Maíz para Brindar un Tiempo de Cocción Más Corto o Más Largo

Si encuentra que la marca de palomitas de maíz que usa cocina de más o de menos las mismas de forma consistente, puede sumar o restar el 10% del tiempo de preparación automático.

Para agregar tiempo:

Luego de presionar **POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)**, presione **9** inmediatamente luego de que el horno se inicie, para agregar al tiempo de cocción automática un 10%.

Para restar tiempo:

Luego de presionar **POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)**, presione **1** inmediatamente luego de que el horno se inicie, para restar al tiempo de cocción automática un 10%.

BEVERAGE

BEVERAGE

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Para usar la función BEVERAGE (BEBIDA):

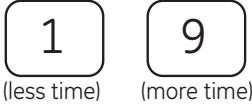
Presione **BEVERAGE (BEBIDA)** para calentar una taza de café u otra bebida.

Las bebidas calentadas con la función Beverage (Bebida) pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)** para adicionar tiempo de cocción

REHEAT

REHEAT



Cómo Cambiar las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%:
Presione **1** luego de la tecla de función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción:
Presione **9** luego de la tecla de función.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Para usar la función REHEAT (Recalentar):

La función Reheat (Recalentar) vuelve a calentar porciones individuales de comidas cocinadas previamente o un plato con restos de comida.

1. Coloque la comida cubierta en el horno.
Presione **REHEAT (RECALENTAR)**. El horno se inicia de inmediato.
2. Usando la guía de conversión que aparece a continuación, ingrese el código de la comida.
Por ejemplo: presione la tecla 1 para Pizza.
3. Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**.
El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **START/ PAUSE (INICIO/ PAUSA)** de inmediato.

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura.

Si la comida no se calentó lo suficiente, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para recalentar durante más tiempo. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes

Es mejor usar **COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)** para estas comidas:

- Productos con pan.
- Comidas que se deben recalentar sin estar cubiertas.
- Comidas que se deben revolver o girar.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar.

Guía de Conversión

Acceso al Código de Comida	Comida	Porciones Disponibles	Onzas por porción
1	Pizza	1 a 4 Porciones	2 onzas
2	Plato	1	
3	Sopa	1-4	4 onzas
4	Pasta	1-4	4 onzas
5	Bife	1-4	4 onzas
6	Ave	1-4	4 onzas
7	Cerdo	1-4	4 onzas
8	Pescado	1-4	4 onzas

VERDURA or PAPA

POTATO

VEGETABLE



(less time)



(more time)

Cómo Cambiar las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%:

Presione 1 luego de la tecla de función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción:

Presione 9 luego de la tecla de función.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

VERDURA Y PAPA

Para usar las funciones **VEGETABLE (Verdura)** o **POTATO (Papa)**:

1. Coloque la comida cubierta en el horno. Presione **VEGETABLE (Verdura)**.
2. Usando la Guía de Conversión que aparece a continuación, ingrese el código de la comida. Por ejemplo: presione la tecla **1** para Fresh (Fresca).
3. Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**. El horno emite una señal cuando el sensor detecta vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva. Si es necesario, gire o revuelva la comida.

4. Para controlar las papas, perfore la piel con un tenedor. Coloque las papas en el plato giratorio y presione la tecla **POTATO (Papa)**. El horno se inicia de inmediato.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** de inmediato.

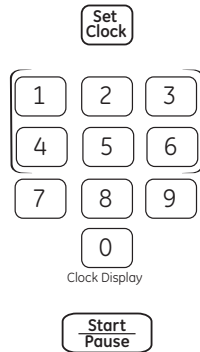
Si la cocción de la comida no está completa luego de la cuenta regresiva, use **COOK TIME (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo.

Tipo de Comida	Cantidad	Comentario
Verduras Frescas	4 a 16 Onzas	Agregue ¼ de taza de agua por porción. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
Verduras Congeladas	4 a 16 Onzas	Siga las instrucciones del paquete para agregar agua. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
Verduras Enlatadas	4 a 16 Onzas	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará "End" (Fin) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón **CLEAR/ OFF (BORRAR/ APAGAR)**.

SET CLOCK



Presione para ingresar la hora del día o para completar la hora del día mientras cocina con microondas.

1. Presione **SET CLOCK (CONFIGURAR RELOJ)**.
2. Ingrese la hora del día.
3. Presione **START (INICIAR)** o **SET CLOCK (CONFIGURAR RELOJ)**.

START/ PAUSE

**START
PAUSE**

Además de iniciar muchas funciones, **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** nuevamente para reiniciar el horno.

Bloqueo para Niños

**CLEAR
OFF**

Lock Controls
Hold 3 Sec

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie de forma accidental o sea usado por niños. Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado

CLEAR/ OFF (BORRAR/APAGAR) durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, se visualizará en la pantalla **LOCKED (Bloqueado)**.

TURN TABLE

**TURN
TABLE**

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido. Lo podrá apagar al usar platos más grandes. Presione **TURNTABLE (PLATO GIRATORIO)** para encender o apagar el plato giratorio.

A veces, es posible que el plato giratorio se caliente demasiado como para que se pueda tocar. Se deberá tener cuidado de no tocar el plato giratorio durante y luego de la cocción.

TIMER ON/ OF

**TIMER
ON/OFF**

TIMER ON/ OFF (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO) funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

3. Presione **TIMER ON/ OFF (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO)** para comenzar.

1. Presione **TIMER ON/ OFF (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO)**.
2. Ingrese el tiempo de cuenta regresiva que desee.

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **TIMER ON/ OFF (Temporizador Encendido/ Apagado)**.

NOTA: El indicador de tiempo se iluminará mientras el temporizador esté funcionando

Pantalla Encendida/ Apagada



Para encender o apagar la pantalla del reloj, mantenga presionada la tecla 0 por unos 3 segundos. La función Display On/Off (**Pantalla Encendida/ Apagada**) no puede ser usada mientras una función de cocción esté en uso.

SOUND

SOUND

El nivel de sonido del pitido se puede ajustar. Presione la tecla **SOUND (Sonido)** para configurarlo en mudo o normal.

Arco Eléctrico

Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:

- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas).

- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.

Tapa

Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción.

Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.

Cubrir

En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.

Tiempo de Inactividad

Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado.

El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.

Ventilación

Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

Consejos Útiles

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Unplug the cord before cleaning any part of this oven.



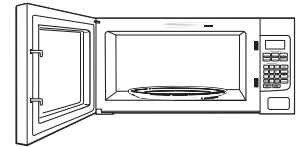
Cómo Limpiar el Interior

Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

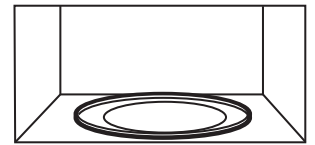
Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.



Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en agua luego de cocinar. Lave el mismo cuidadosamente con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte se pueden romper en caso de caída. Recuerde que no se debe usar el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran en su lugar.



Cómo Limpiar el Área Exterior

No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Cubierta Superior

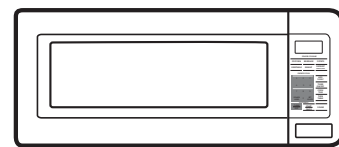
Limpie el área exterior del horno microondas con una tela con jabón. Enjuague con una tela húmeda y luego seque. Limpie la ventana con una tela húmeda.

Panel de Control y Puerta

Limpie con una tela húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la Puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.



Cable de Corriente

Si el cable se ensucia, desenchufe y lave con una tela húmeda. En caso de manchas difíciles de quitar, se podrá usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y de secar completamente antes de conectar el cable en el tomacorriente.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del veteado.

Questions?
Use this
problem
solver

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
EL HORNO NO SE ENCIENDE	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
EL PANEL DE CONTROL ESTÁ ILUMINADO, PERO EL HORNO AÚN NO SE INICIA	La puerta no está cerrada de forma segura.
	La tecla START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR) no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y el botón CLEAR/ OFF (BORRAR/APAGAR) no se presionó para cancelar la misma.
	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) .
	Se presionó CLEAR/ OFF (BORRAR/APAGAR) de forma accidental. Reinicie el programa de cocción y presione START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR) .
	Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar DEFROST WEIGHT (DESCONGELACIÓN POR PESO) .
"Err" APARECE EN LA PANTALLA	El horno fue pausado de forma accidental. Presione START/ PAUSE (INICIAR/ PAUSAR) para reiniciar el programa de cocción.
	Al usar un programa de Cocción con Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor. SENSOR ERROR (Error del Sensor) se deslizará hasta que se presione CLEAR/ OFF (BORRAR/APAGAR) .
"Err" APARECE EN LA PANTALLA	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima. Use COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para calentar durante más tiempo.
	El panel de control fue bloqueado. (Cuando el panel de control está bloqueado, aparece una "L"). Mantenga presionada la tecla CLEAR/ OFF (BORRAR/APAGAR) por unos tres segundos para desbloquear el panel de control.
LA CANTIDAD DE COMIDA ES DEMASIADO GRANDE PARA RECALENTAR CON EL SENSOR	Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones simples de comidas recomendadas. Use COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para grandes cantidades de comida.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Cosas que son Normales de su Horno Microondas
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.

SU GARANTÍA DE MONOGRAM DEL HORNO MICROONDAS

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

QUÉ CUBRE LA GARANTÍA

Desde la Fecha de la Compra Original

GARANTÍA LIMITADA POR DOS AÑOS

Por el período de dos años desde la fecha de compra original, Monogram reemplazará cualquier parte del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de dos años, Monogram también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionados con el reemplazo de la parte que presente defectos.

GARANTÍA LIMITADA DEL TERCER AL QUINTO AÑO

Del tercer al quinto año desde la fecha de compra original, Monogram reemplazará el tubo magnetrón, si el mismo presenta fallas debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada del tercer al quinto año, usted será responsable por el costo de cualquier trabajo o reparación en el hogar.



Todos los servicios de la garantía serán provistos Monogram Centros de servicios de fábrica o por nuestros proveedores de servicios Care® durante el horario normal de trabajo.

Si su aparato necesitara servicio durante el período de garantía o más adelante, llame al 800.444.1845. En Canadá: 888.880.3030.

Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

QUÉ NO CUBRE LA GARANTÍA

- Visitas de servicio técnico a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Falla del producto o daño sobre el producto si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños al producto causados por accidente, incendio, inundación o causas de fuerza mayor.
- Daños incidentales o consiguientes provocados por posibles defectos en este aparato.
- Daños luego de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible un proveedor autorizado del servicio técnico, usted será responsable por el costo de un viaje o se le podrá requerir que traiga el producto a una ubicación Autorizada del Servicio Técnico. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de Monogram y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Visite **Monogram.com** o comuníquese al 800.444.1845 para conocer más sobre cómo hacer su adquisición.

Garante en EE.UU.: GE Appliances, a Haier company

Garante en Canadá: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

Con la adquisición de su nuevo electrodoméstico Monogram, esté seguro de que si alguna vez necesita información o asistencia de Monogram, allí estaremos. ¡Todo lo que tiene que hacer es llamar!

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: **Monogram.com**

En Canadá: **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Monogram está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año.

En EE.UU.: **Monogram.com** o comuníquese al 800-444-1845 durante el horario de atención comercial.

En Canadá: **Monogram.ca** o llame al 888.880.3030

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Monogram y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente.

En EE.UU.: **Monogram.com** o comuníquese al 800-444-1845 durante el horario de atención comercial.

En Canadá: **Monogram.ca** o llame al 800.290.9029

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días.

En EE.UU.: **Monogram.com** o de forma telefónica al 800-444-1845 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Los clientes de Canadá deberán consultar en el centro de servicio Mabe, visitar nuestro sitio web en **Monogram.ca** o llamar al 888.880.3030.