

# **MICROONDAS PARA COLOCAR SOBRE LA COCINA**

---

**CONTEMPORÁNEO**

MOH30SB1

**GUÍA DEL USUARIO**

**US CA**

# ¡INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES!

PARA SU SEGURIDAD, ES IMPORTANTE SEGUIR LA INFORMACIÓN DE ESTE MANUAL PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE QUE SE PRODUZCAN INCENDIOS O EXPLOSIONES, PREVENIR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O INCLUSO EVITAR PERDER LA VIDA.

- **ADVERTENCIA:** indica una situación que es potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.
- **PRECAUCIÓN:** indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones menores o moderadas.

### LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE EMPEZAR A USAR

- **Advertencia:** Para reducir el riesgo de que se produzcan incendios, quemaduras, descargas eléctricas, lesiones a personas o exposición a una energía excesiva del microondas al usar el electrodoméstico, siga las precauciones básicas que se incluyen en las siguientes secciones.
- Lea todas las instrucciones antes de empezar a usar este electrodoméstico.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS".
- Este equipo debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a un toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Consulte las "INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA".
- Instale o coloque este electrodoméstico únicamente siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros y envases sellados -por ejemplo, botes de cristal cerrados- pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Use este aparato únicamente para el uso previsto descrito en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este equipo. Este tipo de horno microondas está diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para usos industriales ni usos de laboratorio.
- **LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS.** Tenga cuidado al retirar alimentos calientes.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, si se ha dañado o si se ha caído.
- Este aparato solo debe ser reparado por personal de servicio cualificado. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano para que examine, revise o ajuste el aparato.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No guarde ni use este aparato al aire libre. No use este producto cerca de agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 18.
- Para reducir el riesgo de que se produzca un incendio en la cavidad del horno microondas:
- No cocine los alimentos por demasiado tiempo. Preste atención al aparato si coloca papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno microondas para facilitar la cocción.

## SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

---

- Retire los amarres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
- Si se prende fuego a los materiales dentro del horno microondas, mantenga la puerta del horno microondas cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o apague la energía en el panel de fusibles o disyuntor.
- No use la cavidad para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, cocina, utensilios o alimentos en el microondas cuando lo use.
- Los líquidos (como el agua, el café o el té) pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre hay burbujas visibles ni ebullición cuando se retira el recipiente del horno microondas. **ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DESBORDEN REPENTINAMENTE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
- Para reducir el riesgo de lesiones personales:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Remueva el líquido antes de calentarlo y a medio calentado.
  - No use recipientes que tengan los lados rectos y cuellos estrechos. Use recipientes de boca ancha.
  - Después de calentarlo, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante 20 segundos, como mínimo, antes de retirarlo.
  - Tenga mucho cuidado si introduce una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
  - Limpie las aberturas de ventilación y los filtros de grasa frecuentemente. No permita que la grasa se acumule en las aberturas de ventilación, las rejillas o los filtros de grasa.
  - Tenga cuidado cuando limpie la rejilla y los filtros de grasa. Los agentes de limpieza corrosivos, como limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar la rejilla y los filtros de grasa.
- Adecuado para su uso sobre equipos de cocina a gas y eléctricos.
- Cuando cocine alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Este dispositivo cumple con la parte 18 de las normas de la FCC.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Se pueden utilizar jugos de cables más largos o cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Si se utiliza un cable largo o un cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del electrodoméstico;
  - El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y
  - El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar accidentalmente.

## SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

---

### INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.
- Este electrodoméstico está equipado con un cable que tiene un cable de puesta a tierra con un enchufe de puesta a tierra. El enchufe debe enchufarse en un tomacorriente que esté instalado y puesto a tierra correctamente.
- **ADVERTENCIA - El uso incorrecto de la puesta a tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico.**
- Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de puesta a tierra no se comprenden completamente o si existe alguna duda sobre si el electrodoméstico está correctamente puesto a tierra y:
  - Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice solo un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe de puesta a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del electrodoméstico, o
  - No utilice un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico calificado instale un enchufe cerca del electrodoméstico.

### PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS:

- No intente operar este microondas con la puerta abierta ya que esto podría provocar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante que no altere ni manipule los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte delantera del microondas y la puerta. No permita que se acumule tierra o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- No opere el microondas si está dañado. Es muy importante que la puerta del microondas cierre correctamente y que no se dañen los siguientes componentes:
  - Puerta (doblada)
  - Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
  - Juntas de puertas y superficies de sellado
- El microondas no debe ser ajustado ni reparado por nadie más que no sea el personal de servicio debidamente calificado.

---

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

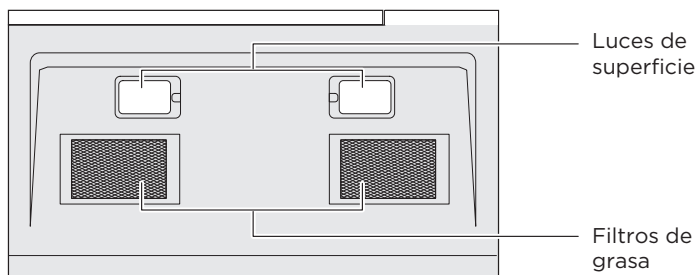
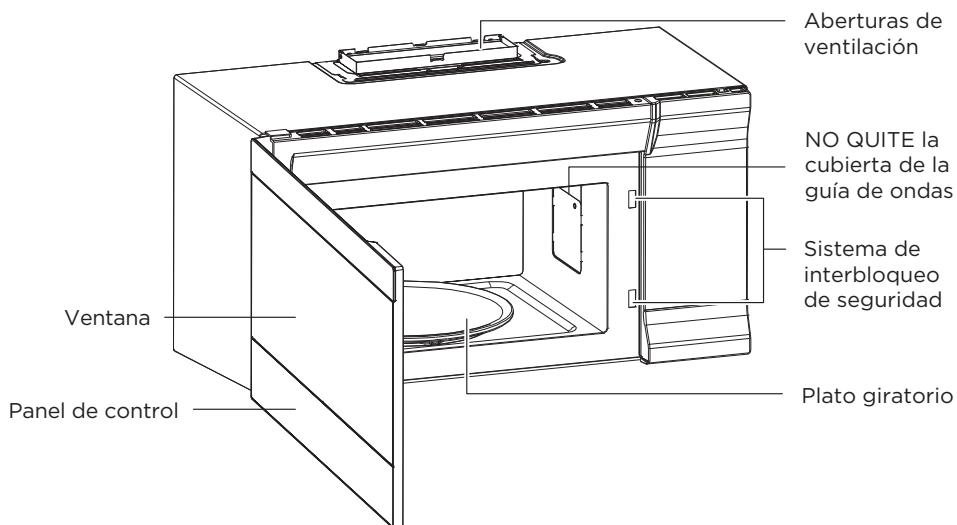
Es posible que los modelos que se muestran en esta guía de instalación no estén disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambios en cualquier momento. Para obtener detalles actualizados sobre la disponibilidad de modelos y especificaciones en su país, visite nuestro sitio web [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com) o póngase en contacto con su distribuidor local de Fisher & Paykel.

# INTRODUCCIÓN

---

- Lea esta Guía del usuario y guárdela siempre como referencia.
- Tener un buen libro de cocina para microondas es un activo valioso. Consulte el libro para conocer los principios, técnicas, sugerencias y recetas para cocinar en microondas.
- No use NUNCA el horno microondas sin el plato giratorio y el soporte, ni dé la vuelta al plato giratorio para poder colocar un plato grande en el horno microondas. El plato giratorio girará tanto en sentido horario como en sentido contrario.
- Debe tener SIEMPRE alimentos en el horno microondas cuando esté encendido para absorber la energía del microondas.
- Cuando use el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100 %, es posible que escuche el ciclo de encendido y apagado del magnetrón.
- Es normal que la parte exterior del horno microondas esté caliente al tacto cuando cocine o recaliente los alimentos.
- La condensación es una parte normal de la cocción en un horno microondas. La humedad del ambiente y la humedad en los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Por lo general, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los no cubiertos. Las aberturas de ventilación no deben bloquearse.
- La función del horno microondas es solamente preparar alimentos. No se debe usar para secar ropa o periódicos.
- Su horno microondas tiene una potencia nominal de 1000 vatios según el procedimiento de prueba IEC. Al usar recetas o instrucciones del paquete, compruebe la cocción de los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y añada el tiempo según corresponda.
- Coloque la comida con cuidado. Coloque las partes más gruesas hacia el exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine por el menor tiempo indicado y agregue más tiempo según sea necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden echar humo o incluso fuego.
- Cubra los alimentos mientras cocina. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias, como papel de cocina, papel encerado, film plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Proteja con pequeños trozos planos de papel de aluminio las áreas delgadas de carne o aves para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas densas y gruesas se cocinen del todo.
- Si es posible, revuelva los alimentos desde el exterior hasta el centro del plato una o dos veces mientras se estén cocinando.
- Dé la vuelta a los alimentos una vez mientras estén en el microondas para acelerar la cocción de los alimentos como pollo y hamburguesas. A los artículos grandes como asados se les debe dar la vuelta al menos una vez.
- Reorganice los alimentos como las albóndigas a mitad de la cocción, dé vueltas tanto de arriba hacia abajo como del centro del plato hacia afuera.
- Añada tiempo de reposo. Retire la comida del horno microondas y revuelva, si es posible. Cubra durante el tiempo de reposo para permitir que los alimentos terminen de cocinarse sin que se cocinen en exceso.
- Compruebe que esté cocido. Busque señales que le indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción. Entre los signos de cocción se incluyen:
  - Sale vapor por toda la comida, no solo por el borde.
  - El fondo de la parte central del plato está muy caliente al tacto.
  - Las articulaciones de los muslos de ave se mueven con facilidad.
  - La carne y las aves no tienen un color rosado.
  - El pescado tiene un color opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

## DESCRIPCIÓN GENERAL



Vista inferior

---

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

---

Cocción con sensor

---

10 niveles de potencia variables

---

Añadir 30 segundos y cocción exprés.

---

Extractor de aire con dos velocidades.

---

Iluminación de la tarea

---

Bloqueo infantil

---

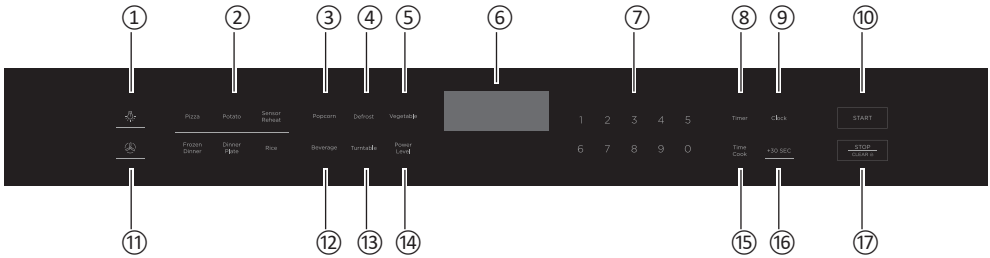
Plato giratorio

---

Ventilación oculta

---

## PANEL DE CONTROL



NÚMERO	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
1	Luz	Pulse para encender/apagar la luz debajo del microondas.
2	COCCIÓN CON SENSOR	Detecta la humedad liberada y ajusta el tiempo de cocción en función del tipo y la cantidad del alimento que se cocina.
3	Palomitas	Pulse para cocinar palomitas de maíz.
4	Descongelar	Pulse para descongelar alimentos congelados.
5	Verduras	Pulse para cocinar verduras.
6	Pantalla	En el modo de espera, muestra la hora. En el modo de cocción, muestra el tiempo de cocción, el peso y otra información adicional.
7	Teclado numérico	Pulse para introducir el tiempo de cocción, el tiempo de descongelación, la hora del reloj e información adicional.
8	Temporizador	Pulse este botón y luego introduzca el tiempo de cuenta atrás.
9	Reloj	Pulse para configurar o consultar el reloj.
10	INICIO	En el modo de espera, pulse este botón para comenzar a cocinar.
11	Ventilador	Pulse para encender/apagar el ventilador y eliminar los olores de la cocina.
12	Bebida	Pulse para calentar una bebida.
13	Encendido/apagado del plato giratorio	Pulse para encender o apagar el plato giratorio
14	Nivel de potencia	Pulse para cambiar el nivel de potencia del microondas (1-10).
15	Tiempo de cocción	Pulse para introducir un tiempo de cocción.
16	Añadir 30 seg.	Mientras cocina, pulse este botón para añadir 30 segundos al tiempo de cocción.
17	DETENER/BORRAR	Pulse para detener el proceso de cocción. Pulse nuevamente para cancelar la operación de cocción.

## UTENSILIOS Y MATERIALES DE COCINA

**Advertencia:** Peligro de lesiones personales. Los recipientes totalmente cerrados podrían explotar. Hay que abrir los recipientes cerrados y perforar las bolsas de plástico antes de cocinar. Los utensilios de cocina y otros materiales deben caber en el plato giratorio. Use siempre guantes de cocina o agarraderas porque los utensilios de cocina pueden calentarse.

### Prueba de utensilios de cocina y materiales:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza (250 ml) de agua fría, junto con los utensilios de cocina o materiales en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante un minuto. No exceda el tiempo de cocción de un minuto.
3. Palpe los utensilios de cocina o el material con cuidado. Si el utensilio o el material de cocina vacío está caliente, no lo use para cocinar en el microondas.

### Materiales que se pueden usar

MATERIAL	OBSERVACIONES
Plato para dorar	Siga las instrucciones de fabricante. El fondo de la fuente para dorar debe tener como mínimo 5 mm (3/16 pulgadas) por encima del plato giratorio. Usarlo de manera incorrecta puede provocar que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Use únicamente productos aptos para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos agrietados o desconchados.
Jarras de vidrio	Retire siempre la tapa. Úselo únicamente para calentar alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de jarras de vidrio no son resistentes al calor y se pueden romper.
Cristalería	Use únicamente cristalería para horno resistente al calor. Compruebe que no haya adornos metálicos. No use platos agrietados o desconchados.
Bolsas de cocción de horno	Siga las instrucciones de fabricante. No lo cierre con bridas metálicas. Haga cortes para permitir que escape el vapor.
Platos y tazas de papel	Úselos para calentar/cocinar durante poco tiempo. No deje el horno microondas desatendido mientras cocina.
Papel de cocina	Úselo para cubrir alimentos al recalentar y para absorber la grasa. Úselo con supervisión solamente para cocinar durante un período de tiempo corto.
Papel manteca	Úselo como tapa para prevenir salpicaduras o como una envoltura para el vapor.
Plástico	Úselo únicamente si la etiqueta dice "Apto para microondas". Siga las instrucciones de fabricante. Algunos recipientes de plástico pueden ablandarse a medida que la comida del interior se calienta. Hay que realizar cortes, abrir ranuras o perforar las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico bien cerradas, como se indica en el paquete.
Envoltura de plástico	Use únicamente productos aptos para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que el envoltorio de plástico toque la comida.
Termómetros	Use únicamente termómetros que sean aptos para microondas (como termómetros para carnes y dulces).
Papel encerado	Úselo como tapa para prevenir salpicaduras y mantener la humedad.



## UTENSILIOS Y MATERIALES DE COCINA

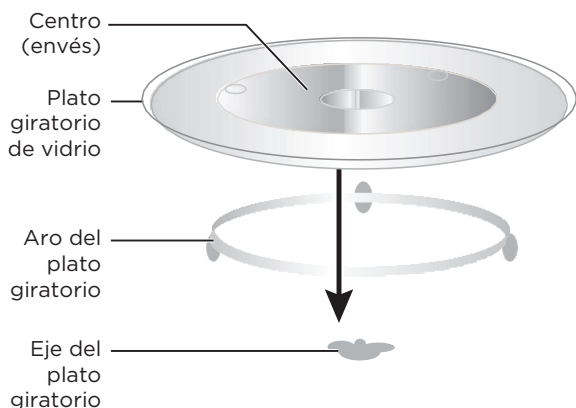
---

### Materiales que hay que evitar

<b>MATERIAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Bandeja de aluminio	Pueden provocar que se estropee. Use un plato que sea apto para microondas en su lugar.
Cartón de comida con asa de metal.	Pueden provocar que se estropee. Use un plato que sea apto para microondas en su lugar.
Utensilios de metal o con adornos de metal	El metal protege los alimentos de la energía del microondas. El borde metálico puede provocar que se formen arcos.
Ataduras de alambre de metal	La formación de arcos podría hacer que se quedaran en el horno microondas.
Bolsas de papel	Podría provocar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico se puede fundir o puede contaminar el líquido dentro cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará si se usa en el horno microondas y puede partirse o agrietarse.

## INSTALACIÓN DEL PLATO GIRATORIO

- No coloque nunca el plato de vidrio boca abajo. La bandeja de vidrio nunca debería estar restringida.
- Se deben usar siempre tanto la bandeja de cristal como el aro giratorio durante la cocción.
- Coloque todos los alimentos y recipientes de comida siempre en la bandeja de vidrio para cocinar.
- Si la bandeja de vidrio o el aro del plato giratorio se agrieta o se rompe, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.



**1.** Coloque el aro del plato giratorio en la depresión redonda que hay en el fondo del horno microondas para que gire libremente.

**2.** Coloque el plato giratorio de vidrio (con el lado plano hacia arriba) en el aro del plato giratorio de modo que la parte central se enganche con el eje del plato giratorio en la parte inferior del horno microondas. El plato giratorio de vidrio no debería girar libremente cuando está correctamente instalado.

## **Temperatura de almacenamiento**

Los alimentos del congelador o refrigerador tardan más en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.

## **Tamaño**

Las piezas pequeñas de comida se cocinan más rápido que las grandes. Las piezas de tamaño y forma similares se cocinarán de manera más uniforme al cocinarse juntas. Para obtener resultados más uniformes, reduzca los niveles de potencia al cocinar grandes piezas de comida.

## **Humedad natural**

Los alimentos muy húmedos se cocinan de manera más uniforme porque la energía del microondas calienta las moléculas de agua de manera muy eficiente.

## **Remover**

Hau que remover los alimentos como guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor de manera más uniforme. Esto permitirá que la comida se cocine más rápido. No es necesario remover constantemente

## **Girar los alimentos**

Gire alimentos como chuletas de cerdo, asados o coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a exponer todos los lados por igual a la energía del microondas.

## **Colocación de los alimentos**

Coloque áreas delicadas de alimentos (como puntas de espárragos) hacia el centro de la bandeja del plato giratorio.

## **Organización de los alimentos**

Organice los alimentos de forma desigual como trozos de pollo o salmón con las partes más gruesas o más carnosas hacia el exterior de la bandeja del plato giratorio.

## **Dejar reposar la comida**

Después de retirar la comida del microondas, cúbrala con papel de aluminio o con la tapa de una cacerola y déjela reposar para terminar de cocinar. Esto ayudará a que la comida termine en el centro y evitará que los bordes exteriores se cocinen demasiado. La duración del tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie de los alimentos.

## **Envolver en papel de cocina o papel encerado**

Los sándwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan precocido deben envolverse antes de colocarlos en el microondas; de este modo se evitar que los alimentos se sequen mientras se calientan.

## USAR EL MICROONDAS

1. Pulse **TIME COOK**, luego use el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción que desea.
2. Si es necesario, pulse **POWER LEVEL**, y luego introduzca el nivel de potencia que desea (1-10). Por defecto, el microondas cocina al 100 % de potencia. Pulse **POWER LEVEL** mientras cocina para verificar la potencia.
3. Pulse **START** para comenzar a calentar.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA	RECOMENDACIÓN
10	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agua hirviendo.</li><li>• Cocinar carne molida.</li><li>• Hacer dulces.</li><li>• Cocinar frutas y verduras frescas.</li><li>• Cocinar pescado y aves.</li><li>• Recalentar el plato a dorar.</li><li>• Recalentar bebidas.</li><li>• Cocinar tiras de bacon.</li></ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar rebanadas de carne rápidamente.</li><li>• Saltear cebollas, apio y pimientos verdes</li></ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar todo.</li><li>• Cocinar huevos revueltos.</li></ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar panes y productos a base de cereales.</li><li>• Cocinar platos de queso y ternera.</li><li>• Cocinar tartas, muffins, brownies y magdalenas.</li></ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar pasta.</li></ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar carnes y aves enteras.</li><li>• Cocinar cremas.</li><li>• Cocinar costillas, costillas asadas y solomillo asado.</li></ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar cortes de carne menos tiernos.</li><li>• Recalentar alimentos envasados congelados.</li></ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descongelar carnes, aves y mariscos.</li><li>• Cocinar pequeñas cantidades de comida.</li><li>• Terminar de cocinar cazuelas, guisos y algunas salsas.</li></ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ablandar mantequilla y queso crema.</li><li>• Calentar pequeñas cantidades de comida.</li></ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Derretir crema de helado.</li><li>• Subir la masa de la levadura.</li></ul>

### ..... INICIO RÁPIDO .....

1. Pulsar un número en el teclado numérico para comenzar a cocinar instantáneamente.
  2. Desde el modo de espera, pulse **ADD 30 SEC** para cocinar instantáneamente durante 30 segundos.
  3. Para aumentar el tiempo en incrementos de 30 segundos (excepto cocción y descongelación automática), pulse **ADD 30 SEC** según sea necesario.
- Nota: No es posible realizar un inicio rápido cuando se utiliza la función de descongelación.

## COCINAR CON MÚLTIPLES ETAPAS DE COCCIÓN

---

1. Pulse **TIME COOK**, luego use el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción que desea.
2. Pulse **POWER LEVEL**, luego introduzca el nivel de potencia que desea (1-10) para la primera etapa.  
El nivel de potencia se muestra en la pantalla.
3. Pulse **TIME COOK**, luego use el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción.
4. Pulse **POWER LEVEL**, luego introduzca el nivel de potencia que desea (1-10) para la segunda etapa. El nivel de potencia se muestra en la pantalla.
5. Pulse **START** para comenzar a calentar. Cuando el microondas termina, emite un pitido y muestra "END" en la pantalla.

## COCINAR CON EL SENSOR

---

La cocción con sensor detecta la humedad que liberan los alimentos que se cocinan y ajusta el tiempo de cocción según el tipo y la cantidad de alimentos que se cocinan.

1. Pulse **SENSOR REHEAT** y, a continuación pulse **START**. El microondas establece de manera automática el tiempo de cocción.

2. Cuando use la cocción con sensor:

- **Cazuelas:** Añada 2-3 cucharadas de líquido, cubra con una tapa o una envoltura de plástico que tenga ventilación. Revuelva cuando se le indique en la pantalla.
- **Comidas enlatadas:** Coloque el contenido en un plato que sea apto para microondas y cúbralo con una tapa holgada o una envoltura de plástico que tenga ventilación. Déjelo reposar unos minutos antes de servir.
- **Platos de comida:** Coloque la comida en el plato. Cubra con una tapa holgada o una envoltura de plástico que tenga ventilación. Déjelo reposar unos minutos antes de servir.

3. Si necesita más tiempo, siga cocinando manualmente.

### Pizza

La configuración de "pizza" cocina de una a dos porciones (6 a 8 onzas) de pizza de manera automática.

1. Pulse **PIZZA**, y a continuación, pulse **START**.

### Patata

La configuración de patatas cocina de dos a cuatro patatas de manera automática.

1. Realizar entre 5 y 6 agujeros en la piel de las patatas con un tenedor. No hay que cubrir las patatas.

2. Pulse **POTATO** y, a continuación, pulse **START**.

3. Deje reposar las patatas unos cinco minutos una vez que el microondas haya terminado de cocinar.

### Cena congelada

La configuración de cena congelada está diseñada para un plato principal congelado o comidas preparadas que estén congeladas (como cenas congeladas) de 10-20 oz.

1. Pulse **FROZEN DINNER** y, a continuación pulse **START**.

Al cocinar cenas congeladas:

- Lea las instrucciones de los alimentos congelados para obtener unos mejores resultados, si están disponibles.
- Compruebe que la humedad pueda salir del embalaje. Todas las instrucciones para la cena congelada deben especificar que usted
- haga agujeros en la envoltura de plástico antes de cocinar.
- Tenga cuidado al retirar la envoltura de plástico. Retire el lado opuesto a usted para evitar quemarse por el vapor.

### Plato de cena

La configuración de plato de cena está diseñada para uno o dos platos.

1. Pulse **DINNER PLATE** y, a continuación, pulse **START**.

### Arroz

La configuración de arroz cocina de una a dos tazas de arroz de manera automática (comenzando a temperatura ambiente).

1. Pulse **RICE** y, a continuación, pulse **START**.

## USO DE FUNCIONES ADICIONALES

### VERDURAS

La función del sensor de verduras cocina de una a cuatro tazas de verduras frescos (cuando comienza a temperatura ambiente).

1. Pulse **VEGETABLE** repetidamente para seleccionar el número de tazas:

<b>PORCIONES</b>	<b>PULSE EL BOTÓN DE VERDURAS</b>
1 taza	Una vez
2 tazas	2 veces
3 tazas	3 veces
4 tazas	4 veces

2. Pulse **START** para confirmar la configuración.

### PALOMITAS

1. Pulse **POPCORN** repetidamente para seleccionar el peso de sus bolsas de palomitas de maíz.

<b>PESO</b>	<b>PULSE EL BOTÓN DE PALOMITAS</b>
1,75 oz	Una vez
3,0 oz	2 veces
3,3 oz	3 veces

2. Pulse **START** para confirmar la configuración.

### BEBIDA

1. Pulse **BEVERAGE** repetidamente para seleccionar la cantidad de porciones.

<b>PESO</b>	<b>PULSE EL BOTÓN DE BEBIDA</b>
1 taza	Una vez
2 tazas	2 veces
3 tazas	3 veces

2. Pulse **START** para confirmar la configuración.

## USO DE FUNCIONES ADICIONALES

### DESCONGELAR

1. Pulse **DEFROST** repetidamente para seleccionar **MEAT, POULTRY** o **FISH**.
2. Pulse **START**.
3. Use el teclado numérico para introducir el peso del artículo a descongelar (en libras). Puede introducir cualquier peso entre 0,1 y 6,0 libras.
4. Pulse **START** para empezar a descongelar. Se muestra el tiempo de cocción restante. Es posible que su microondas emita un pitido periódicamente para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos. Pulse **START** para continuar

CARNE	PESO NORMAL	TIEMPO DE COCCIÓN
Carne asada o cerdo	2,5 a 6 lbs. (1,1 a 2,7 kg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hay que colocarlo con la grasa hacia abajo.</li><li>• Después de cada etapa, dele la vuelta a la comida y proteja las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio.</li><li>• Dejar reposar tapado durante 15-30 minutos.</li></ul>
Filetes, chuletas o pescado	0,5 a 3 lbs. (0,8 a 1,3 kg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Después de cada etapa, organice de nuevo la comida. Si hay porciones de alimentos calientes o descongeladas, protéjalas con pedazos planos y estrechos de papel de aluminio.</li><li>• Retire cualquier pedazo de comida que esté casi descongelado.</li><li>• Deje reposar la comida cubierta durante unos 5-10 minutos.</li></ul>
Carne picada	0,5 a 3 lbs. (0,8 a 1,3 kg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Después de cada etapa, retire cualquier pieza de comida que esté casi descongelada.</li><li>• Deje reposar la comida cubierta con papel de aluminio durante unos 5-10 minutos.</li></ul>
Pollo entero	2,5 a 6 lbs. (1,1 a 2,7 kg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retire los menudillos antes de congelar las aves.</li><li>• Comience a descongelar con el pecho boca abajo.</li><li>• Después de la primera etapa, gire el pollo y proteja las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a proteger las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio.</li><li>• Deje reposar la comida cubierta durante unos 30-60 minutos en el refrigerador.</li></ul>
Trozos de pollo	0,5 a 3 lbs. (0,8 a 1,3 kg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Después de cada etapa, retire cualquier pieza de comida que esté casi descongelada o vuelva a organizarla. Deje reposar la comida durante unos 10-20 minutos.</li></ul>

- Use la función de descongelación solamente para alimentos crudos.
- Compruebe que los alimentos hayan salido directamente del congelador. Si los alimentos se han guardado en una nevera-congelador que no mantiene una temperatura de 5 °F (-15 °C) o menos, programe un peso menor de los alimentos o un tiempo de cocción más bajo para evitar que se cocinen los alimentos.
- Introduzca un peso más bajo si la comida ha estado fuera del congelador por más de 20 minutos.
- La forma del paquete de alimentos altera el tiempo de descongelación. Por ejemplo, un paquete de comida rectangular y poco profundo se descongelará más rápidamente que un bloque de comida que tenga una gran profundidad.
- Separe las piezas a medida que comienzan a descongelarse.



## USO DE FUNCIONES ADICIONALES

---

### RELOJ

1. Pulse **CLOCK**.
2. Use el teclado numérico para introducir la hora actual (1:00-12:59).
3. Pulse **START** para confirmar la configuración.

Nota: Puede usar el temporizador (timer) mientras el microondas está cocinando.

### TEMPORIZADOR

1. En el modo de espera, pulse el **TIMER**.
2. Use el teclado numérico para introducir la hora.
3. Pulse **START** para confirmar la configuración.

Nota: Cuando el tiempo llegue a 0, el microondas emitirá un pitido.

### LUZ

1. Pulse **LIGHT** repetidamente para cambiar entre brillo alto, brillo bajo o apagado.

### VENTILADOR

El ventilador del microondas funciona como una campana extractora para filtrar el humo y otros olores de la cocina.

1. Pulse **VENT FAN** repetidamente para cambiar entre alta velocidad, baja velocidad o apagado.

Nota: puede usar el ventilador mientras cocina en el microondas. El ventilador se pone en marcha de manera automática cuando el calor aumenta desde las unidades de superficie de la cocina o los quemadores y permanece encendido hasta que la temperatura disminuye. No se puede apagar manualmente durante este tiempo. Esto protege el microondas de que llegue a temperaturas excesivas.

### PLATO GIRATORIO

Para obtener mejores resultados, deje el plato giratorio encendido. Sin embargo, puede apagarlo para platos grandes.

1. Pulse **TURNTABLE ON/OFF** del plato giratorio para encender o apagar el plato giratorio.

### BLOQUEO INFANTIL

1. Para bloquear el microondas, mantenga pulsado **STOCK/CLEAR** durante tres segundos. El microondas emite un pitido y aparece un indicador de bloqueo en la pantalla.
2. Para desbloquear el microondas, mantenga pulsado **STOP/CLEAR** hasta que desaparezca el indicador de bloqueo (aproximadamente tres segundos).

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

## Exterior

La superficie exterior es de acero y plástico prerrevestidos. Limpie el exterior con agua y jabón suave, luego enjuague y seque la superficie con un paño suave. No utilice ningún tipo de producto abrasivo o para limpieza del hogar.

## Puerta

Limpie la ventana por ambos lados con un paño húmedo para eliminar suciedad o salpicaduras. Las piezas metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian con un paño húmedo de manera frecuente. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, rayar o hacer que la superficie de la puerta esté más opaca.

## Panel de control

Si el panel de control está sucio, abra la puerta del microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente con agua solamente. Secar con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y pulse DETENER/BORRAR para borrar cualquier botón que haya presionado.

## Interior

Limpie el interior con un paño suave y agua tibia. No use limpiadores abrasivos o fuertes ni estropajos. Para alimentos horneados, use bicarbonato de sodio o un jabón suave y luego enjuáguelos bien.

Para ayudar a aflojar las partículas de alimentos o líquidos adheridos, caliente dos tazas de agua (añada jugo de limón si desea mantener el olor fresco del microondas) en una taza medidora de cuatro tazas a alta potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo enfriar en el microondas y luego limpie el interior con un paño suave.

## Cubierta de la guía de ondas

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en la pared derecha dentro del microondas. Mantenga limpia la tapa de la guía de ondas para garantizar el rendimiento. Limpie con un paño húmedo las salpicaduras de comida de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que se produzcan. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y provocar humo o incluso incendiarse. **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.**

## Quitar olores

Ocasionalmente, pueden quedar olores a comida en el microondas. Para retirarlos, mezcle una taza de agua, jugo de limón y varios clavos enteros en una taza medidora de vidrio de dos tazas. Hierva durante varios minutos a potencia alta y luego déjelo enfriar en el microondas. Limpie el interior con un paño suave.

## Soporte para plato giratorio y plato giratorio

Quite el plato giratorio y su soporte y lávelos con agua jabonosa suave. Para las manchas difíciles, use un limpiador suave y una esponja para fregar no abrasiva. También los puede lavar en la rejilla superior del lavavajillas.

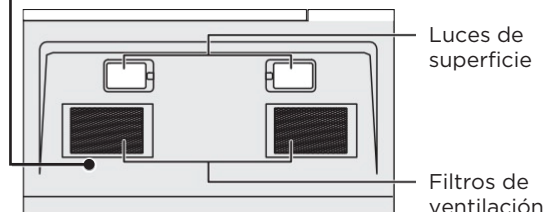
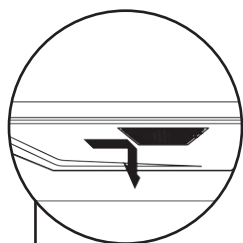
El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que se debe limpiar el agua o cualquier producto que se derrame inmediatamente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Filtros de escape

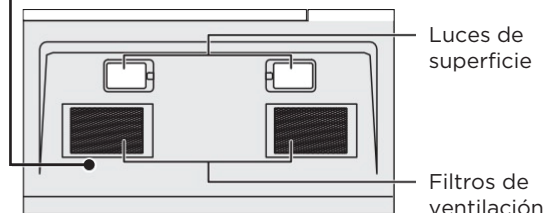
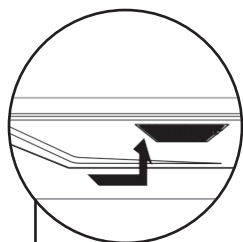
Los filtros de escape deben retirarse y limpiarse una vez al mes aproximadamente.

**PRECAUCIÓN:** No opere la campana del horno si los filtros no están correctamente colocados.



**1.** Para quitar los filtros de escape, deslice el filtro hacia la parte posterior del microondas, a continuación, tire de él hacia abajo mientras lo desliza fuera de la ranura lateral. Repita este proceso para el segundo filtro.

**2.** Ponga los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave o lávelos en el lavavajillas. Enjuague bien y agite los filtros para secarlos. No use amoníaco. El aluminio en el filtro se corroerá y se oscurecerá.

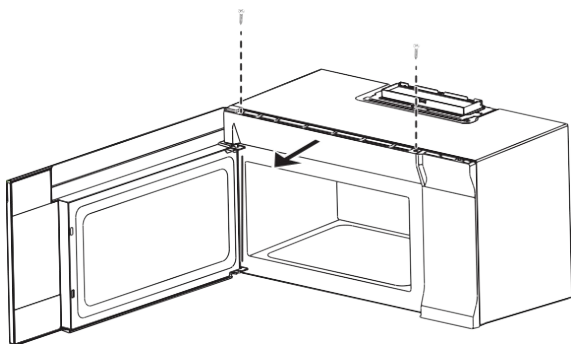


**3.** Para volver a colocar el filtro de escape, deslícelo en la ranura lateral, luego empujelo hacia arriba y hacia la parte de delante del microondas para asegurarlo. Repita este proceso para el segundo filtro.

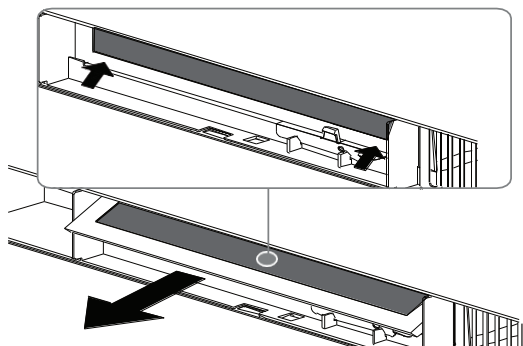
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Reemplazar el filtro de carbón

El filtro de carbón se utiliza en instalaciones de recirculación sin ventilación. El filtro debe cambiarse una vez cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.



1. Desenchufe el horno microondas o apague el interruptor de circuito principal.
2. Quite los tornillos de la rejilla de ventilación.
3. Tire de la rejilla de ventilación lejos de la unidad.



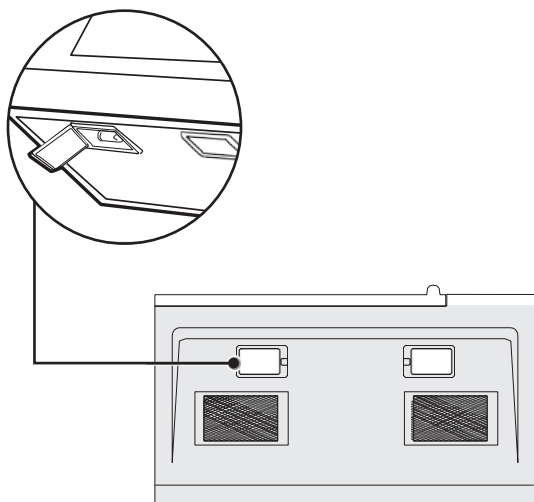
4. Quite el filtro de carbón empujándolo hacia adentro, luego levántelo y sáquelo del microondas.
5. Introduzca el nuevo filtro de carbón, cierre la rejilla de ventilación y asegúrelo con los tornillos de la rejilla de ventilación.
6. Vuelva a enchufar el microondas o vuelva a encenderlo en el disyuntor principal.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Luz de superficie (externa)

Los filtros de escape deben retirarse y limpiarse una vez al mes aproximadamente.

**PRECAUCIÓN:** No opere la campana del horno si los filtros no están correctamente colocados.



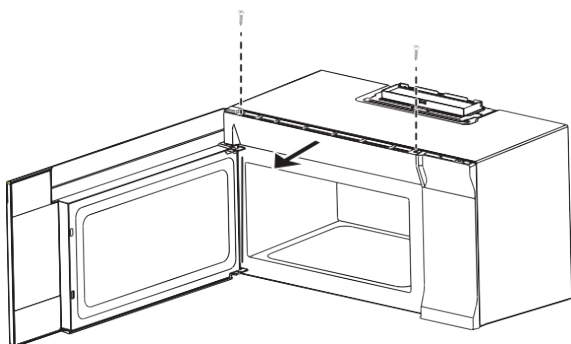
1. Desenchufe el horno microondas o apague el interruptor de circuito principal.
2. Retire los tornillos de la cubierta de la luz debajo del microondas.
3. Retire las bombillas viejas y ponga luces LED nuevas de 1,2 W.
4. Vuelva a instalar los tornillos de la cubierta de la luz para asegurarlas.
5. Vuelva a enchufar el microondas o vuelva a encenderlo en el disyuntor principal.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

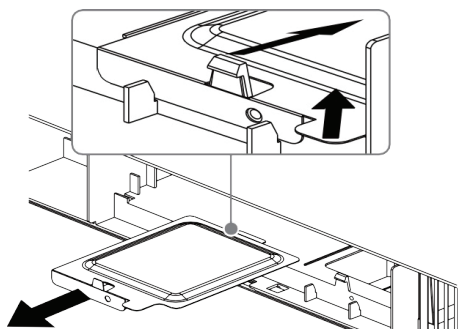
### Luz de superficie (interna)

Los filtros de escape deben retirarse y limpiarse una vez al mes aproximadamente.

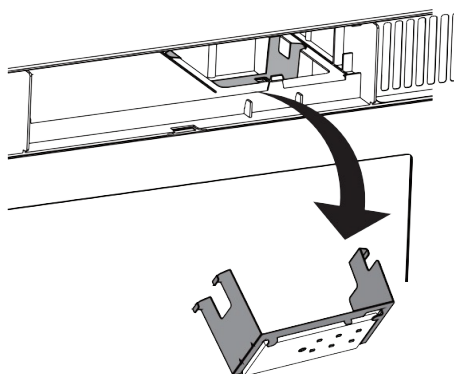
**PRECAUCIÓN:** No opere la campana del horno si los filtros no están correctamente colocados.



1. Desenchufe el horno microondas o apague el interruptor de circuito principal.
2. Quite los tornillos de la rejilla de ventilación.
3. Tire de la rejilla de ventilación lejos de la unidad.
4. Quite el filtro de carbón empujándolo hacia adentro, luego levántelo y sáquelo del microondas.



5. Empuje la pestaña para liberar la cubierta de la luz y tire de ella con cuidado hacia arriba desde el borde de delante.
6. Retire el módulo LED y reemplácelo únicamente con una bombilla LED aprobada de 1,2 vatios.



7. Empuje con cuidado la cubierta de la luz de nuevo en su lugar.
8. Reemplace el filtro de carbón. Empuje la rejilla de ventilación en su lugar (enganchando las pestañas inferior y superior) y vuelva a colocar los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El microondas no se enciende	El cable eléctrico no está enchufado.	Enchufe el cable eléctrico.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Se ha configurado una operación incorrecta.	Consulte las instrucciones y vuelva a intentarlo.
Arcos o chispas en el microondas	Está intentando usar materiales incorrectos en el microondas.	Use únicamente materiales aptos para microondas.
	Está intentando usar el microondas cuando está vacío.	No opere el microondas cuando esté vacío.
	Ha quedado comida derramada en el microondas.	Limpie el microondas con un paño mojado.
Comida cocinada poco uniformemente	Está intentando usar materiales incorrectos en el microondas.	Use únicamente materiales aptos para microondas.
	Los alimentos no se descongelan por completo.	Descongele los alimentos por completo antes de intentar cocinarlos.
	El tiempo de cocción o el nivel de potencia no es el adecuado para cocinar los alimentos.	Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
	No se ha girado o removido la comida	Gire o remueva la comida.
Comida demasiado cocinada	El tiempo de cocción o el nivel de potencia no es el adecuado para cocinar los alimentos.	Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Comida poco cocinada	Está intentando usar materiales incorrectos en el microondas.	Use únicamente materiales aptos para microondas.
	Los alimentos no se descongelan por completo.	Descongele los alimentos por completo antes de intentar cocinarlos.
	El tiempo de cocción o el nivel de potencia no es el adecuado para cocinar los alimentos.	Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
	Los puertos de ventilación del microondas están bloqueados o restringidos.	Compruebe que los puertos de ventilación no estén bloqueados ni restringidos.
Descongelación no adecuada	Está intentando usar materiales incorrectos en el microondas.	Use únicamente materiales aptos para microondas.
	El tiempo de cocción o el nivel de potencia no es el adecuado para cocinar los alimentos.	Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
	No se ha girado o removido la comida	Gire o remueva la comida.
El ventilador se enciende solo	El ventilador se pone en marcha de manera automática cuando el calor aumenta desde las unidades de superficie de la cocina o los quemadores y permanece encendido hasta que la temperatura disminuye. Esto protege el microondas de que llegue a temperaturas excesivas.	El microondas está funcionando normalmente. El ventilador no se puede apagar manualmente durante este tiempo.
El plato giratorio no se mueve	El plato giratorio no está bien alineado	Compruebe que el plato giratorio esté correctamente alineado con el aro y el eje.
	El plato giratorio está apagado.	Pulse ENCENDIDO/APAGADO del PLATO GIRATORIO para volver a encender el plato giratorio.

## CARACTERÍSTICAS

Tensión nominal	120 VAC, 60 Hz
Potencia de entrada nominal	1500 W
Potencia de salida nominal	1000 W
Capacidad del microondas	1,6 pies cúbicos
Diámetro del plato giratorio	13,5 pulgadas (345 mm)
Atenuación externa (An x Al x Pr)	29 7/8 x 16 1/2 pulgadas x 15 9/16 pulgadas (759 mm x 419 mm x 395 mm)
Atenuación interna (An x Al x Pr)	20 1/4 x 9 1/4 x 14 13/32 pulgadas (514 mm x 235 mm x 366 mm)
Certificaciones	Aprobado por UL
Longitud del cable de alimentación	3,3 ft (1m)
Peso neto	56 libras (25,4 kg)

### Complete y consérvelo como referencia segura:

Modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

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

Comprador \_\_\_\_\_

Dirección del distribuidor \_\_\_\_\_

Nombre del instalador \_\_\_\_\_

Firma del instalador \_\_\_\_\_

Empresa instaladora \_\_\_\_\_

Fecha de instalación \_\_\_\_\_



**FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Todos los derechos reservados

Es posible que algunos modelos que se muestran en esta guía no estén disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambios en cualquier momento.

Las características del producto que aparecen en esta guía se aplican a los productos y modelos específicos descritos en la fecha de publicación. Bajo nuestra política de mejora continua del producto, estas características pueden cambiar en cualquier momento.

Para obtener detalles actualizados sobre la disponibilidad de modelos y características en su país, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con su distribuidor local de Fisher & Paykel.

**432572B 10.24**