



Horno Advantium® GE Profile

Advantium

Controles de Cocimiento	10
Conociendo su Horno Advantium.....	8
Características del Horno.....	9
Seguridad.....	2-7

Cocimiento Rápido

Consejos de Cocimiento.....	12
Cocimiento rápido personalizado ..	15
Mis Recetas	16, 17
Nivel de Potencia	14
Repita la última función	15
Reanuda la función	15
Recipientes para cocimiento rápido	12
Recipientes seguros	
paracocimiento rápido	5
Lo que es normal.....	11
Uso del menú predeterminado de	
cocimiento rápido	13

Otras funciones de cocimiento

Asar y tostar	19
Hornear con convección.....	18
Calentar y fermentar	20

Cocinar en el Microonda

Cocinar con tiempo	22
Consejos de cocimiento	21
Descongelar por tipo de comida ..	24
Descongelar con tiempo	23
Consejos de descongelación	23
Micro 30 segundos	23
Mis Recetas	23
Niveles de potencia de microonda	22
Precauciones para evitar	
una posible exposición a	
excesiva energía de microonda	2
Cocimiento con sensor	25, 26
Lo que es normal.....	21
Uso de selecciones predeter-	
minadas de microonda	22

Otras características

Ventilador automático	28
Luz nocturna automática	27
Conversión automática	27
Volumen del pito.....	27
Bloqueo del control	28
Reloj	27
Tiempo de cocimiento completado	26
Inicio demorado	27
Pantalla ON/OFF	27
Ayuda	28
Recordatorio	27
Velocidad de cambio	27
Luz de la superficie.....	29
Cronómetro	28
Plato giratorio On/Off	27
Ventilador del respirador	29

Cuidado y Limpieza

Limpieza del interior.....	29
Limpieza del exterior	31
Bandejas de cocimiento	
y láminas para hornear	30
Plato giratorio removible	29
Cómo reemplazar la luz de	
la cavidad.....	35
Cómo reemplazar la luz	
de superficie	35

Búsqueda de Problemas

Solucionador de Problemas.....	33, 34
--------------------------------	--------

Soporte para el Cliente

Soporte para	
el cliente.....	Cubierta Trasera
Garantía	35

Manual del Usuario

PSA2200
PSA2201

Anote aquí el número de modelo y serie:

Modelo # _____

Serie # _____

Encontrará estos números en la
etiqueta dentro del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Horno Advantium

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

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

PRECAUCIONES QUE DEBE TENER PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDA

- (a) **No trate** de operar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina de energía de microondas. Es importante que nadie altere ni juegue con los cierres de seguridad.
- (b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, tampoco permita que se acumulen en las superficies de sello residuos de sucio o de limpiadores.
- (c) **No opere** el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista daño en:
 - (1) La puerta (doblada)
 - (2) Bisagras y aldabas (quebradas o flojas),
 - (3) Sellos de la puerta y superficies de sello.
- (d) **El horno no debe** ser ajustado o reparado por cualquier persona a excepción del personal de servicio calificado.

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**
- Lea y siga las precauciones específicas de la sección Precauciones para evitar una posible exposición a excesiva energía de microondas
- Este aparato debe contar con una conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con adecuada conexión a tierra. Ver la sección Instrucciones de conexión a tierra de la página 8.
- Este horno de microondas se encuentra aprobado por UL para la instalación sobre cocinas a gas (menos de 60,000BTU) y eléctricas.
- Este horno para usar sobre la estufa está diseñado para usarse sobre estufas de un ancho no superior a 36". Puede instalarse sobre equipamientos de cocción a gas y eléctricos.
- No utilice este aparato si tiene el cable eléctrico o el enchufe dañados, si no funciona bien o si ha sufrido una avería o una caída. Si se daña el cable eléctrico, debe reemplazarlo el Servicio Técnico de General Electric o un agente de servicio autorizado utilizando un cable eléctrico de General Electric.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno durante la cocción.
 - Quite los ganchitos de alambre y las manijas de metal de los recipientes de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
 - No utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando.
 - No cocine palomitas de maíz en el horno de microondas a menos que cuente con un accesorio especial para microondas o que utilice palomitas de maíz especiales para hornos de microondas.
 - Si los materiales ubicados dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos. Si se abre la puerta, el fuego puede propagarse.
 - No utilice las funciones del sensor dos veces seguidas en la misma porción de comida. Si los alimentos no se cocinaron después de la primera cuenta regresiva, utilice COOK BY TIME (cocinar por tiempo) para obtener tiempo de cocción adicional.
 - No use el horno para secar periódicos. .

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Horno Advantium

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese que su aparato esté debidamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Instale y coloque este aparato de acuerdo con las Instrucciones de Instalación suministradas.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados – por ejemplo, botes sellados – pueden explotar y no deben calentarse en este horno. Si lo utiliza de esta manera puede resultar en una lesión.
- No monte este aparato arriba del fregadero.
- Este horno no está aprobado ni probado para uso marino.
- Este horno está aprobado UL para una instalación de pared estándar, arriba de 36 pulg.
- No opere este aparato si está dañado o si lo han dejado caer.
- Como con cualquier otro aparato, se requiere una cercana supervisión cuando se utiliza por niños.
- Utilice este aparato sólo para los fines descritos en este manual.
- No utilice químicos corrosivos o vapores en este aparato.
- Este horno está específicamente diseñado para calentar, deshidratar y cocinar alimentos, no se diseñó para uso en laboratorios o para uso industrial.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Contacte a la empresa de servicio autorizada para la revisión, reparación o ajuste de este aparato.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo utilice cerca del agua – por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una piscina, cerca de un grifo o en ubicaciones similares.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y Limpieza del Horno, en este manual.
- Si agarran fuego los materiales adentro del horno, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y apague el fusible o interruptor automático del panel. Si abre la puerta, el fuego se puede propagar.
- Para evitar chispas no se debe utilizar la parrilla de alambre del horno para el cocimiento rápido o cocimiento con microonda.
- No cubra las parrillas u otra parte del horno con papel metálico. Esto puede sobrecalentar el horno.
- No deben utilizarse alimentos o utensilios metálicos de grandes dimensiones en este horno porque pueden crear un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice productos de papel cuando el aparato se utiliza en modos diferentes al microondas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Horno Advantium

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Termómetro**—No utilice termómetros comunes de cocina u horno cuando cocine mediante el microondas. El metal y mercurio de estos termómetros pueden provocar una formación de arco eléctrico y generar posibles daños al horno. No utilice un termómetro en los alimentos que coloca en el microondas a menos que el termómetro esté diseñado o recomendado para usarse en el horno de microondas.
- No limpie con esponjillas de metal. Pueden desprenderse pedazos de la esponjilla y tocar partes eléctricas, provocando un riesgo de descarga eléctrica.
- No almacene materiales que no sean nuestros accesorios recomendados en este horno cuando no se encuentre en uso.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador de encimera.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en agua.
- No haga funcionar el horno sin el plato giratorio en su lugar. El plato giratorio no debe tener ninguna clase de bloqueo para que pueda girar.
- Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfrien.
- Las potenciales superficies calientes incluyen la puerta, el piso, las paredes y la parrilla del horno y el plato giratorio.
- Es importante mantener limpia el área donde la puerta se sella contra el microondas. Sólo use detergentes suaves no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un paño suave. Enjuague bien.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- En cumplimiento con USDA, cocine la carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para más información, consulte www.foodsafety.gov.

FORMACIÓN DE ARCO

El arco puede ocurrir durante el cocimiento rápido y el de microondas. Si observa chispas, presione la tecla CLEAR/OFF y corrija el problema.

No guarde la parrilla en el microonda. La parrilla SÓLO debe utilizarse para Hornear con Convección, Calentar y Fermentar.

Formación de arco, es el término de microondas, utilizado para chispas en el horno. Las chispas pueden ser causadas por:

- Contacto de metal o aluminio en los lados del horno.
- Aluminio no moldeado al alimento (las orillas que no están dobladas actúan como antenas).
- Utilice el aluminio de la manera en que se recomienda en este manual.
- Metales, como amarres, grapas en aves o platos con orillas de oro colocados en el horno.
- Los recipientes de metal o la parrilla de aluminio del horno utilizada durante el cocimiento rápido o el de microonda (con excepción de las panas suministradas con el horno).
- Toallas de papel recicladas que contengan pequeños pedazos de metal utilizados en el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Horno Advantium

ALIMENTOS

- Al cocinar con microonda, coloque los alimentos y recipientes sobre la bandeja de vidrio claro.
- No haga palomitas de maíz en el horno microonda a menos de que utilice un accesorio especial para hacerlo o que utilice uno marcado para horno microonda.
- No hierva huevos en este horno. La presión que se acumula adentro de la yema del huevo hará que explote, resultando en una posible lesión.
- No opere el horno sin alimentos adentro, ya que lo puede dañar. Incrementa el calor alrededor del magnetrón y acorta la vida del horno.
- Alimentos con la piel externa intacta como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y otros menu-dos y las yemas de huevo deben ser pinchadas para permitir que el vapor salga durante el cocimiento.
- No descongele bebidas congeladas con cuellos de botellas estrechos (especialmente bebidas carbonatadas). Aunque el recipiente esté abierto, la presión se puede acumular. Esto puede causar que el recipiente explote, dando como resultado una posible lesión.
- Los alimentos que se cocinan en líquido (como la pasta) tienden a hervir más rápido que los alimentos que contienen menos humedad. Si esto ocurre, vea la sección de Cuidado y Limpieza del Horno para ver las instrucciones de cómo limpiar el interior del horno.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier recipiente de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas de cocimiento y cajas. Para evitar una posible lesión, dirija el vapor lejos de sus manos y cara.
- No cocine demasiado las papas. Se pueden deshidratar y agarrar fuego, causando daño al horno.
- Evite calentar alimentos para bebés en botes de vidrio, aunque estén destapados. Asegúrese que toda comida para bebé se cocine por completo. Mezcle la comida para distribuir el calor de forma pareja. Sea cuidadoso y evite hervir la fórmula al momento de calentarla. El recipiente se puede sentir más frío de lo que la fórmula realmente está. Siempre pruebe la fórmula antes de alimentar al bebé.
- No trate de freír en el horno.
- **AGUA SOBRECALENTADA**
Los líquidos, como el agua, café o té pueden calentarse arriba del punto de hervor sin que aparenten que están hirviendo. No siempre existen burbujas visibles o hervor cuando retira el recipiente del horno micro-onda. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O INTRODUCES UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
Para reducir el riesgo de una lesión personal:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Mueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
 - No utilice recipientes rectos con cuellos angostos.
 - Después de calentar, permita que el recipiente descanse en el horno microonda por un período corto de tiempo, antes de retirar el recipiente.
 - Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio adentro del recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Horno Advantium

Recipientes de cocina seguros para el microonda



Cuando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Cuando cocine en el microonda la bandeja de vidrio claro siempre debe estar colocada en su lugar.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Cuando cocine en el microonda asegúrese que todos los recipientes sean convenientes para dicho uso. Puede utilizar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocimiento, tazas medidoras, tazas para natillas, platos de cerámica o de china que no tengan bordes de metal o de vidrio con un brillo metálico. Algunos recipientes están marcadas "apropiado para microonda"

- No utilice la parrilla de alambre del horno para cocinar con microonda.
- Para cocinar sus alimentos coloque el recipiente para microonda directamente sobre la bandeja de vidrio claro.
- El uso de la bandeja de metal durante el cocimiento con microonda dará como resultado un rendimiento de cocimiento inferior.

- Si no está seguro que el plato es seguro para el microonda, realice la siguiente prueba: Coloque en el horno el plato que desea probar y una taza medidora de vidrio llena de agua. Coloque la taza medidora encima o cerca del plato. Cocine en el microonda de 30-45 segundos en high (alto). Si el plato se calienta, éste no debe usarse en el microonda.



Cómo probar si el plato es seguro para el microondas.

Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta el agua de la taza, entonces el plato puede usarse en el microonda.

⚠ PRECAUCIÓN: Riesgo de fuego

- Los recipientes se pueden calentar debido al calor transferido por los alimentos calientes. Debe utilizar guantes para manipular los recipientes.
- Utilícelo como se indica en este manual, al utilizarlo en el horno, manténgalo a 1" de distancia de los lados del horno.
- Si utiliza un termómetro para carne al cocinar, asegúrese que sea seguro para uso en el microonda.

- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como los que se utilizan para empaquetar carne) tienen una capa fina de metal incrustada en la parte de abajo. Al utilizarlas en el microonda, el metal puede quemar el piso del horno o incendiar el papel toalla.
- No utilice productos de papel reciclados. Las toallas de papel, servilletas y papel encerado reciclados pueden contener pedazos de metal que generen chispas y se encienden. Se debe evitar utilizar productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que se pueden encender.
- Se puede utilizar papel toalla, papel encerado o envoltorio plástico para cubrir los platos y así retener la humedad y evitar salpicaduras. Asegúrese de ventilar la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.
- No todas las envolturas plásticas son convenientes para el horno microonda. Revise el empaque para utilizarlo adecuadamente.
- Las bolsas de cocimiento para hervir y las bolsas plásticas herméticas deben cortarse, pincharse o ventilarse siguiendo las instrucciones del paquete. Si no se hace, el plástico puede explotar durante o inmediatamente después del cocimiento, resultando en una posible lesión. Así mismo, los recipientes de plástico deben estar parcialmente abiertos, ya que forman un sello hermético. Cuando cocine con recipientes que estén herméticamente sellados por una cubierta de plástico, retire cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor lejos de sus manos y cara.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Horno Advantium

Recipientes de cocina seguros para el microonda (continuación)

■ Recipientes plásticos – Los recipientes plásticos diseñados para microonda son muy útiles, pero deben ser utilizados cuidadosamente. Aun los recipientes plásticos que son seguros para el microonda pueden no ser tan tolerantes a condiciones de sobre cocimiento como el vidrio o materiales de cerámica y se pueden ablandar o carbonizar si se someten a períodos cortos de sobre cocimiento. En exposiciones más largas de sobre cocimiento, se puede incendiar la comida y el recipiente..

Siga los siguientes consejos

1. Solamente utilice plásticos seguros para el microonda y utilícelos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante del recipiente.
2. No cocine en el microonda con los recipientes vacíos.
3. No permita que los niños utilicen recipientes plásticos sin la supervisión de un adulto.

Recipientes seguros para el horno, para Hornear con Convección, Asar, Calentar, Fermentar y Tostar

▲ PRECAUCIÓN: Riesgo de quemaduras

- El horno y la puerta se calentarán al hornear con convección, asar, calentar o tostar..
- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.

▲ PRECAUCIÓN: Riesgo de fuego

- Al asar o tostar no cubra los platos ni los recipientes plásticos, bolsas plásticas para cocinar/rostizar, envolturas plásticas, papel encerado ni papel.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que usaría una para hornear baja o una bandeja para hornear.

■ Utilice la parrilla de alambre del horno cuando hornee con convección o para calentar.

■ Cuando cocine coloque la comida directamente sobre las bandejas de metal a menos de que la receta requiera un plato.

■ En este horno puede utilizar cualquier plato seguro para el horno. Colóquelo directamente sobre las bandejas.

■ Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuando hornee con convección, ase, caliente o toste obtendrá resultados inferiores en el rendimiento de cocimiento..



Cuando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para asar coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar



Para hornear con convección, calentar o tostar coloque la comida directamente en la bandeja de metal.



Para niveles de hornear o calentar coloque la comida directamente sobre la bandeja de metal o en el plato apropiado y colóquelo en la parrilla de alambre del horno

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Horno Advantium

Recipientes seguros para el horno, para cocimiento rápido



Cuando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para cocimiento rápido coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para cocinar rápido, convección, hornear, calentar o tostar coloque la comida directamente en la bandeja de metal.

▲ PRECAUCIÓN: Riesgo de quemaduras

■ El horno y la puerta se calentarán cuando utiliza el cocimiento rápido.

■ Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipularlos.

▲ PRECAUCIÓN: Riesgo de fuego

■ Cuando cocine rápido no utilice cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar/rostar fabricadas de aluminio, plástico, cera o papel

■ No cubra con aluminio el plato giratorio, las bandejas de metal ni ninguna parte del horno. Esto causará chispas en el horno.

■ Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una para hornear plana o una bandeja para hornear.

■ No utilice la rejilla de alambre del horno para cocinar rápido.

■ Cuando cocine coloque la comida directamente en las bandejas de metal a menos que el horno le indique que haga lo contrario.

■ Puede utilizar en su horno cualquier plato que no sea de metal y que sea seguro en el horno. Colóquelos directamente sobre las bandejas.

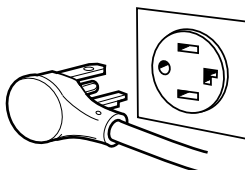
■ Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuando cocine rápido obtendrá resultados de cocimiento inferiores y posiblemente rajará la bandeja de vidrio.

■ Utilice las bandejas de metal especificadas para uso en este horno. Las otras bandejas de metal no están diseñadas para este horno y darán resultados de cocimiento inferiores.

Instrucciones de conexión a tierra

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.



Verifique que haya una conexión a tierra adecuada antes del uso

Este aparato debe contar con una conexión a tierra. En caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica al brindar

un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato se encuentra equipado con un cable eléctrico que contiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse en un tomacorriente con adecuada instalación y conexión a tierra.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende por completo las instrucciones de conexión a tierra, o si no sabe si el aparato cuenta con una adecuada conexión a tierra.

Para el uso de este aparato, es su responsabilidad y obligación cambiar un tomacorriente de pared estándar de 3 clavijas por uno de 4 clavijas y 30 amperios con adecuada conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o quite la clavija a tierra del cable eléctrico.

No utilice un enchufe adaptador con este aparato.

No utilice un cable de extensión con este aparato. Si el cable eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o técnico calificado la instalación de un tomacorriente cerca del aparato.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este aparato en su propio circuito eléctrico para evitar que las luces parpadeen, que el fusible se queme o que el interruptor de circuitos salte.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Horno Advantium

El ventilador

El ventilador funciona automáticamente en ciertas condiciones (ver la sección Ventilador). Evite el inicio y propagación de incendios accidentales de cocción mientras el ventilador se encuentra en uso

- Limpie a menudo la parte inferior del Advantium. No permita que la grasa se acumule en el Advantium o en los filtros del ventilador.
- En caso de un incendio de grasa en las unidades de superficie debajo del Advantium, apague el recipiente en llamas sobre la unidad de superficie cubriendo el recipiente por completo con una tapa, una plancha para galletas o una bandeja plana.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno basados en lejía, pueden dañar los filtros.

- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno basados en lejía, pueden dañar los filtros.
- Si flambea alimentos debajo del Advantium, encienda el ventilador
- Nunca deje unidades de superficie desatendidas debajo de su Advantium en configuraciones de calor altas. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego y propagarse si el ventilador del Advantium se encuentra en funcionamiento. Para minimizar el funcionamiento del ventilador automático, utilice recipientes de cocción del tamaño adecuado y use calor alto en las unidades de superficie sólo cuando sea necesario.

⚠ ADVERTENCIA

MARCA PASOS

La mayoría de los marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consultar con su médico.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Kits opcionales

Disponible en su distribuidor GE, a un costo adicional:

Kits de paneles de relleno:

- JX52WH—Blanco
- JX52BL—Negro

Al colocar un extractor de estufa de 36", los kits de paneles rellenan el ancho adicional para darle una apariencia empotrada personalizada.

Solamente para una instalación entre los gabinetes; no son para instalaciones al final de los gabinetes.

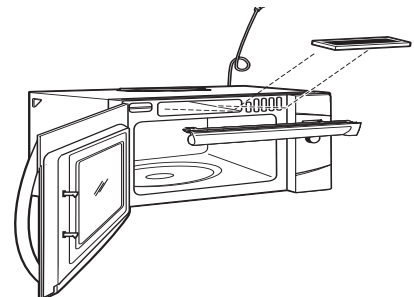
Cada kit contiene: dos paneles de relleno de 3" de ancho

Kits de Filtros

- JX81D—Kit de Filtro de Carbón para Recirculación

Los kits de filtros son utilizados cuando el horno no puede ser ventilado hacia el exterior.

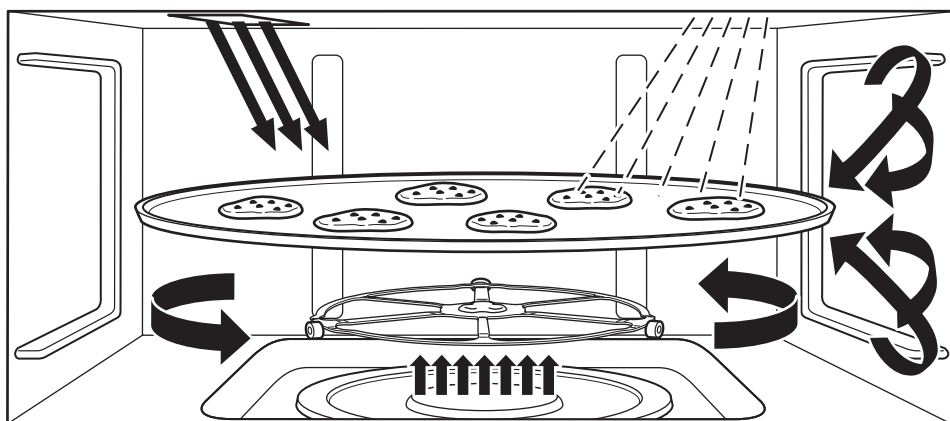
Vea la cubierta trasera para ordenar por teléfono o en GEAppliances.com.



Conociendo su horno Advantium

El horno Advantium utiliza tecnología avanzada de Cocimiento rápido para aprovechar la energía de la luz. El horno Advantium cocina el exterior de los alimentos muy parecido al calor ra-diante convencional, al mismo tiempo en que penetra la superficie para cocinar el interior simultáneamente.

La luz halógena es la fuente primaria de energía, un sistema de convección y un calentador de cerámica ayudan al cocimiento, con un "refuerzo de micro-onda" agregado en algunos algoritmos de cocimiento. Los alimentos se cocinan parejos y rápido, al mismo tiempo en que retienen su humedad natural.

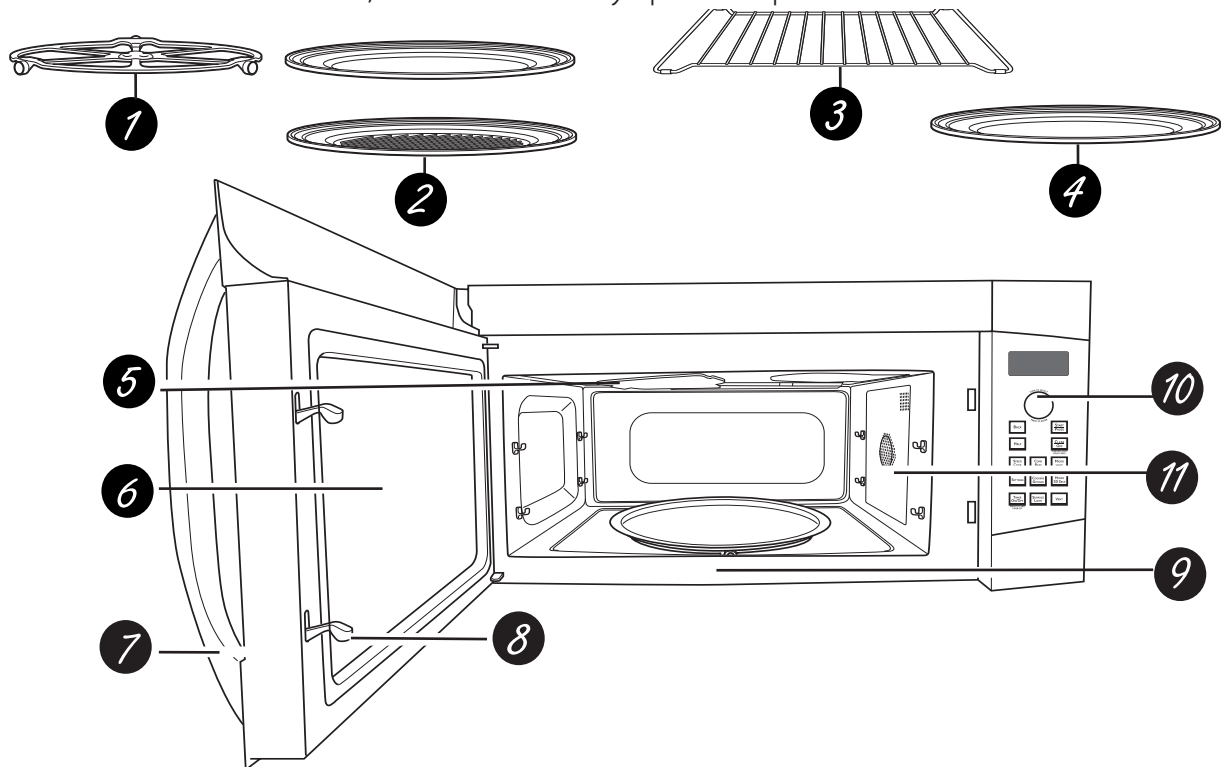


El horno Advantium es capaz de cocinar rápido, hornear con convección, asar, tostar, calentar, fermentar y co-cinar con microonda. La función de cocimiento rápido es el mayor beneficio del horno Advantium.

Para cocinar rápido no se requiere pre-calentar. Coloque los alimentos en el horno y comience a cocinar inmediatamente. Se ahorra tiempo ya que no pre-calienta y debido a que éste cocina más rápido.

Características del horno

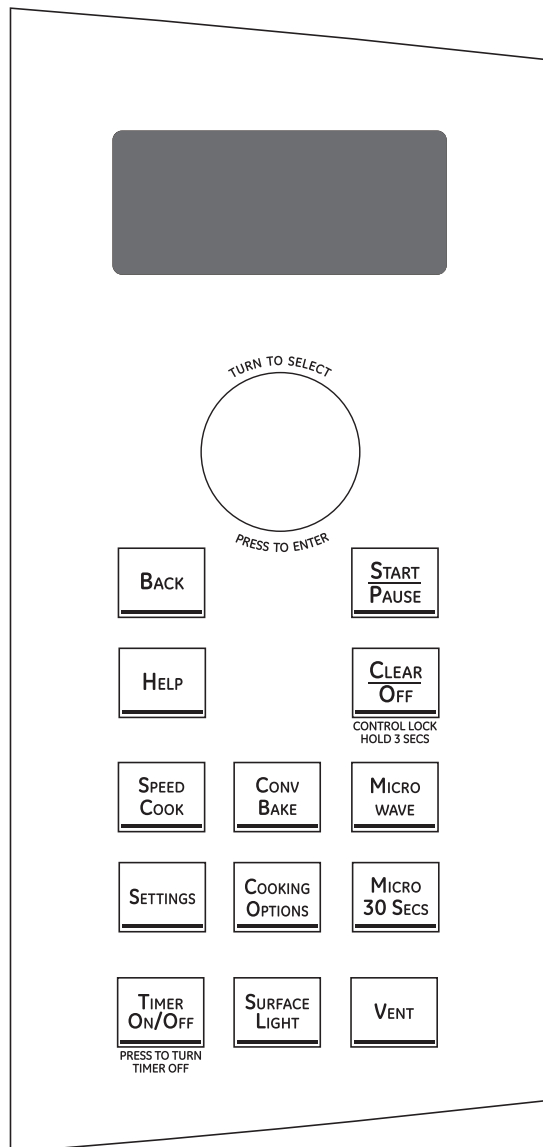
A través de este manual, las características y apariencia pueden variar de las de su modelo



- 1** *Plato Giratorio*
Para todos los tipos de cocimiento el plato giratorio siempre debe estar en su lugar, en el piso del horno. Asegúrese de que esté colocado seguro sobre el eje en el centro del horno.
- 2** *Bandeja de Metal o Bandeja de Metal para Asar*
Al cocinar rápido, asar y tostar coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o bandeja de metal para asar y coloque el plato giratorio.
- 3** *Parrilla de Alambre del Horno*
Al hornear con convección o calentar coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o plato seguro para el horno sobre la parrilla de alambre del horno.
- 4** *Bandeja de Vidrio Claro*
Coloque el plato giratorio cuando utilice las funciones de microonda. Coloque los alimentos o el recipiente seguro para microondas directamente en la bandeja.
- 5** *Lámparas Halógenas Superiores*
Al cocinar rápido, asar y tostar, dos lámparas halógenas de 1200W cocinan los alimentos.
- 6** *Ventana*
Permite ver el cocimiento, al mismo tiempo en que mantiene confinadas las microondas adentro del horno.
- 7** *Manillita de la Puerta*
Hale para abrir la puerta.
- 8** *Aldabas de la Puerta*
Para que el horno funcione la puerta debe estar cerrada con la aldaba.
- 9** *Calentador de Cerámica Inferior*
Un calentador de cerámica de 500W cocina los alimentos por la parte de abajo, al cocinar rápido, asar o tostar.
- 10** *Panel de Control*
Las teclas utilizadas para operar el horno están ubicadas en el panel de control.
- 11** *Sistema de Convección*
Un elemento de calentamiento de 1550W cocina los alimentos con un ventilador de convección haciendo circular el aire caliente a través de la cavidad para cocinar rápido, asar, hornear con convección, tostar y calentar.

Controles de Cocimiento

Con su horno advantium usted podrá cocinar con luces halógenas de alta-intensidad, calentadores de cerámica, elemento de calentamiento de convección y/o con energía de microonda convencional.



SELECTOR DIAL (dial selector)

Gire para seleccionar. Presione para ingresar. Gire para seleccionar alimentos, nivel de energía o selecciones de temperatura. También utilice el dial para aumentar (gire en sentido de las agujas del reloj) o disminuir (gire en sentido contrario a las agujas del reloj) el tiempo. Simplemente presione el botón para ingresar la selección.

BACK (regreso)

Presione este botón para retroceder uno o más niveles del proceso de programación.

HELP (ayuda)

Presione este botón para averiguar más sobre las funciones del horno.

DISPLAY (pantalla)

Muestra las selecciones de las funciones e información sobre el horno cuando se encuentra en uso.

START/PAUSE (inicio/pausa)

Presione esta tecla para iniciar o detener cualquier función de cocimiento.

CLEAR/OFF (borrar/apagar)

Presione esta tecla para cancelar TODOS los programas del horno, con excepción del reloj, la luz automática nocturna, el cronómetro, el ventilador del respirador y la luz de superficie.

SPEEDCOOK (cocimiento rápido)

Presione este botón para acceder al menú predeterminado de cocción rápida o para configurar su propio programa de cocción.

CONV BAKE (hornear con convección)

Presione esta tecla para hornear con convección.

MICROWAVE (microonda)

Presione esta tecla para acceder al menú de microonda o para ajustar su propio programa de microonda.

SETTINGS (ajustes)

Presione esta tecla para programar el reloj y acceder al plato giratorio on/off, conversión automática, luz nocturna automática, volumen del pito, pantalla on/off, recordatorio y unidades de temperatura.

COOKING OPTIONS (opciones de coc.)

Presione este botón para acceder a repetir el último, asar, leudar, tostar, calentar e inicio retardado.

MICRO 30 SEC (micro 30 segundos)

Inicia el microondas durante 30 segundos de cocción. Se agregan 30 segundos adicionales al tiempo de cocción restante cada vez que se presiona el botón.

TIMER ON/OFF (cronómetro on/off)

Presione esta tecla para programar el cronómetro para minutos y segundos.

SURFACE LIGHT (luz de la superficie)

Presione esta tecla para encender y apagar la luz de la plancha.

VENT FAN (ventilador del respirador)

Presione esta tecla para encender y apagar el ventilador del respirador.

Uso de las funciones de cocimiento rápido

⚠ PRECAUCIÓN: Riesgo de quemaduras

Cuando utilice los programas de cocimiento rápido, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

Debe programar el reloj antes de utilizar su horno por primera vez. Vea la sección Reloj.

Antes de comenzar, asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Utilice la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar y su propio recipiente de vidrio o cerámica, si es necesario.



El plato giratorio debe estar colocado en su lugar siempre que utiliza el horno.



Para cocinar rápido coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.

- El horno se detendrá si abre la puerta durante el cocimiento y aparecerá PAUSE en la pantalla. Para reanudar el cocimiento cierre la puerta y presione START/PAUSE.
- Seleccione EDIT para cambiar el tiempo o los niveles de potencia en cualquier momento durante el cocimiento.
- Se produce humo al cocinar rápido carnes en el horno.
- Para cocinar un tiempo adicional después de que terminó el ciclo de cocimiento, utilice la función para Reanudar, como se le indica en la pantalla.

Lo que es normal

Tiempos de cocimiento

- Al cocinar rápido con el menú predeterminado de alimentos, podrá ver en la pantalla OPTI-MIZING COOK TIME (optimizando el tiempo de cocimiento) varios segundos después de presionar STAR/PAUSE. El horno detecta automáticamente el nivel del voltaje eléctrico de su casa y ajusta el tiempo de cocimiento hacia arriba o hacia abajo para un cocimiento adecuado.

Ventiladores de Enfriamiento

- Los ventiladores se encenderán durante el cocimiento. Al final, éstos continuarán durante un tiempo corto para enfriar los componentes internos. Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando las piezas internas del horno estén frías. La pantalla mostrará "Oven is Cooling" (el horno se está enfriando).
- Mientras el horno esté encendido el respirador emitirá un aire caliente.
- Cuando el horno está caliente el ventilador de escape se enciende automáticamente. Vea la sección del Ventilador Automático.

Luces

- Cuando el horno está encendido, la luz estará visible alrededor de la puerta o de la caja exterior.
- Las luces halógenas se opacarán y se encenderán y apagarán durante el ciclo de cocimiento rápido, algunas veces a niveles de potencia completa. Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.

Calor del Horno

- Los ciclos de cocimiento rápido no requieren un tiempo de precalentamiento. El horno comienza a cocinar inmediatamente.
- La puerta y el interior del horno estarán muy calientes. Tenga cuidado al abrir la puerta y retirar los alimentos. Tenga cuidado del vapor que se puede salir alrededor de la puerta.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.
- Cuando cocine por un período largo de tiempo, el horno puede reducir automáticamente los niveles de potencia para mantener el nivel apropiado de calor en el horno.

Sonidos

- Es normal escuchar durante el cocimiento chasquidos y el soplador del ventilador. El control electrónico enciende y apaga los componentes.

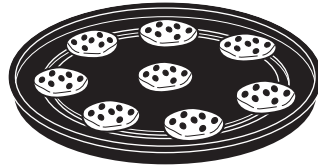
Interferencia

- Se puede observar interferencia de TV/radio cuando utiliza el microondas, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños. Esto no indica un problema con el microondas. Mueva el radio o la TV lo más lejos posible del microondas o revise la posición de la antena de la TV/radio.

Consejos para mejores resultados de cocimiento rápido

Disponga los alimentos sobre las bandejas metálicas como se indica para asegurar un dorado consistente y parejo.

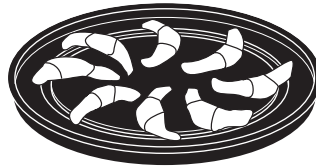
Los alimentos pueden tocarse pero no deben estar montados unos sobre otros.



Patrón circular
(Ejemplo, biscochos, galletas)



Patrón lado a lado
(Ejemplo, carnes y pollos)



Patrón de rayo
(Ejemplo, croissants, palitos de pan)



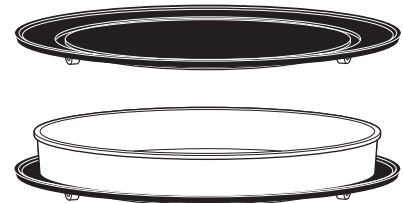
Una capa
(Ejemplo, aperitivos)

La carne, pollo, pescado o mariscos frescos que están congelados deben descongelarse antes de cocinarlos. (Puede utilizar la función de descongelación del microonda). Siga las instrucciones del paquete para otros alimentos congelados empacados.

Recipientes para cocimiento rápido

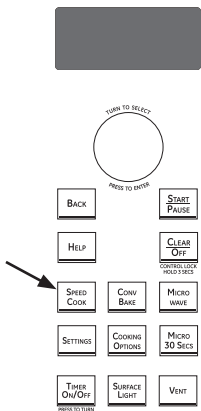
⚠ PRECAUCIÓN: Riesgo de quemaduras

- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Siga las sugerencias para el recipiente que aparecen en la pantalla del horno o en el Libro de Recetas.
- Cuando cocine coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar, a menos de que el horno le indique lo contrario.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una pana para hornear baja o una bandeja para hornear.
- Además de los utensilios suministrados, usted puede utilizar platos de cacerolas que no sean de metal, platos para tartas y otros recipientes seguros para el calor. Colóquelos directamente en la bandeja de metal.



- Asegúrese de seleccionar un tamaño que se ajuste fácilmente.
- Coloque la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar en el plato giratorio. Coloque el recipiente de vidrio o cerámica en la bandeja.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.

Utilice el menú predeterminado de cocimiento rápido



El Advantium está preconfigurado para cocinar más de 175 comidas populares.

1. Presione la tecla SPEEDCOOK.
Si no se hace ninguna selección en 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.
2. Gire el dial selector para seleccionar la categoría del tipo de alimento que desea. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial selector para seleccionar el alimento específico (selección de menú). Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial selector para seleccionar la cantidad, tamaño y/o cocimiento (si lo requiere, el horno le indicará). Presione el dial después de cada selección.

5. Una vez que la pantalla muestre: EDIT (editar), SAVE (guardar) o START (iniciar), presione la tecla START/PAUSE o el dial selector para comenzar a cocinar.

Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER (para cierto tipo de comida).

Cuando el horno indique CHECK for DONENESS, revise para ver si la comida está cocinada a su gusto (para ciertos alimentos).

Si desea revisar los ajustes durante el cocimiento presione el dial selector.

Si entró una selección no deseada, simplemente presione en cualquier momento la tecla BACK y vuelva a entrar las selecciones deseadas.

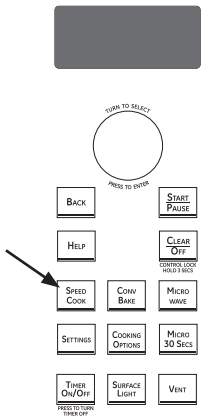
Se puede producir humo cuando cocinará rápido carne en el horno.

Selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido

De acuerdo con la Guía de la USDA, se debe cocinar la carne a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y el pollo a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades producidas por los alimentos. Para más información visite la página www.foodsafety.gov.

Categoría Alimento	Selección del Menú	Categoría Alimento	Selección del Menú	Categoría Alimento	Selección del Menú
Aperitivos	Bocadillos de Bagel Palitos de Queso Rollos (congelados) Jalapeño Poppers Bolitas de Carne (cong.) Nachos Nueces, Rostizadas Aros de Cebolla Rollos de Pizza Pretzels Suaves (cong.) Taquitos (congelados)	Pollo	Con hueso Sin Hueso Filete (congelado) Dedos (congelado) Frito (congelado) Nugget (congelado) Tortita (congelado) Tierno (congelado) Alas (congelado) Entero	Sandwich	Banderillas (congelados) Rollo de Hot Dog Sandwich a la Parrilla Sandwich relleno
Panes	Biscochos Palitos de Pan Pan de Queso Rollos Rollos para la cena Pan de ajo Tostadas Texanas	Postres	Mezcla de Brownie Galletas Tartas (fruta fresca) Cubierta para Tartas Rollos (refrigerados) Empanadas	Mariscos	Filetes de Bacalao Palitos de pescado (cong.) Empanizado congelado Filete de pescado reloj Salmón Mariscos Steak de Pescado Espada (1") Talapia Steaks de Atún Pescado blanco/Bacalao
Desayuno	Waffles Belgas Pizza de Desayuno Tostadas a la Francesa Tortitas de Papa Panqueques (congelados) Rollos (refrigerados) Biscocho con Salchicha Chorizos Tortitas de Salchicha Strudel (congelados) Empanadas Waffles (congelados)	Entradas	Rollos (congelados) Pan de carne (9x5) Taquitos (congelados)	Guarnición	Cacerola Frijoles Fritos (16 oz) Espárragos rostizados Pimentón rostizado Chiles rostizados (3-6) Maíz rostizado (1-4) Ajo rostizado Vegetales mixtos rostizados Escalopas de papas
		Carnes	Filet Mignon Hamburguesas Chuletas de Cordero Chuletas de Cerdo Ribeye Steak Sirloin Steak Strip Steak T-Bone Steak Tenderloin		
		Pizza	Deli/Fresca Pizza Congelada Utilice corteza pre-cocida		
		Papas	Papa horneada Tortitas de papa Papas congeladas Nuggets congelados Camote/Jícama		

Niveles de potencia de cocimiento rápido



El Advantium utiliza energía de las lámparas halógenas de alta intensidad, del calentador de cerámica, del sistema de convección y de microondas para cocinar simultáneamente los alimentos por arriba, abajo y en el interior, y sellar la humedad y el sabor.

Cuando utilice el menú predeterminado de alimentos, los niveles de potencia ya están seleccionados para usted. Sin embargo, estos se pueden ajustar al utilizar el menú predeterminado de alimentos y MY RECIPE (mi receta).

Cada nivel de potencia le ofrece energía de la lámpara halógena o del calentador de cerámica y de microonda durante cierto porcentaje de tiempo o le ofrece calentamiento para el sistema de convección.

Por ejemplo:

- U-07 Lámpara halógena superior encendida el 70% del tiempo.
- L-07 Calentador de cerámica inferior encendido el 70% del tiempo.
- M-05 Microonda encendida el 50% del tiempo.
- C-06 Elemento de convección calienta el horno a 350°F.

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

1. Presione la tecla SPEEDCOOK y seleccione su comida (siga las instrucciones de uso del menú predeterminado de cocimiento rápido).
2. Cuando la pantalla muestre EDIT,SAVE o START, gire el dial para seleccionar EDIT (editar).

Si no desea cambiar ninguno de los ajustes, simplemente presione el dial y pase a la siguiente selección.
3. Presione el dial si no desea ajustar el tiempo de cocimiento.
4. Gire el dial en dirección de las manecillas de reloj para aumentar o al contrario para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.
5. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia inferior. Presione el dial para seleccionar.
6. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia de microonda. Presione el dial para seleccionar.
7. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia de convección. Presione el dial para seleccionar.
8. Presione la tecla START/PAUSE o el dial selector para comenzar a cocinar.

Siga estas guías generales cuando seleccione los mejores ajustes de U=, L=, M= y C= para sus recetas favoritas.

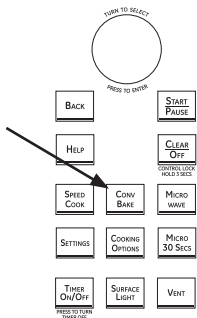
U = Seleccione un ajuste más alto para alimentos delgados que requieren un café dorado en la parte de arriba (por ejemplo: filetes de pescado, tostadas, pechugas de pollo deshuesadas). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos gruesos o con mucho contenido de azúcar o grasa (por ejemplo: muffins, rostizados, cacerolas) o que requieran un tiempo de cocimiento más largo.

L = Seleccione un ajuste más alto para alimentos gruesos o densos que no requieren un cocimiento rápido en el centro (por ejemplo: steaks, cacerolas). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos delgados (por ejemplo: galletas).

M = Seleccione un ajuste más alto para acortar el tiempo de cocimiento para alimentos densos o pesados (por ejemplo: cacerolas, pollos enteros). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos delicados (por ejemplo: panes) o alimentos que requieren un período de cocimiento más largo para obtener resultados suaves (por ejemplo: steaks, carne para asar).

C = Seleccione un ajuste más bajo para alimentos más delicados que se cocinan a temperaturas más bajas. Seleccione un ajuste más alto (6 o mayor) para alimentos robustos o que se cocinan a temperaturas arriba de 350°F.

Repita la última función



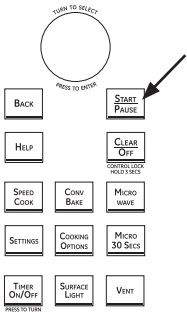
Utilice esta función para ahorrar tiempo para alimentos que cocina repetidas veces, como galletas y aperitivos.

1. Presione COOKING OPTIONS (opciones de cocimiento) y seleccione REPEAT LAST (repita el último).
2. La pantalla mostrará el último alimento que pre-ajustó.

NOTA: El último programa que utilizó se guarda durante dos horas.

3. Presione la tecla START/PAUSE o el dial selector para comenzar a cocinar.

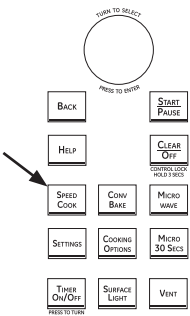
Función para Reanudar



1. Si necesita cocinar la comida por más tiempo, usted puede reiniciar el horno al presionar la tecla START/PAUSE o el dial selector.
2. La pantalla mostrará RESUME COOKING (reanudar el cocimiento) y el horno volverá a iniciar automáticamente al 10% del tiempo original.

El programa permanece en memoria durante 5 minutos. Después necesitará programar de nuevo. Vea la sección de Uso del menú predeterminado de cocimiento rápido.

Mi Receta -cocimiento rápido personalizado



El Advantium le ofrece flexibilidad al cocinar sus platos favoritos.

Si desea cocinar una comida que no se encuentra entre nuestras selecciones predeterminadas, utilice My Recipe para personalizar el cocimiento rápido.

1. Presione la tecla SPEED COOK y seleccione MY RECIPE (mi receta). Luego presione el dial para seleccionar. Seleccione NEW RECIPE (receta nueva).

Si no realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.

2. Gire el dial selector para seleccionar el tiempo de cocimiento. Presione el dial para seleccionar.

La pantalla le indicará que debe seleccionar el nivel o niveles de potencia.

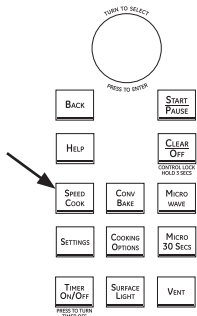
3. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia superior. Gire el dial en dirección de las manecillas del reloj para aumentar o en

dirección contraria para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.

4. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia inferior. Presione para seleccionar.
5. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia de microonda. Presione para seleccionar.
6. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia de convección. Presione para seleccionar.
7. Presione la tecla START/PAUSE o presione el dial selector para comenzar a cocinar.

Para sugerencias sobre el nivel de potencia o tiempo de cocimiento, utilice la guía de cocimiento, libro de recetas o las selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido.

Mi Receta - para entrar y salvar



Agrega y guarda hasta 30 de sus re-cetas para cocimiento rápido o micro-onda, o las recetas del menú predeter-minado de cocimiento rápido como una receta favorita. Una vez realizada, puedes llamar rápidamente y en cualquier momento su receta favorita para cocinar la comida como a usted le gusta!

1. Presione la tecla SPEEDCOOK o MICROWAVE.
2. Gire el dial para seleccionar MY RECIPE (mi receta). Presione el dial para se-leccionar.
3. Gire el dial hasta que aparezca NEW RECIPE (nueva receta). Pre-sione el dial para seleccionar.
4. Aparecerá ENTER COOK TIME(entre el tiempo de cocimiento).Gire el dial para escoger el tiempo de cocimiento. Presione el dial para seleccionar.

La pantalla le indicará que debe se-leccionar los niveles de potencia.

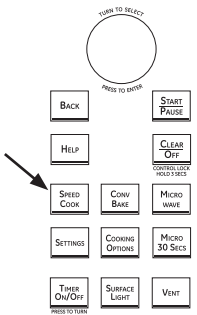
5. Gire el dial en dirección de las

mane-cillas de reloj para aumentar o al con-trario para disminuir el nivel de poten-cia superior. Presione el dial para seleccionar.

Utilice la guía de cocimiento o libro de recetas para ver sugerencias del nivel de potencia y del tiempo de cocimiento.

6. Seleccione SAVE (guardar) del re-sumen de la pantalla.
7. Aparecerá SPELL THE FOOD NAME(deletee el nombre de la comida).Gire el dial hasta la primera letra dela descripción de su comida y presioneel dial para seleccionar. Continúeeste proceso hasta deletrear el restodel nombre. Presione la tecla START/PAUSE para guardar la receta y su nombre.

Mi Receta- encontrar y utilizar

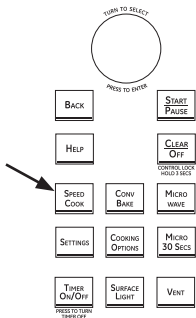


Para encontrar y utilizar las recetas guar-dadas:

1. Presione la tecla SPEEDCOOK o MICROWAVE.
2. Gire el dial para seleccionar MY RECIPE (mi receta).

3. Aparecerán en la pantalla los nombresde las recetas que ha guardado.
4. Gire el dial hasta que aparezca la receta que desea y presione el dialpara seleccionar.
5. Presione la tecla START/PAUSE oel dial selector para comenzar el cocimiento.

Mi Receta - para ajustar o cambiar

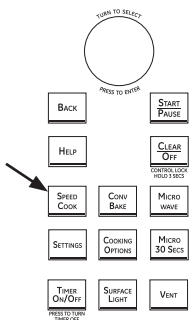


Para ajustar o cambiar las recetas guardadas:

1. Presione los botones SPEEDCOOK (cocción rápida) o MICROWAVE (microondas).
2. Gire el dial para seleccionar MY RECIPE (mi receta).
3. Gire el dial hasta la receta que desea cambiar. Presione el dial para ingresar. Aparecerán las configuraciones actuales.
4. Elija EDIT (editar).
5. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
6. Gire el dial para cambiar los niveles de energía y presione el dial para ingresar cada nivel de energía.
7. Gire el dial para cambiar el nombre de la receta. Presione el dial para ingresar cada cambio de letra.
8. Presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para guardar la receta modificada.

Para nivel de energía y sugerencias de tiempo de cocción, utilice su guía de cocción o recetario.

Mi Receta- para eliminar



Para eliminar las recetas guardadas:

1. Presione la tecla SPEEDCOOK o MICROWAVE.
2. Gire el dial para seleccionar MY RECIPE (mi receta).
3. Seleccione la receta que desea eliminar.
4. Gire el dial para seleccionar DELETE (eliminar).

Hornear con Convección

Hornear con convección le permite cocinar los alimentos de la misma manera que un horno convencional, utiliza un elemento para calentar el aire adentro del horno. Se puede programar cualquier temperatura entre 250°F a 450°F.

El ventilador circula suavemente el aire caliente a través del horno, sobre y alrededor de los alimentos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, algunos alimentos se cocinan un poco más rápido, a diferencia de los hornos de cocimiento regular.

Antes de comenzar, asegúrese que la parrilla de metal esté en su lugar. Se pueden utilizar ambas parrillas en los dos niveles de cocimiento.



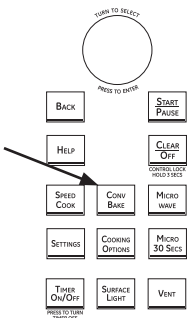
Cuando hornee o caliente en los dos niveles coloque el alimento en la bandeja de metal o en el plato apropiado y colóquelo sobre la parrilla de alambre del horno.

⚠ PRECAUCIÓN: RIESGO DE QUEMADURAS

Cuando hornee, recuerde que el horno, la puerta y los platos están muy calientes.

De acuerdo con la USDA, cocine la carne a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F, el pollo a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades producidas por los alimentos. Para más información visite la página www.foodsafety.gov.

Cómo se Hornea con Convección



1. Presione el botón CONV BAKE (hornear por convección).
2. Gire el dial para configurar la temperatura y presione el dial para ingresar.
3. Presione el dial para ingresar y confirmar la selección.

Para iniciar de inmediato sin configurar un tiempo de cocción, seleccione START (iniciar) o presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).

Para configurar un tiempo de cocción:

1. Gire el dial y seleccione COOK TIME (tiempo de cocción).
2. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
3. Para iniciar el tiempo de cocción de inmediato, coloque los alimentos en el horno y seleccione START COOK TIME (iniciar tiempo de cocción). Luego presione el dial o el botón

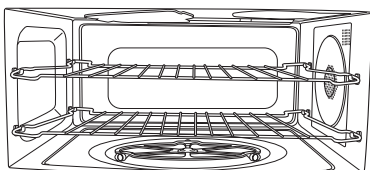
START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar. El tiempo de cocción iniciará de inmediato la cuenta regresiva.

Para iniciar el tiempo de cocción después del precalentamiento, seleccione START PREHEAT (iniciar precalentamiento). El horno emitirá una señal cuando alcance la temperatura de cocción. Coloque los alimentos en el horno y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa). El tiempo de cocción iniciará la cuenta regresiva.

Si la puerta del horno se abre durante la cocción, "Pause" (pausa) u "Oven is Hot" (horno caliente) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).

Los tiempos de cocción se muestran en horas y minutos y pueden configurarse hasta un máximo de 2 horas 59 minutos. El tiempo puede cambiarse durante la cocción girando el dial.

Consejos de cocimiento para hornear con convección



- Se recomiendan panas de metal para todos los tipos de productos horneados, pero especialmente cuando es importante dorar.
- Las panas de metal oscuras o con acabado mate son mejores para panes y tartas, ya que absorben el calor y producen cortezas más crujientes.
- Las panas de aluminio brillante son mejores para pasteles, galletas o muffins, ya que reflejan

el calor y ayudan a producir una corteza ligeramente suave.

- Las cacerolas de vidrio o de aleación de cerámica y vidrio o los platos para hornear son mejores para recetas con huevo y queso debido a la fácil limpieza del vidrio.
- Al hornear en un solo nivel, utilice el inferior. Los sujetadores superiores sólo deben utilizarse para hornear en los dos niveles.

Asar y Tostar

Asar y tostar utilizan las lámparas superiores, el calentador inferior y el sistema de convección, para asar o tostar los alimentos similar al horno convencional.

Antes de comenzar asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Al tostar utilice la bandeja de metal y al asar utilice la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar

⚠ PRECAUCIÓN: Riesgo de quemaduras

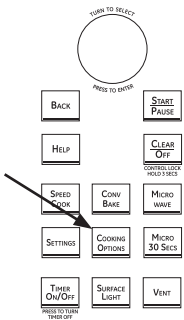
When broiling or toasting, remember that the oven cavity, the oven door and dishes will be very hot!



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.

Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar

Cómo asar



1. Presione el botón COOKING OPTIONS (opciones de cocción).
2. Gire el dial a BROIL (asar) y presione para ingresar.
3. Coloque los alimentos en el horno y seleccione START (iniciar) o presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar.

Si la puerta del horno se abre durante la cocción, "Pause" (pausa) o "Oven is Hot" (horno caliente) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).

Consejos de cocimiento para asar

- Los tiempos de asar pueden ser más cortos en el horno Advantium ya que utiliza lámparas halógenas. Asegúrese de monitorear de cerca los alimentos para obtener los resultados deseados.
- Para mejores resultados al asar, coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal para asar
- Se produce humo al asar carne en el horno.
- Si precalienta el horno para asar carne, precaliente con la bandeja

de metal para asar en el horno y para una mejor brasa en la carne colóquela sobre la bandeja caliente.

- Para un mejor rendimiento, cuando se carne precaliente el horno durante 5 minutos. El pollo tiene mejores resultados sin precalentar el horno.
- Se deben voltear los alimentos a la mitad del tiempo de asado.
- Retire las piezas más finas, para evitar que se cocinen demasiado y que se sequen.

Cómo tostar

1. Presione el botón COOKING OPTIONS (opciones de cocción).
2. Gire el dial a TOAST (tostar) y presione para ingresar.
3. Gire el dial para configurar el tiempo de tostado, coloque los alimentos en el horno y seleccione START (iniciar) o presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar.

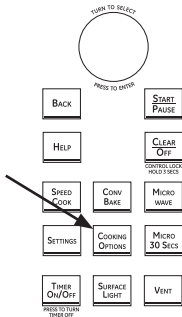
Si la puerta del horno se abre durante la cocción, "Pause" (pausa) u "Oven is Hot" (horno caliente) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).

Consejos de cocimiento para tostar

- Utilice la bandeja de metal para mejores resultados al tostar.
- No necesita darle vuelta a la mayoría de los alimentos.
- Al tostar nueces, múevalos a la mitad del tiempo de cocimiento.

- Tueste las piezas más gruesas por más tiempo, las piezas delgadas menos tiempo.

Calentar



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para calentar coloque los alimentos o el recipiente seguro para el horno directamente en la bandeja de metal.

La función WARM mantendrá calientelas comidas cocinadas a temperaturas de servicio. Siempre comience con la comida caliente. Utilice recipientes y utensilios que puedan soportar temperaturas hasta 230°F.

1. Presione la opción COOKING OPTIONS (opciones de cocimiento).
2. Gire el dial para seleccionar WARM. Presione el dial para seleccionar
3. Gire el dial para seleccionar el nivel de humedad que desea. Vea el cuadro y consejos a continuación. Presione el dial para seleccionar.
4. Seleccione START (iniciar) o presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar. El horno comienza a calentar de inmediato e indica la cantidad de tiempo de calentamiento que se debe completar.

Si la puerta del horno se abre durante el calentamiento, "Pause" (pausa) u "Oven is Hot" (horno caliente) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).

Para hacer crujiente los alimentos viejos:

- Seleccione el ajuste de CRISP. Precaliente el horno durante 10 minutos.
NOTA: Sólo precaliente cuando desee hacer crujiente los alimentos viejos.
- Coloque la comida o los platos directamente en la bandeja de metal.
- Revise para ver si está crujiente después de 45 minutos. Si es necesario, agregue más tiempo.

Cuadro de Selección de Temperatura y Humedad

Tipo de Comida	Ajuste de Humedad
Cacerolas	Húmedo
Chili/Sopa	Húmedo
Panqueques, waffles	Húmedo
Pizza	Crujiente
Papas, horneadas	Crujiente
Papalinas/Galletas	Crujiente

Consejos para alimentos crujientes:

- No cubra los alimentos.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar a menos que desee hacer crujiente alimentos viejos. (Vea Hacer crujiente los alimentos viejos))

Consejos para alimentos húmedos:

- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar.

Fermentar



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para fermentar coloque la masa en un tazón/pana para pan y colóquela en la bandeja de metal

La función para fermentar suministra automáticamente la temperatura apropiada para el proceso de fermentación, por lo tanto, no necesita ajustar la temperatura.

1. Presione la opción COOKING OPTIONS (opciones de cocimiento)
2. Gire el dial para seleccionar PROOF (leudar) y presione para ingresar.
3. Seleccione START (iniciar) o presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar. El horno comienza a leudar de inmediato e indica la cantidad de tiempo de leudado que se debe completar.

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de fermentación, no abra la puerta del horno sin necesidad.

- Revise los productos de pan antes, para evitar sobre-fermentarlos.

NOTAS:

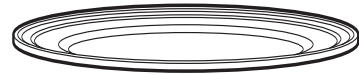
- No utilice el modo de fermentación para calentar alimentos o para mantener caliente la comida. La temperatura de fermentación no es lo suficientemente caliente para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función WARM para mantener la comida caliente
- La función de fermentación no operará si el horno está demasiado caliente. Permita que el horno se enfríe antes de fermentar

Uso de las funciones de microonda

Asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Utilice la bandeja de vidrio claro. Coloque los alimentos o el recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio claro, para cocinar los alimentos.



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Cuando cocine en el microondas la bandeja de vidrio claro siempre debe estar en su lugar.

Recipientes de cocimiento

- Asegúrese que todos los recipientes sean adecuados para cocinar en microondas.

SELECCIONES PREDETERMINADAS PARA EL MICROONDAS

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Cocimiento <ul style="list-style-type: none"> -Por tipo de comida -Por tiempo -Por tiempo 1 y 2 ■ Descongelación <ul style="list-style-type: none"> -1.0 lb rápido -Por tiempo -Por tipo de comida -Por peso -Derretir -Ablandar | <ul style="list-style-type: none"> ■ Bebidas <ul style="list-style-type: none"> -Agua (8 oz) -Café (8 oz) -Té (8 oz) -Leche (8 oz) -Cocoa caliente (8 oz) ■ Palomitas de Maíz (2.9 a 3.5 oz) ■ Derretir <ul style="list-style-type: none"> -Mantequilla -Caramelo -Queso -Chispas de Chocolate -Malavaviscos ■ Cocimiento Lento ■ Ablandar <ul style="list-style-type: none"> -Mantequilla -Queso Crema -Glaseados (16 oz) -Helado | <ul style="list-style-type: none"> ■ Recalentar <ul style="list-style-type: none"> -Bebidas -Cacerolas -Pollo -Pasta -Pizza -Plato de comida -Arroz -Sopa -Filetes/Chuletas -Vegetales |
|--|--|--|

Lo que es normal

Interferencia

- Se puede observar interferencia de TV/ radio cuando utiliza el microonda, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños. Esto no indica un problema con el microonda. Mueva el radio o la TV lo más lejos posible del microonda o revise la posición de la antena de la TV/radio.

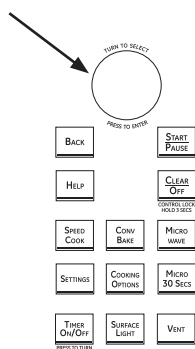
Calor del Horno

- Los recipientes se pueden calentar debido a la transferencia de calor de los alimentos calientes. Utilice guantes para manipularlos
- El vapor se puede salir alrededor de la puerta.

Consejos de cocimiento

- Cuando cocine tocino, coloque la tiras en capas sobre el plato. Cubra cada capa con papel toalla.
- Cuando cocine vegetales, utilice una cacerola o tazón seguro para el microondas. Cúbralos con una tapa segura para el micro-ondas o con un envoltorio plástico ventilado.
- Para vegetales congelados, agregue agua de acuerdo con las instrucciones del paquete
- Para vegetales frescos, agréguele 2 cucharadas de agua a cada porción

Niveles de potencia de microonda



El nivel de energía del microondas se configura automáticamente en todas las funciones del microondas pero usted puede cambiarlo por COOK BY TIME (cocinar por tiempo), COOK BY TIME 1&2 (cocinar por tiempo 1&2), MICRO 30 SEC (micro 30 seg), y DEFROST BY TIME (descongelar por tiempo).

1. Primero, siga las instrucciones para COOK BY TIME (cocinar por tiempo), COOK BY TIME 1&2 (cocinar por tiempo 1&2), MICRO 30 (micro 30), y DEFROST BY TIME (descongelar por tiempo).
2. Seleccione START (iniciar) o presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar.
3. Presione EDIT (editar) para cambiar el tiempo de cocción y luego el nivel

de energía del microondas. Presione el dial para ingresar el tiempo de cocción y los cambios al nivel de energía.

Los siguientes son algunos ejemplos de diferentes niveles de energía

High (alto) 10: Pescado, tocino, vegetales, líquidos en hervor.

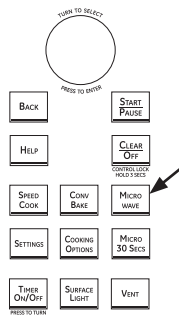
Med-High (med-alto) 7: Cocción suave de carne de res y de ave; horneado de estofados y recalentamiento.

Medium (medio) 5: Para cocción lenta y para tiernizar estofados y cortes de carne menos tiernos.

Low (abajo) 2 ó 3: Descongelar, hervir a fuego lento, salsas delicadas.

Warm (tibio) 1: Mantener alimentos calientes; ablandar mantequilla.

Cómo utilizar las selecciones predeterminadas de microonda



1. Presione la tecla MICROWAVE. Si no hace ninguna selección en 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.
2. Gire el dial para seleccionar COOK (cocinar), DEFROST (descongelar), BEVERAGE (bebida), POPCORN (palomitas de maíz), MELT (derretir), REHEAT (recalentar), SIMMER (fuego lento) y SOFTEN (ablandar).
3. Gire el dial para encontrar la comida que desea cocinar, descongelar o recalentar. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial selector para seleccionar el tipo, cantidad, peso y/o tamaño, como

le indique el horno. Presione el dial después de cada selección.

5. Presione el dial o el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar la cocción.

Presione el dial selector para revisar los ajustes durante el cocimiento.

Si abre la puerta durante el cocimiento, el horno se detendrá y la pantalla mostrará PAUSE. Cierre la puerta y presione START/PAUSE para reanudar el cocimiento.

Si entró una selección no deseada simplemente presione en cualquier momento la tecla BACK y vuelta a introducir las selecciones deseadas.

Cocimiento con tiempo

Utilice COCINAR CON TIEMPO para cocinar en el microonda alimentos que no se encuentran en las selecciones predeterminadas del microondas.

1. Presione la tecla MICROWAVE.
2. Presione el dial para seleccionar CO-CINAR CON TIEMPO y luego presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocimiento y luego presiónelo para seleccionar.

4. Gire el dial para ajustar el nivel de potencia luego presiónelo para seleccionar.

5. Presione el dial o la tecla START/PAUSE para comenzar a cocinar.

Puede abrir la puerta durante el COCIMENTO CON TIEMPO para revisar la comida. Cierre la puerta y presione START/PAUSE para reanudar el cocimiento.

Cocimiento con tiempo 1 y 2

Utilice COOK BY TIME 1&2 (COCINAR CON TIEMPO 1 Y 2) para cocinar con microonda los alimentos que requieren dos diferentes tiempos y niveles de potencia.

1. Presione la tecla MICROWAVE.
2. Gire el dial para seleccionar COOK y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar el COOK BY TIME 1&2 (Cocimiento con tiempo 1 y 2) y presiónelo para seleccionar

4. Gire el dial para ajustar el 1er tiempo y presiónelo para seleccionar. Repita para el 1er nivel de potencia, el 2do tiempo y el 2do nivel de potencia.

5. Presione el dial o la tecla START/PAUSE para comenzar a cocinar.

Micro 30 segundos

Presione MICRO 30 SECS repetidamente para incrementar 30 segundos el tiempo de cocimiento en el microondas. El horno arranca inmediatamente

El nivel de potencia se ajusta automáticamente en alto, pero lo puede cambiar para mayor flexibilidad. Vea las instrucciones en la sección Niveles de Potencia del Microondas.

Mis Recetas

Vea las secciones de MY RECIPE (Mis Recetas) en la sección de Cocimiento Rápido de este libro para ver las instrucciones de cómo guardar, usar, cambiar o eliminar una receta personalizada del microonda

Consejos para descongelar

Utilice DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA para carne, pollo, pescado y pan. Utilice DESCONGELAR CON TIEMPO para la mayoría de las comidas congeladas.

- Las comidas congeladas en papel o plástico pueden descongelarse en el empaque cuando utiliza DESCONGELACIÓN CON TIEMPO. Cuando utiliza DESCONGELACIÓN POR TIPO DE COMIDA deber retirar la carne del empaque. Los empaques cerrados deben ranurarse, pincharse o ventilarse después de que la comida esté parcialmente descongelada. Los recipientes plásticos deben estar parcialmente destapados.
- Las cenas familiares congeladas pre-empacadas pueden descongelarse y cocinarse en el microondas. Si la comida está en un recipiente de aluminio, transfírala a un plato seguro para el microondas.

- Las comidas que se arruinan fácilmente no deben permanecer afuera por más de una hora, después de descongelarla. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Al descongelarse, la comida debe estar fría pero suave en todas las áreas. Si todavía tiene un poco de hielo, regrésela brevemente al microondas odéjela descansar un par de minutos.
- Al descongelar 3 o más libras de carne molida o en cubos, retire las porciones descongeladas, cuando se le indique que debe voltearlo.

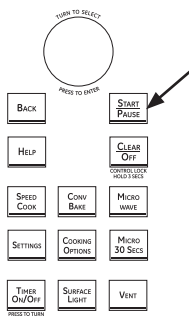
Descogelación con tiempo

Utilice la DESCONGELACIÓN CON TIEMPO para descongelar durante un tiempo seleccionado.

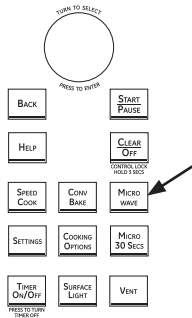
1. Presione la tecla MICROWAVE.
2. Gire el dial selector a DEFROST. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial selector a DEFROST BY TIME. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial selector para seleccionar el tiempo que desea. Presione el dial para seleccionar.
5. Presione el dial o la tecla START/PAUSE para comenzar a descongelar.
6. Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER.

El nivel de potencia se ajuste automáticamente en 3, pero lo puede cambiar. Para cambiar los niveles de potencia, vea las instrucciones de Niveles de Potencia del Microonda.

Usted puede descongelar rápidamente pequeñas cantidades de alimentos al elevar el nivel de potencia después de entrar el tiempo. El nivel de potencia 7 acorta el tiempo total de descongelación a la mitad; el nivel de potencia 10 acorta el tiempo total en aproximadamente 1/3. Al descongelar en niveles de potencia altos, los alimentos necesitarán una frecuente atención, más de la usual y éstos se pueden cocinar un poco.



Descongelar por tipo de comida



DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA ajusta automáticamente los tiempos y niveles de potencia de descongelación, para dar resultados más parejosa las carnes, pollo y pescado que pesan hasta 6 libras.

1. Retire la carne del empaque y colóquela en un plato seguro para el microondas. El pan debe permanecer en el empaque, pero retire los amarres de metal.
2. Presione la tecla MICROWAVE.
3. Gire el dial a DEFROST. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA. Presione el dial para seleccionar.
5. Presione el dial para escoger el tipo de comida. Presione el dial para seleccionar.
6. Gire el dial al peso de la comida, utilice la Guía de Conversión de la derecha. Por ejemplo, dial 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas). Presione el dial para seleccionar.
7. Presione el dial o la tecla START/PAUSE para comenzar a descongelar.
8. Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER.

- Para una descongelación pareja retire la carne descongelada o forre las áreas tibias con pequeños pedazos de aluminio.
- Después de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan descansar 5 minutos para completar la descongelación. Los rostizados grandes deben descansar aproximadamente 30 minutos.

Guía de Conversión

Si el peso de la comida está en libras y onzas, las onzas deben ser convertidas a la décima parte (.1) de una libra.

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

Consejos para el cocimiento con sensor del microonda

El modo de microonda del horno Advantium tiene un sensor de cocimiento y recalentamiento. El horno detecta automáticamente si la comida está cocinada y se apaga el solo - eliminando la necesidad de programar tiempos de cocimiento y niveles de potencia.

Las funciones con sensor detectan la humedad creciente liberada durante el cocimiento. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocimiento para varios tipos y cantidades de comida.

⚠ ADVERTENCIA: Riesgo de fuego

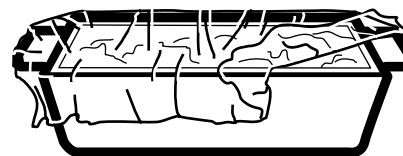
No utilice las funciones con sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida - se puede sobre cocinar o quemar. Si la comida está cruda después de terminar el primer tiempo, utilice TIME COOK (cocimiento con tiempo) para agregar tiempo adicional de cocimiento.

Los recipientes y cubiertas adecuadas son esenciales para un mejor cocimiento con sensor.

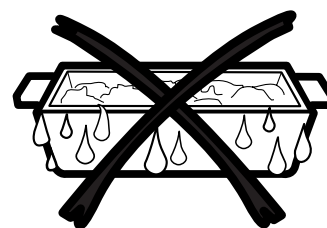
- Siempre utilice recipientes seguros para el microondas y cúbralos con tapaderas o envoltura plástica ventilada. Nunca utilice cubiertas plásticas herméticas - ya que evitan que la humedad salga y se puede sobrecocinar la comida
- Antes de colocar la comida adentro del horno asegúrese de que el exterior de los recipientes y que el interior del horno estén secos. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor. .
- Las palomitas de maíz y las papas se calientan mejor destapadas.



Cubierta



Ventilada

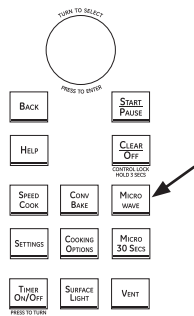


Seque los platos para que no se equivoque el sensor.

PROGRAMAS DE SENSOR DEL MICROONDA

- | | |
|---|---------------------------------|
| ■ Carne molida | ■ Recalentar pollo |
| ■ Palomitas de Maíz
(Palomitas de maíz en paquete para el microondas, 2.9 oz. a 3.5 oz.) | ■ Recalentar pasta |
| ■ Sopa | ■ Recalentar un plato de comida |
| ■ Arroz | ■ Recalentar sopa |
| ■ Vegetales (enlatados, frescos, congelados) | ■ Recalentar vegetales |
| | ■ Recalentar vegetales |
| | ■ Cocimiento lento |

Para usar todos los programas con sensor



Para usar todas las funciones con sensor:

1. Presione el botón MICROWAVE (microondas).
2. Gire el dial para seleccionar COOK BY FOOD (cocinar por alimento) (ubicado debajo de COOK), REHEAT (recalentar), o SIMMER (fuego lento).
3. Gira COOK BY FOOD (cocinar por alimento) y REHEAT (recalentar), seleccione un alimento y presione el dial para ingresar. Para SIMMER (fuego lento), configure el tiempo para cocción a fuego lento después de que la sopa, salsa o estofado haya alcanzado el hervor.
4. Presione el dial o el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar la cocción.

No abra la puerta del horno hasta que comience la cuenta regresiva en la pantalla. Si usted abre la puerta mientras se realiza la cocción por sensor, aparecerá en la pantalla "Sensor Error - Close door and press START" (Error de sensor – Cierre la puerta y presione START). Cierre la puerta de inmediato y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para recomenzar

⚠ ADVERTENCIA: Riesgo de Fuego

No utilice la función con sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida - la comida puede resultar seriamente cocinada o quemada. Si le falta cocimiento a la comida al final del tiempo de cocimiento con sensor utilice COOK BY TIME (cocimiento con tiempo) en el selector del microonda para cocinarla más tiempo.

- Si usted ha estado cocinando y el horno está caliente, puede indicar que se encuentra muy caliente para cocinar por sensor. En ese caso, el horno cambiará automáticamente a cocción por tiempo y puede preguntar sobre el peso o la cantidad de alimentos

- Para acortar o prolongar el tiempo de cocción, espere a que la cuenta regresiva aparezca en la pantalla. Luego gire el dial para agregar o restar tiempo

Notas sobre el programa Reheat (recalentar):

Los alimentos recalentados pueden tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Es mejor utilizar COOK BY TIME (cocinar por tiempo) y no REHEAT (recalentar) con estos alimentos:

- Productos panificados.
- Alimentos que deben recalentarse sin tapa.
- Alimentos que deben mezclarse o girarse
- Alimentos que deben quedar con aspecto o superficies crujientes después de recalentarse.

Cómo ajustar las configuraciones automáticas del horno COOK BY FOOD (cocinar por alimento) y REHEAT (recalentar) para obtener un tiempo de cocción mayor o menor (no disponible en todos los tipos de alimentos):

Para reducir los tiempos de cocción automáticos: Después de que el horno se acciona, gire el dial en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que aparezca un signo menos ("-") o un signo menos doble ("--") y presione el dial para ingresar. Un signo menos ("-") es una reducción del 10% del tiempo de cocción y un signo menos doble ("--") es una reducción del 20% del tiempo de cocción.

Para aumentar los tiempos de cocción automáticos: Después de que el horno se acciona, gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta que aparezca un signo más ("+") o un signo más doble ("++") y presione el dial para ingresar. Un signo más ("+") es un aumento del 10% del tiempo de cocción y un signo más doble ("++") es un aumento del 20% del tiempo de cocción.

Cocimiento completo

Para recordarle que hay alimentos en el horno, en la pantalla podrá verse el modo de cocción y COOKING COMPLETE (cocción completa) y se

oír un pitido una vez por minuto hasta que se abra la puerta del horno o se presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado).

Clock (reloj)	Debe programar el reloj antes de utilizar el horno por primera vez. Cuando programe el reloj por primera vez vaya directamente al paso dos. 1. Para cambiar la hora del reloj, presione la tecla SETTINGS y gire el dial a CLOCK SETTINGS (ajustes del reloj). Seleccione SET TIME (la hora)	2. Gire el dial para ajustar la hora. Presione el dial para seleccionar. Nota: Se programa AM/PM. 3. Gire el dial para ajustar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
Auto Conversion (conversión automática)	La conversión automática reduce automáticamente la temperatura de hornear con convección. Siempre debe introducir la temperatura de la receta y el horno hará el resto.	Para cambiar el ajuste, presione la tecla SETTINGS y gire el dial a AUTO CONVERSION. Presione el dial para seleccionar. Gire el dial para cambiar los ajustes a CONVERSION ON or CONVERSION OFF (Conversión encendido/apagado). Presione el dial para seleccionar.
Display On/Off (pantalla On/Off)	Utilice esta función para encender o apagar la pantalla del reloj. Presione la tecla SETTINGS, gire el dial para seleccionar DISPLAY ON/OFF (pantalla	encendida/apagada). Gire el dial para seleccionar CLOCK DISPLAY ON or CLOCK DISPLAY OFF (el reloj de la pantalla encendido o apagado). Presione el dial para seleccionar.
Beeper Volume (volumen del pito)	Utilice esta característica para ajustar el volumen del pitido. Usted también puede desactivarla.	Presione el botón SETTINGS (configuraciones), gire el dial para seleccionar BEEPER VOLUME (volumen del pitido), presione el dial para ingresar. Seleccione el volumen del pitido, presione el dial para ingresar.
Reminder (recordatorio)	Utilice esta función para configurar el accionamiento del sonido de una alarma en un momento específico del día. 1. Presione el botón SETTINGS (configuraciones), gire el dial para seleccionar REMINDER (recordatorio) y presione el dial para ingresar. 2. Seleccione SET REMINDER (configurar recordatorio) y presione el dial para ingresar. 3. Gire el dial para configurar la hora y minutos y presione el dial para ingresar. NOTA: La configuración de hora se hace en AM/PM.	Para desactivar el recordatorio, presione el botón SETTINGS (configuraciones), gire el dial para seleccionar REMINDER (recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar CLEAR REMINDER (borrar recordatorio) y presione el dial para ingresar. Para desactivar la hora del recordatorio, presione el botón SETTINGS (configuraciones), gire el dial para seleccionar REMINDER (recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar REVIEW REMINDER (revisar recordatorio) y presione el dial para ingresar. La pantalla mostrará.
Turntable On/ OFF (plato giratorio On/Off)	Utilice esta función para evitar que el plato giratorio gire cuando usa un plato demasiado grande para poder girar en la cavidad. Presione el botón SETTINGS (configuraciones), gire el dial para seleccionar TURNTABLE ON/OFF (plato giratorio encendido/apagado) y presione el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar TURNTABLE ON (plato giratorio encendido) o TURNTABLE OFF (plato giratorio apagado) y luego presione el dial para ingresar. NOTA: • El plato giratorio no se desactiva en los modos cocción rápida, asar, tostar o sensor de microondas.	• Si se selecciona TURNTABLE OFF (plato giratorio apagado) durante la cocción, el plato giratorio se desactivará hasta el final de este ciclo de cocción. El plato giratorio volverá a funcionar en el próximo ciclo de cocción y si se utiliza la función RESUME (reanudar). • Si se selecciona TURNTABLE OFF (plato giratorio apagado) antes de comenzar a cocinar, el plato giratorio permanecerá desactivado para cualquier cocción que se inicie en los próximos 5 minutos. Después de los 5 minutos, el plato giratorio volverá automáticamente a TURNTABLE ON (plato giratorio encendido).

Auto Night Light (luz nocturna automática)

Utilice esta función para configurar que la luz de superficie se encienda y apague a una hora determinada.

1. Presione el botón SETTINGS (configuraciones), gire el dial para seleccionar AUTO NIGHT LIGHT (luz nocturna automática) y presione el dial para ingresar.
2. Seleccione SET ON TIME (configurar para hora) y presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para configurar la hora y minutos y presione el dial para ingresar. Gire el dial para desactivar la configuración de hora y minutos y presione el dial para ingresar. Nota: La configuración de hora se hace en AM/PM.

Para desactivar la luz nocturna automática en forma permanente, presione el botón SETTINGS (configuraciones), gire el dial para seleccionar AUTO NIGHT LIGHT (luz nocturna automática) y presione el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar DEACTIVATE (desactivar) y presione el dial para ingresar.

Para desactivar la luz nocturna automática en forma permanente, presione el botón SETTINGS (configuraciones), gire el dial para seleccionar AUTO NIGHT LIGHT (luz nocturna automática) y presione el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar REVIEW ON/OFF TIMES (revisar hora encendido/apagado) y presione el dial para ingresar. La pantalla mostrará la hora de encendido y apagado de la luz nocturna automática.

Nota:

Si se presiona el botón SURFACE LIGHT (luz de superficie) mientras se encuentra encendida la luz nocturna automática, la luz de superficie se quita de la luz nocturna automática por esa vez. El botón SURFACE LIGHT (luz de superficie) debe presionarse para apagar la luz de superficie. La luz nocturna automática se encenderá de nuevo en el próximo horario programado.

Si la luz de superficie ya se encuentra encendida cuando la luz nocturna automática se encuentra programada para encenderse, la luz de superficie no utilizará las configuraciones de la luz nocturna automática. El botón SURFACE LIGHT (luz de superficie) debe presionarse para apagar la luz de superficie. La luz nocturna automática se encenderá de nuevo en el próximo horario programado.

Temperature Units (unidades de temperatura)

Para cambiar las unidades de temperatura, presione el botón SETTINGS (configuraciones) y seleccione TEMPERATURE UNITS (unidades de temperatura). Gire el dial para seleccionar

F o C y presione el dial para ingresar

Delay Start (inicio retardado)

Utilice esta función de retardo cuando el horno comienza a cocinar en CONV BAKE (hornear por convección), COOK BY TIME (cocinar por tiempo), COOK BY TIME 1&2 (cocinar por tiempo 1&2), DEFROST BY TIME (descongelar por tiempo), o DEFROST BY WEIGHT (descongelar por peso).

1. Presione el botón COOKING OPTIONS (opciones de cocción).
2. Gire el dial para seleccionar DELAY START (inicio retardado) y presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para configurar la hora y minutos de la hora de inicio y presione el dial para ingresar. NOTA: La configuración de hora se hace en AM/PM.

4. Configure el modo de cocción.

El horno comenzará el modo de cocción programado cuando la hora actual y la hora de inicio retardado sean la misma.

Help
(ayuda)

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

1. Presione la tecla HELP.
2. Gire el dial para escoger el nombre de la función. Presione el dial para seleccionar.

La pantalla le mostrará una descripción del programa que seleccionó.

Características que encontrará en la función HELP (ayuda)..

Agregar tiempo	Opciones de cocimiento	Repetir el último
Conversión Automática	Descongelación	Reanudar
Luz Nocturna Automática	Descong. por Comida	Cocimiento con sensor
Regresso	Descong. con Tiempo	Cocimiento lento
Volumen del Pito	Descong. por Peso	Ablandar
Bebidas	Inicio demorado	Cocimiento rápido
Asar	Pantalla ON/OFF	Inicio/PAUSA
Borrar/Apagar	Editar	Unidades de temperatura
Reloj	Ayuda	Cronómetro On/Off
Bloqueo del Control	Derretir	Tostar
Hornear con Convección	Micro 30 Segs	Plato Giratorio ON/OFF
Cocinar	Microonda	Calentar
Cocinar por Tipo de Comida	Mis Recetas	
Cocinar con Tiempo	Fermentar	
Cocinar con Tiempo 1 y 2	Recalentar	
	Recordatorio	

Control lock-out
(bloqueo del control)

Puede bloquear el panel de control para evitar que enciendan el horno accidentalmente durante la limpieza o para que no lo utilicen los niños.

Presione y sostenga durante 3 segundos la tecla CLEAR OFF para bloquear y desbloquear.

Cuando el panel de control está bloqueado, cada vez que presiona una tecla o el dial se mostrará en la pantalla CONTROL IS LOCKED (control está bloqueado).

Timer
(cronómetro)

Utilice esta función cada vez que necesite un cronómetro. La puede utilizar mientras cocina en el horno.

1. Presione la tecla TIMER.

2. Gire el dial para escoger los minutos. Presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para escoger los segundos. Presiónelo para seleccionar.

Automatic fans
(ventiladores automáticos)

Los ventiladores de enfriamiento se encienden automáticamente para evitar el sobrecalentamiento de los componentes internos del horno y del control.

Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando se enfríen las piezas internas. Uno o más pueden permanecer encendidos durante 5 minutos o más, después de que el control del horno se haya apagado.

El ventilador del respirador se puede encender automáticamente si el horno se calienta demasiado, aún cuando no esté funcionando. La pantalla mostrará: "Normal Operation: Fan is on due to high heat. Fan will shut off automatically." (Operación Normal. El ventilador está encendido debido al calor alto. El ventilador se apagará automáticamente.)

Surface Light (luz de superficie)

Se utiliza para iluminar la plancha.

Presione la tecla SURFACE LIGHT(luz de superficie) para cambiar de luz nocturna a luz apagada.

Vent Fan (ventilador del respirador)

El respirador del ventilador retira los vapores de la superficie de cocimiento.

Presione la tecla VENT FAN para cambiar de alto, a medio, a bajo, a apagado.

El ventilador del respirador se puede encender automáticamente si el

horno se calienta demasiado, aún cuando no esté funcionando. La pantalla mostrará: "Normal Operation: Fan is on due to high heat. Fan will shut off automatically." (Operación Normal. El ventilador está encendido debido al calor alto. El ventilador se apagará automáticamente.)

Cómo limpiar el interior del horno

Antes de limpiar cualquier parte del horno asegúrese que el control del horno esté apagado y que esté frío o tibio al tacto.

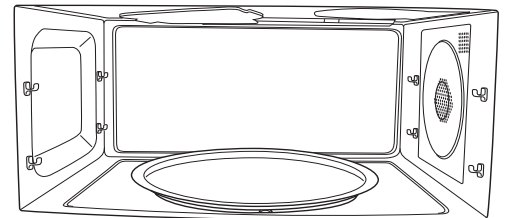
Limpie el interior del horno frecuentemente para que pueda calentar adecuadamente.

Algunas salpicaduras pueden ser removidas con papel toalla, otras requieren un paño tibio jabonoso. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso, luego enjuague con un paño húmedo.

Si el sucio y las salpicaduras no salen fácilmente con un paño tibio jabonoso, coloque un tazón mediano lleno de agua adentro de la unidad, sobre la bandeja de metal y presione la tecla SPEEDCOOK. Seleccione MY RECIPES y ajuste 10 minutos a U=10, L=10, M=7, C=10. Esto debe aflojar el sucio adentro del horno de manera que lo pueda remover con un paño tibio jabonoso.

Si observa un amarillamiento en el metal adentro del horno que no puede ser removido con un paño tibio jabonoso, utilice un limpiador para acero inoxidable que remueva la decoloración por calor y/o manchas. Puede limpiar el interior del horno como lo haría normalmente.

No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios filosos en las paredes del horno.



Nunca utilice limpiadores comerciales para hornos en ninguna parte de su horno.

No limpie el interior del horno con estropajos de metal. Se pueden quebrar pedazos del estropajo adentro del horno, causando un toque eléctrico, así como daño al acabado de la superficie interior del horno.

Plato giratorio removible

El área debajo del plato giratorio debe limpiarse frecuentemente para evitar olores y humo durante el ciclo de cocimiento.

El plato giratorio se puede quebrar si lo deja caer. Lávelo con cuidado en agua tibia y jabonosa. Séquelo bien y colóquelo en su lugar.

Para colocar el plato giratorio, coloque el centro sobre el eje en el centro del horno y gírelo hasta que esté colocado en su lugar.



Plato giratorio

No utilice el horno sin el plato giratorio en su lugar.

Bandejas de cocimiento y parrilla de alambre del horno

Para evitar que se quiebren, permita que las bandejas se enfríen completamente antes de limpiarlas. Lave con cuidado en agua caliente jabonosa o en la lavadora de platos.

No utilice abrasivos para limpiar la bandeja de vidrio ni la parrilla de alambre del horno, ya que se puede dañar el acabado.

Se debe utilizar un estropajo plástico para limpiar las bandejas de metal.



Bandeja de vidrio claro



Parrilla de alambre del horno



Bandeja de metal



Bandeja de metal para asar

Cubierta de la lámpara halógena y lámina de mica

No retire la cubierta de vidrio de la lámpara halógena ni la lámina de mica.

La cubierta de la lámpara halógena superior debe estar libre de grasa o desalpicaduras de alimentos, para que pueda funcionar efectivamente.

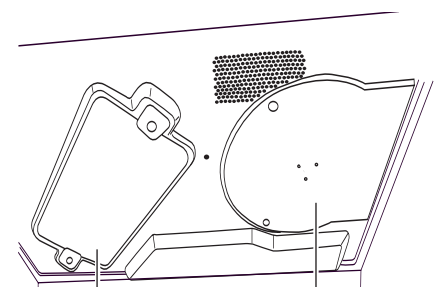
Limpie la cubierta de vidrio de la lámpara y la lámina de mica frecuentemente para evitar el exceso de humo y la disminución de la potencia de cocimiento.

Para limpiar la cubierta de la lámpara superior: Permita que el horno y la cubierta de vidrio se enfríen completamente. Límpiela con un paño tibio jabonoso o con un estropajo plástico.

Para sucio quemado, puede utilizar un raspador para limpiar la cubierta de la lámpara halógena. Sostenga el raspador a un ángulo de 30°. Raspe el vidrio para limpiarlo y limpie el exceso de sucio.

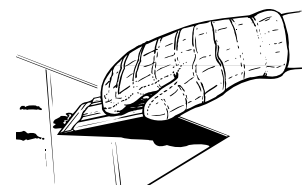
Para limpiar la lámina de mica:

Permita que el horno se enfríe completamente. Limpie con un paño tibio jabonoso.



Upper halogen lamp cover

Mica Sheet



For heavy or burned on soil

Cómo limpiar el exterior del horno

No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar la apariencia del horno. Si escoge utilizar un limpiador casero común, aplique primero el limpiador directamente en el paño de limpieza, luego limpie el área sucia.

Caja

Limpie el exterior del microonda con un paño jabonoso. Enjuague y seque. Limpie el vidrio con un paño húmedo.

Panel de Control

Limpie con un paño húmedo. Seque completamente. No utilice limpiadores en spray, grandes cantidades de jabón y agua, abrasivos u objetos filosos en el panel - estos lo pueden dañar. Algunos tipos de papel toalla también pueden rayar el panel de control.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

Puede limpiar el panel de acero inoxidable con Stainless Steel Magic o un producto similar, con un paño limpio y suave. Aplique con cuidado el limpiador de acero inoxidable, evite las piezas plásticas y de vidrio de alrededor. No utilice en el acero inoxidable cera para aparatos, pastas, blanqueadores o productos que contengan cloro.

Paneles Plásticos de Color (en algunos modelos)

Utilice un paño limpio, suave, ligeramente humedecido, luego seque completamente.

Sello de la Puerta

Es importante mantener limpia el área donde sella la puerta con el horno. Utilice detergentes suaves, no-abrasivos aplicados con un paño o esponja. Enjuague bien.

Parte Inferior

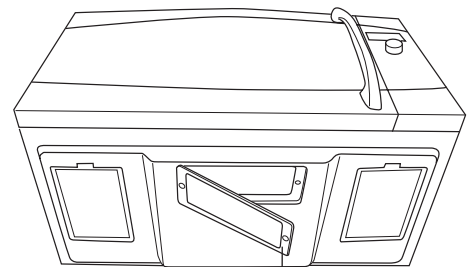
Limpie regularmente la grasa y el polvo de la parte de abajo. Utilice una solución de agua tibia con detergente.

Luces de la superficie

1. Para cambiar la luz de superficie, primero desconecte la energía en el fusible principal o panel del interruptor automático.
2. Retire el tornillo del interior de la cubierta del compartimiento de la luz y bájela hasta que se detenga.
3. Antes de retirar el bombillo que va a cambiar, asegúrese que esté frío. Hálo suavemente del receptáculo.

Cámbielo por un bombillo halógeno de 120 voltios, 50-watts. Ordene el bombillo WB08X10051 de su distribuidor GE.

4. Levante la cubierta y coloque el tornillo. Conecte la electricidad al horno.



Retire el tornillo

Retiro y limpieza de los filtros

1. Los filtros de metal atrapan la grasa que sueltan los alimentos en la plancha. También evitan que las llamas de los alimentos en la plancha dañen el interior del horno.
2. Por esta razón, los filtros deben estar colocados en su lugar siempre que utiliza el extractor. Los filtros del respirador deben limpiarse una vez al meso cuando sea necesario.
3. Para retirarlos, utilice las orejetas para deslizarlos hacia la parte de atrás. Hale hacia abajo y hacia afuera.
4. Para limpiar los filtros del respirador, remójelos y luego sacúdolos en agua caliente y jabón. No utilice amoníaco ni productos con amoníaco ya que pueden oscurecer el metal. Lo puede cepillar suavemente para remover el sucio pegado.
5. Antes de colocarlos enjuáguelos, sacúdolos y déjelos secar.
6. Para colocarlos, deslice los filtros adentro de las ranuras del marco en la parte de atrás de cada abertura. Presione hacia arriba y hacia el frente para cerrarlos en su lugar.

Para colocar la lámpara de la cavidad del horno

1. Desconecte la energía en el fusible principal o panel del interruptor automático.
2. Retire la parrilla superior, retire los dos tornillos que la sostienen en su lugar.
3. Retire el filtro de carbón, si lo tiene. Deslícelo hacia la izquierda y hágelo hacia el frente para retirarlo. **NOTA:** El filtro de carbón es un kit opcional, no es necesario tenerlo.
4. Retire el tornillo que sostiene el protector de la lámpara en su lugar.
5. Saque el protector de la lámpara. Hale el bombillo afuera y cámbielo por una lámpara de horno de 120V-130V, 20W. Ordene el bombillo WB25X10019 de su distribuidor GE.
6. Regrese la lámpara y el protector a su posición original y coloque el tornillo y el filtro de carbón.
7. Coloque la parrilla y los 2 tornillos. Reconecte la energía al horno.

Filtro de carbón (JX81D - kit opcional)

Si el modelo no está ventilado hacia el exterior, el aire recirculará a través del filtro de carbón desechable, el cual ayuda a retirar el humo y los olores.

El filtro de carbón no se puede limpiar, debe ser cambiado. Ordene la Pieza No. WB2X9883 de su distribuidor GE.

El filtro de carbón debe cambiarse cuando lo vea sucio o decolorado (generalmente de 6 a 12 meses, dependiendo del uso).

Para instalar el filtro de carbón

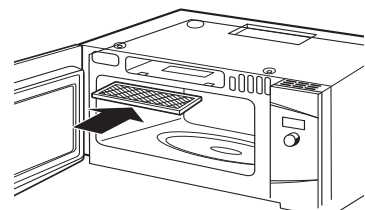
Para instalar un filtro nuevo:

1. Retire del filtro nuevo el plástico y el otro envoltorio exterior.
2. Retire la parrilla superior, para eso debe retirar los dos tornillos que la sostienen en su lugar.
3. Inserte el filtro adentro de la abertura superior del horno, como se muestra.

4. Descansará en un ángulo sobre las dos orejetas de soporte traseras y por el frente por dos orejetas.

5. Coloque la parrilla y los dos tornillos.

Para retirar el filtro, repita el paso 2 anterior, retire el filtro y repita el paso 5.



¿Preguntas?
Utilice este
solucionador
de problemas

Problema	Causas Posibles	Qué se debe hacer / Explicación
LUCES		
Se opaca la luz durante un ciclo de cocimiento rápido y se enciende y apaga, aún en niveles de potencia completa.	Esto es normal. El nivel de potencia ha sido reducido automáticamente ya que el horno está caliente.	• Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
Luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior al cocinar rápido.	Esto es normal.	• Cuando el horno está encendido, hay una luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior.
VENTILADOR		
El ventilador continúa funcionando después de terminar de cocinar.	El horno se está enfriando.	• El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas internas del horno se hayan enfriado.
El respirador del horno emite un aire caliente mientras el horno está encendido.	Esto es normal.	
El ventilador del respirador se enciende automáticamente cuando el horno no está en uso.	Esto es normal.	• Si la plancha o el horno se calientan, el ventilador del respirador se enciende. (Vea la sección Ventilador Automático)
El ventilador se enciende automáticamente cuando se utiliza el microonda.	Esto es normal.	• Si se utiliza el horno después de cocimiento rápido, el horno detectará que está demasiado caliente, el ventilador del respirador se encenderá para enfriar el horno.
El horno hace sonidos inusuales al cocinar.	Chasquidos y el ventilador soplando son sonidos normales. El relé del tablero está encendiendo y apagando los componentes.	• Estos sonidos son normales.
El sonido del ventilador cambia al cocinar.	Esto es normal.	• El ventilador se enciende y apaga durante el cocimiento para mantener la temperatura.
COCIMIENTO		
Sale humo del horno cuando se abre la puerta.	La comida tiene alto contenido de grasa. Se utilizó espray en las panas.	• El humo es normal al cocinar comidas con mucha grasa. Utilice aceite vegetal o de oliva en la carne, en lugar de cubrir toda la pana.
Al final del programa de cocimiento la comida no está completamente cocida ni dorada.	Los tiempos programados no concuerdan con el tamaño ni la cantidad de comida que va a cocinar.	• Aumente o disminuya el tiempo para cocinar o ajuste las lámparas superior e inferior para dorar.

Consejos para la Solución de Problemas

Horno Advantium

¿Preguntas?
Utilice este
solucionador
de problemas

Problema	Causas Posibles	Qué se debe hacer / Explicación
DISPLAY		
La pantalla está en blanco.	La pantalla está apagada.	Revise el menú de SETTINGS para los ajustes del reloj. Encienda la pantalla.
Aparece en la pantalla "Control Panel LOCKED"	El control está bloqueado.	Presione y sostenga CLEAR/OFF durante 3 segundos para desbloquear el control. Vea la sección Otras Funciones.
La pantalla del control está encendida pero el horno no arranca.	El reloj no está programado.	Siga las instrucciones para programar el reloj.
	La puerta no está cerrada.	Abra la puerta y ciérrela segura.
	No se presionó la tecla START/PAUSE después de seleccionar el cocimiento.	Siga las instrucciones.
	Se seleccionó accidentalmente el Inicio Demorado.	Presione CLEAR/OFF y vuelva a ajustar.
	El horno está en el modo de demostración.	Desenchufe el horno por 1 minuto, luego enchúfelo en la pared. NO programe el reloj. Presione y sostenga durante 3 segundos las teclas HELP y START/PAUSE.. El control debe salir del modo de demostración. Programe el reloj y continúe.
	Se presionó accidentalmente CLEAR/OFF	Reajuste el programa de cocimiento y presione START/PAUSE.
OTROS PROBLEMAS		
La puerta y el interior del horno se sienten caliente.	El horno produce un calor intenso en espacios pequeños.	- Esto es normal. - Cuando la comida esté lista, utilice guantes para retirarla.
El piso del horno está tibio, aún cuando no ha sido utilizado.	La luz de la plancha está ubicada debajo del piso del horno. Cuando se enciende, el calor que produce puede calentar el piso del horno.	Esto es normal.
El horno no arranca.	Se pudo haber quemado un fusible o disparado el interruptor automático de su casa.	Cambie el fusible o reajuste el interruptor automático.
	Sobrevoltaje	Desenchufe el horno y enchúfelo de nuevo.
	El enchufe no está completamente insertado en el enchufe de la pared.	Asegúrese que el enchufe del horno esté completamente insertado en el enchufe de la pared.
La bandeja de vidrio del microonda no se traba en el eje central.		Alinee los salientes en la parte de abajo de la bandeja de vidrio para el microonda con las indentaciones en el plato giratorio. Este ajuste no queda apretado, es normal algo de movimiento.

Garantía del Horno Advantium

Horno Advantium

Todo el servicio de garantía se suministra por medio de nuestros Centros de Servicio de Fábrica o un técnico autorizado por Customer Care®. Para programar un servicio, en línea, visítenos en GEAppliances.com o llame a 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando solicite servicio por favor tenga disponible el número de serie y modelo.

Engrape aquí su recibo. Para que la garantía cubra los servicios se necesita el comprobante original de la fecha de compra.

Para el Período de:	GE Cambiará:
Un Año <i>De la fecha de la compra original</i>	Cualquier pieza del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , GE también suministrará, sin costo alguno , toda mano de obra y servicios relacionados con el cambio de la pieza defectuosa.
Cinco Años <i>De la fecha de la compra original</i>	El tubo del magnetrón, si este falla debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante esta garantía limitada de cinco años, usted será responsable de toda mano de obra y costos de servicio en su casa.

Lo que GE no cubre:

- Viajes de servicio a su casa para enseñarle a utilizar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Producto no accesible para darle el servicio requerido.
- Falla en el producto si éste es maltratado, mal usado (por ejemplo, chispas en la cavidad de la parrilla de alambre o metal/aluminio), o si es utilizado para otro fin que no sea el pretendido o si se utiliza comercialmente.
- Cambio de los fusibles de la casa o reajuste del interruptor automático.
- Cambio de los bombillos de la plancha.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o caso fortuito.
- Daño incidental o consecuente causado por posibles defectos con este aparato.
- Daño causado después de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es reparar el producto como se establece en esta Garantía Limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comercialización o adecuación para un propósito específico, está limitada a un año o el período más corto que permite la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos comprados para uso doméstico dentro de los EUA. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico autorizado de GE, usted será responsable del costo del viaje o se le solicitará que lleve el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas de servicio en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede contar con otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a la oficina local del consumidor o de su estado o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.

Solicite una reparación

GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.

Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

GEAppliances.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Garantías ampliadas

GEAppliances.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.

Piezas y accesorios

GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.

Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

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

Registre su electrodoméstico

GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.