

CROSLEY®

Use And Care

G U I D E



A Note to You	2
Microwave Oven Safety	3
Installation Instructions	5
Getting to Know Your Microwave Oven	7
Cooking with Microwaves Only ..13	
Cooking at high cook power.....13	
Cooking at different cook powers	14
Cooking with more than one cook cycle	15
Using ADD MINUTE	16
Using REHEAT	17
Reheating tips.....	18
Using DEFROST	18
Defrosting tips.....	19
Using POPCORN	20
Cooking with the Crisp Feature ..21	
Preheating the crisper pan	21
Using PIZZA	22
Using CHICKEN	22
Using BREAKFAST	23
Using HAMBURGERS	24
Caring for Your Microwave Oven	25
Cooking Guide	25
Questions and Answers	27
Troubleshooting	28
Requesting Assistance or Service	29
Warranty	32

CONSERVATOR MICROWAVE OVEN

A Note to You

Thank you for buying a CROSLEY® appliance.

To ensure that you enjoy years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It contains valuable information about how to operate and maintain your microwave oven properly and safely. Please read it carefully.

Also, please complete and mail in the Ownership Registration Card provided with your appliance. The card helps us notify you about any new information on your appliance.

Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram in the "Microwave oven features" section for location of plate).

Please also record the purchase date of your appliance and your dealer's name, address, and telephone number.

Model Number _____

Serial Number _____

Purchase Date _____

Dealer Name _____

Dealer Address _____

Dealer Phone _____

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference. It is important for you to save your sales receipt showing the date of purchase. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

! DANGER

You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRE-CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in the “Installation Instructions” section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions in the “Caring for Your Microwave Oven” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
 - Do not mount over a sink.
 - Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY...

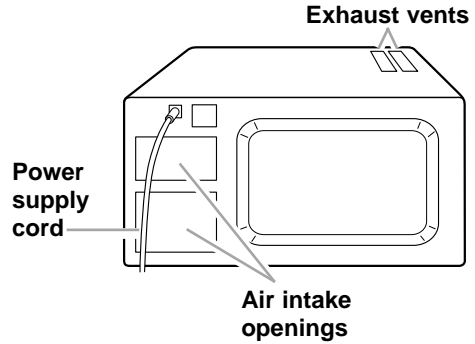
- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner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

Installation Instructions

Before you begin operating the oven, carefully read the following instructions.

- 1. Empty** the microwave oven and **clean** inside it with a soft, damp cloth. **Check** for damage such as a door that isn't lined up correctly, damage around the door, or dents inside the oven or on the exterior. If there is any damage, do not operate the oven until an authorized service technician has checked it and made any needed repairs.
- 2. Put** the oven on a cart, counter, table, or shelf that is strong enough to hold the oven and the food and utensils you put in it. **(The control side of the unit is the heavy side. Use care when handling the oven.)** The weight of the oven is about 50 lbs (23kg). The microwave oven should be at a temperature above 50°F (10°C) for proper operation.

legs are in place to ensure proper airflow. If vents are blocked, a sensitive thermal safety device automatically turns the oven off. The oven will not work until it has cooled.



Electrical requirements

Observe all governing codes and ordinances. A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15 amp fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not install the oven next to or over a heat source.
Doing so can result in death, fire, or electrical shock.

NOTE: Do not block the exhaust vents or rear air intake openings. Allow a few inches of space at the back of the oven where the intake openings are located. Blocking the air intake openings and exhaust vents could cause damage to the oven and poor cooking results. Make sure the microwave oven

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.
Do not remove ground prong.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not

completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

For a permanently connected appliance: This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

Getting to Know Your Microwave Oven

This section discusses the concepts behind microwave cooking. It also shows you the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before you use your oven.



! WARNING

Explosion Hazard

Do not store flammable materials such as gasoline near the microwave oven.

Doing so can result in death, explosion, or fire.

How your microwave oven works

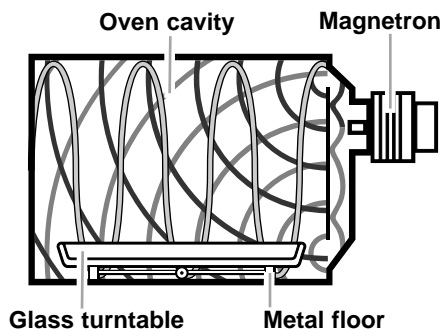
Microwave ovens are safe. Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat, and it's this heat that cooks the food.

Microwaves are like TV waves, radio-waves, or light waves. You cannot see them, but you can see what they do.

A magnetron in the microwave oven produces microwaves. The microwaves move into the oven where they contact food as it turns on the turntable.

Your microwave oven has a patented microwave distribution system, which releases microwaves from two locations (one above food and one at bottom of food). Because the microwaves enter the oven at two different times, a third wave of microwaves is created. This gives you uniform cooking.

The glass turntable of your microwave oven lets microwaves pass through. Then they bounce off a metal floor, back through the glass turntable, and are absorbed by the food.



Microwaves pass through most glass, paper, and plastics without heating them so food absorbs the energy. Microwaves bounce off metal containers so food does not absorb the energy.

Radio interference

Using your microwave oven may cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, you can reduce it or remove it by:

- **Cleaning** the door and sealing surfaces of the oven.
- **Adjusting** the receiving antenna of the radio or television.
- **Moving** the receiver away from the microwave oven.
- **Plugging** the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

For the best cooking results

- **Always cook food** for the shortest cooking time recommended. Check to see how the food is cooking. If needed, touch the ADD MINUTE pad while the oven is operating or after the cooking cycle is over (see the "Using ADD MINUTE" section).
- **Stir, turn over, or rearrange** the food being cooked about halfway through the cooking time for all recipes. This will help make sure the food is evenly cooked.
- **If you do not have a cover** for a dish, use wax paper, or microwave-approved paper towels or plastic wrap. Remember to turn back a corner of the plastic wrap to vent steam during cooking.

Testing your microwave oven

To test the oven put about 1 cup (250 ml) of cold water in a glass container in the oven. Close the door. Make sure it latches. Cook at 100% power for 2 minutes. When the time is up, the water should be heated.

Testing your dinnerware or cookware

Test dinnerware or cookware before using.

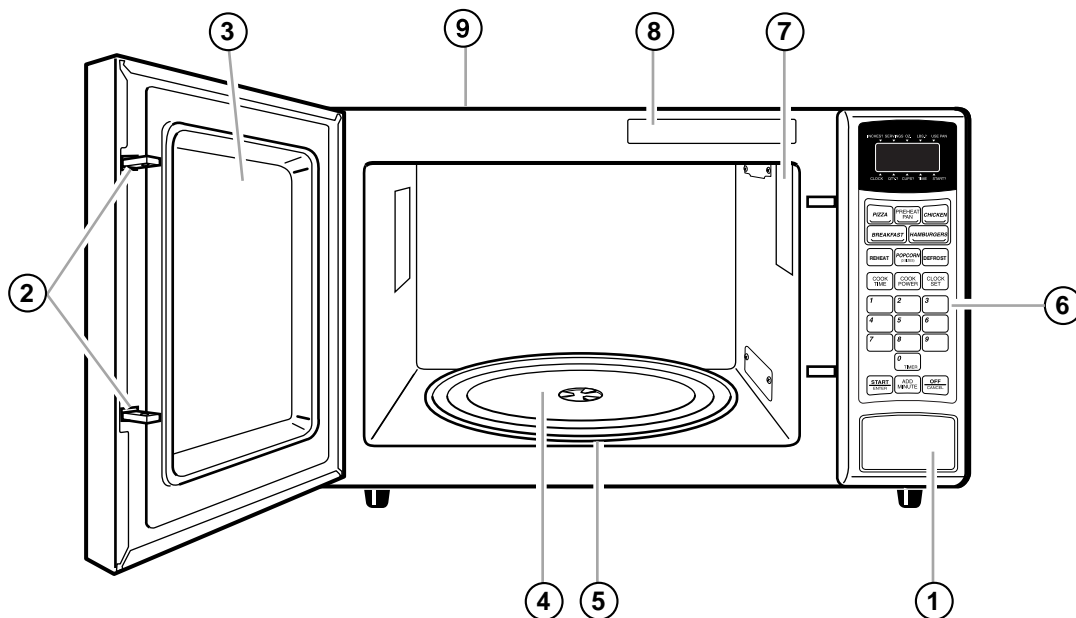
To test a dish for safe use, put it into the oven with a cup of water beside it. Cook at 100% cook power for one minute. **If the dish gets hot and water stays cool, do not use it.**

Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.) absorb microwave energy, becoming too hot to handle and slowing cooking times. Cooking in metal containers not designed for microwave use could damage the oven, as could containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim).

Operating safety precautions

- **Never** lean on the door or allow a child to swing on it when the door is open. Injury could result.
- **Use hot pads.** Microwave energy does not heat containers, but heat from the food can make the container hot.
- **Do not** use newspaper or other printed paper in the oven. Fire could result.
- **Do not** dry flowers, fruit, herbs, wood, paper, gourds, or clothes in the oven. Fire could result.
- **Do not** start a microwave oven when it is empty. Product life may be shortened. If you practice programming the oven, put a container of water in the oven. It is normal for the oven door to look wavy after the oven has been running for a while.
- **Do not** try to melt paraffin wax in the oven. Paraffin wax will not melt in a microwave oven because it allows microwaves to pass through it.
- **Do not** operate the microwave oven unless the glass turntable is securely in place and can rotate freely. The turntable can rotate in either direction. **Make sure** the turntable is correct-side up in the oven. **Handle your turntable with care** when removing it from the oven to avoid possibly breaking it. If your turntable cracks or breaks, contact your dealer for a replacement.
- **When you use a browning dish**, the browning dish bottom must be at least $\frac{3}{16}$ inch (5mm) above the turntable. Follow the directions supplied with the browning dish.
- **Never cook or reheat a whole egg inside the shell.** Steam buildup in whole eggs may cause them to burst and burn you, and possibly damage the oven. **Slice** hard-boiled eggs before heating. In rare cases, poached eggs have been known to explode. **Cover** poached eggs and **allow** a standing time of one minute before cutting into them.
- **For best results, stir any liquid several times before heating or reheating.** Liquids heated in certain containers (especially containers shaped like cylinders) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (coffee granules, tea bags, etc.). This can harm the oven and possibly injure someone.
- **Microwaves** may not reach the center of a roast. The heat spreads to the center from the outer, cooked areas just as in regular oven cooking. This is one of the reasons for letting some foods (for example, roasts or baked potatoes) stand for a while after cooking, or for stirring some foods during the cooking time.
- **Do not deep fry** in the oven. Microwavable cookware is not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- **Do not overcook potatoes.** Fire could result. At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm because they will continue cooking during standing time. **After microwaving, wrap** potatoes in foil and **set aside** for 5 minutes. They will finish cooking while standing.

Microwave oven features



Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

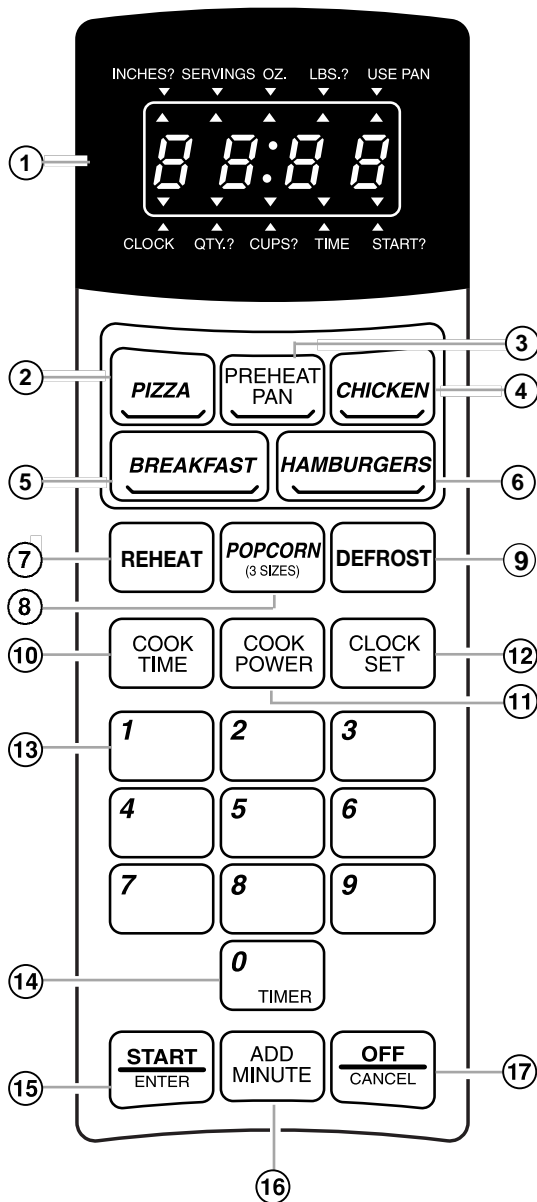
- 1. One-Touch Door Open Button.** Push to open door.
- 2. Door Safety Lock System.** The oven will not operate unless the door is securely closed.
- 3. Window with Metal Shield.** Shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
- 4. Glass Turntable.** This turntable turns food as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results.
- 5. Turntable Support** (under turntable).
- 6. Control Panel.** Touch pads on this panel to perform all functions.
- 7. Light.** Automatically turns on when door is opened or when oven is operating.
- 8. Cooking Guide Label.**
- 9. Model and Serial Number Plate** (on back).

Control panel features

Your microwave oven control panel lets you select a desired cooking function quickly and easily. The following is a list of all the Command and Number pads located on the control panel.

For more information on these features, see “Using your microwave oven” section.

1. **Display.** The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings, cook powers, quantities, weights, and cooking functions.
2. **PIZZA.** Touch this pad one to three times to brown or crisp one of three sizes of precooked pizza with the crisp pan.
3. **PREHEAT PAN.** Touch this pad to pre-heat the crisper pan before cooking with the crisper feature.
4. **CHICKEN.** Touch this pad once or twice to brown or crisp boneless chicken breasts or frozen chicken nuggets with the crisper pan.
5. **BREAKFAST.** Touch this pad one to four times to fry eggs, precooked sausage links, frozen French toast/waffles or precooked hash browns with the crisper pan.
6. **HAMBURGERS.** Touch this pad to fry juicy hamburgers with the crisper pan.
7. **REHEAT.** Touch this pad 1 to 3 times to reheat food from one of three preset categories.
8. **POPCORN.** Touch this pad 1 to 3 times to pop a bag of popcorn in any of three sizes.
9. **DEFROST.** Touch this pad 1 to 3 times to thaw frozen food from one of three preset categories. Then touch Number pads to defrost by weight.
10. **COOK TIME.** Touch this pad followed by Number pads to enter cooking times.
11. **COOK POWER.** Touch this pad, after the cook time has been set, followed by a Number pad to set the amount of microwave energy released to cook the food. The higher the number, the higher the power/wattage, or faster the “cooking speed.”
12. **CLOCK SET.** Touch this pad followed by Number pads to enter the correct time of day.



13. **Number Pads.** Touch Number pads to enter cooking times, cook powers, selection quantities or weight.
14. **MINUTE TIMER.** Touch this pad followed by number pads to use as a kitchen timer.
15. **START/ENTER.** Touch this pad to start a function that you have set.
16. **ADD MINUTE.** Touch this pad to cook for one minute at 100% cook power or to add an extra minute to your cooking cycle at current power.
17. **OFF/CANCEL.** Touch this pad to erase an incorrect command, to cancel a program during cooking, or to clear the display after a function is completed. This pad will not erase time of day.

NOTES:

- **If you choose** an automatic cooking function and change your mind, you must press OFF/CANCEL before you choose another automatic cooking function.
- **If you attempt** to enter unacceptable instructions, three tones will sound, and “Err” will appear on the display. Touch OFF/CANCEL and re-enter the instructions.
- **Once you choose a function**, an indicator light (▲) will flash as a prompt for the next action you need to perform.
- **If you choose** a function but do not press another command pad within one minute, the display returns to the time of day and you have to start over.
- **If you have entered** all settings for a function but do not touch START/ENTER in 5 seconds, the Start? indicator light will flash.
- **If you open** the door while the oven is on and then shut the door, the Start? indicator light will flash.

Audible signals

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven:

- **A programming tone will sound** each time you touch a pad.
- **Five tones** signal the end of a cooking cycle and two tones will sound every minute until you open the door or press OFF/CANCEL.
- **Three tones will sound** if you enter incorrect instructions.

Interrupting cooking

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and

TOUCH



If you do not want to continue cooking:

- **Close** the door and the light goes off.

OR

- **TOUCH**



NOTE: Before setting a function, touch OFF/CANCEL to make sure no other function is on.

Setting the clock

When your microwave oven is first plugged in, or after a power failure, the display will show “:”. If a time of day is not set, “:” will stay on the display until you set the clock or another function.

NOTES:

- **You can** only set the clock when the oven is not in use.
- **If you enter** an incorrect time, three tones will sound, “Err,” then “0” will appear on the display. Re-enter the correct time.
- **If you touch** OFF/CANCEL while setting the clock, the clock will return to the time already on the display.

To set time:

1. Choose the setting.

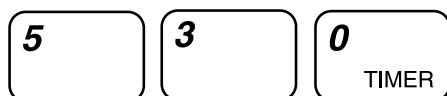
TOUCH



2. Enter the time of day.

Example for 5:30:

TOUCH



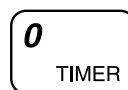
3. Touch CLOCK/SET or START/ENTER.

Using the minute timer

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. Use the minute timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

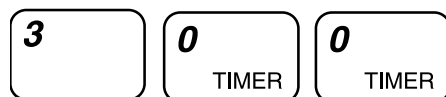
1. Touch “0.”

TOUCH



2. Enter the time to be counted down.

TOUCH



Example for 3 minutes

3. Start the countdown.

NOTE: At any time touch OFF/CANCEL to cancel the minute timer.

TOUCH



At end of timer cycle:

Five tones will sound and the display will show “End”.

Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL. The display will then return to the time of day.

NOTES:

- The minute timer can be used to set delayed start time by following steps 1 and 2 above, then set cook time as described in the “Cooking with more than one cycle” section.
- **You cannot set** the minute timer while using the oven.

Cooking with Microwaves Only

This section gives you instructions for operating each microwave function. Please read these instructions carefully.

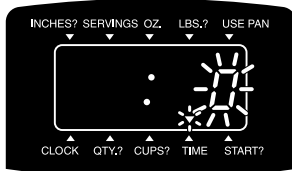
Cooking at high cook power

1. Put the food in the oven and close the door.

2. Set the cooking time.

TOUCH

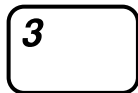
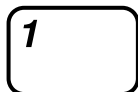
YOU SEE



Example for 1 minute, 30 seconds:

TOUCH

YOU SEE



(Start? indicator light flashes after 5 seconds)

3. Start the oven.

TOUCH

YOU SEE



(cooking time counts down)

4. End of cooking

At end of cooking time:

Five tones will sound, and the display will show "End".

YOU SEE



Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL. The display will then return to the time of day.

Cooking at different cook powers

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each Number pad also stands for a different percentage of cook power. Many microwave cookbook recipes tell you by number, percent, or name which cook power to use.

The following chart gives the percentage of cook power each Number pad stands for, and the cook power name usually used. It also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.

NOTE: Refer to a reliable cookbook for cooking times.

COOK POWER	NAME	WHEN TO USE IT
10=100% of full power (automatic)	High	<ul style="list-style-type: none"> • Quick heating many convenience foods and foods with high water content, such as soups and beverages • Cooking small tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, fish fillets, and vegetables
9=90% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Heating cream soups
8=80% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Heating rice, pasta, or casseroles
7=70% of full power	Medium-High	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking and heating foods that need a cook power lower than high (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast • Reheating a single serving of food
6=60% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Cooking requiring special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards • Finishing cooking casseroles
5=50% of full power	Medium	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking ham, whole poultry, and pot roasts • Melting chocolate
4=40% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Simmering stews • Heating pastries
3=30% of full power	Medium-Low, Defrost	<ul style="list-style-type: none"> • Defrosting foods, such as bread, fish, meats, poultry, and precooked foods
2=20% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Softening butter, cheese, and ice cream
1=10% of full power	Low	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping food warm • Taking chill out of fruit
<p>NOTE: Once cook time has been entered you can also use the POWER pad as a second Kitchen Timer by entering "0" for the cook power. The oven will count down the cooking time you set without cooking.</p>		

1. Put the food in the oven and close the door.

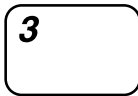
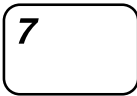
2. Set the cooking time.

TOUCH



Example for 7 minutes, 30 seconds:

TOUCH

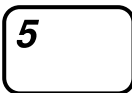


3. Set the cook power.

TOUCH



TOUCH



Example for 50% cook power:

NOTES:

- **You cannot enter** a cook power higher than 10. If you touch a number from 2 to 9 after you touch Number pad 1, the cook power will become the second number you touched. For example, if you touch Number pads 1 and 4 the cook power would be “4.”

4. Start the oven.

TOUCH



(cooking time counts down)

At end of cooking time:

Five tones will sound, and the display will show “End”.

Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL to return the display to the time of day.

To see the cook power during cooking:

TOUCH



The power level will be displayed “P-5”. (Example for 50% cook power.)

NOTE: If you wish to change the cook power press the desired Number pad.

Cooking with more than one cook cycle

For best results, some recipes call for one cook power for a certain length of time, and another cook power for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to 4 cycles.

NOTE: Refer to a reliable cookbook for cooking times and power levels.

1. Put the food in the oven and close the door.

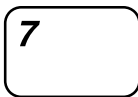
2. Set the cooking time for the first cycle.

TOUCH



Example for 7 minutes, 30 seconds:

TOUCH



3. Set the cook power for the first cycle.

TOUCH



TOUCH



Example for 50% cook power:

4. Repeat Steps 2 and 3 to set the cooking time and cook power for each additional cycle.

5. Start the oven.

TOUCH



YOU SEE



The first cycle's cooking time counts down, followed by cooking times for each additional cycle.

At end of cooking time:

Five tones will sound, and the display will show "End".

Changing instructions

You can change the cook power for a cycle only before you start to set the next cycle. To change cook power repeat Step 3. If you want to change the cooking time for a cycle touch OFF/CANCEL and start over.

Using ADD MINUTE

ADD MINUTE lets you cook food for one minute at 100% cook power or add an extra minute to the current cooking cycle at the current cook power. You can also use it to extend cooking time in multiples of one minute, up to 99 minutes.

NOTES:

- **To extend** cooking time in multiples of one minute, touch ADD MINUTE repeatedly during cooking.
- **You can use** ADD MINUTE when timed cooking, defrosting, or running any function with preset time (except POPCORN).
- **If you touch** ADD MINUTE during cooking, the oven will cook at the currently selected cook power.

Start cooking:

1. Put the food in the oven and close the door.

2. Touch ADD MINUTE one or more times.

Each press will increase time by one minute at 100% power.

3. Start the oven.
Touch START/ENTER.

At end of cooking time:

Five tones will sound and the display will show "End".

During cooking:

Touch ADD MINUTE one or more times.

Each press will increase time by one minute at the currently selected cook power.

TOUCH



(example: twice for 2 minutes)

YOU SEE



(example for original time of 2:45)

3. Touch



NOTES:

- **For casserole, soups/sauces, and pizza slice**, if you do not enter a quantity within 2 seconds, REHEAT will prompt you to choose a quantity. You have 3 seconds to enter a quantity or to touch START/ENTER to reheat one item. If you do not do either, the display will ask you if you want to reheat one item. You then have 1 minute to touch START/ENTER or change the quantity and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within 1 minute, REHEAT will be canceled.
- **If you touch** a Number pad higher than the maximum allowed for your food setting, three tones will sound, and the display shows “Err” for 1 second, followed by a prompt telling you which quantities you can choose from.
- **If you touch** START/ENTER before entering a quantity, your oven will automatically be set to reheat the minimum quantity.
- **If you touch** REHEAT 4 times, the display goes back to the Dinner Plate setting.
- **If more time is needed** do not touch REHEAT again. Use ADD MINUTE. (See “Using ADD MINUTE” in the “Getting to Know” section.)

Using REHEAT

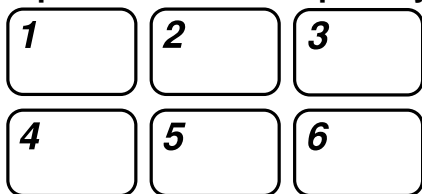
REHEAT lets you reheat one of four different types of food, without needing to set heating times or cook powers. To use REHEAT, follow the steps below:

1. Touch



1 to 3 times, to select the food setting.

2. Touch one of these Number pads to enter the quantity.



This chart shows you which foods you can reheat and how to program your oven to reheat them. All foods are reheated from refrigerated temperature.

FOOD	TOUCH REHEAT	DISPLAY SHOWS	QUANTITY OPTIONS	METRIC
Dinner Plate	1 time	dinr	1 plate (you do not need to enter a quantity)	
Casserole	2 times	CASS	1 to 6 cups	250 mL to 1.5 L
Soups/Sauces	3 times	SOUP	1 to 4 cups	250 mL to 1 L

Reheating tips

- **Cooked food and leftovers** can be reheated quickly and efficiently without spoiling their freshness and taste.
- **Always place** the dense food at the outer edges and the more porous food towards the center.
- **To keep food moist** during reheating, cover the food with a microwave-safe lid or plastic wrap. Covering the food keeps heat in the food, speeds heating, and prevents splatters.
- **Wrap sandwiches and rolls** loosely in paper towels to absorb moisture and prevent sogginess.
- **Spread food** in a shallow dish if possible.
- **Stir and turn** food as needed.
- **Always underestimate** reheating time until you are used to the microwave oven.

Using DEFROST

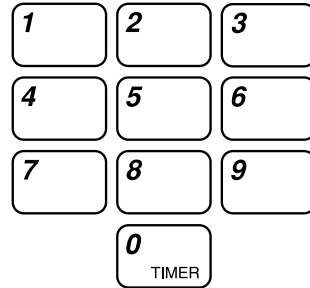
DEFROST lets you defrost one of three different types of food, without needing to set defrosting times or cook powers. To use DEFROST, follow the steps below:

1. Touch



1 to 3 times, to select the food setting.

2. Touch Number pads to enter the weight.



NOTE: See the “Weight conversion chart” later in this section for help in converting food weight to decimals.

3. Touch



NOTES:

- **If you do not enter** a weight within two seconds, DEFROST will prompt you to choose a weight. You then have one minute to enter a weight and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, DEFROST will be canceled.
- **If you touch** START/ENTER without entering a weight, three tones will sound, and the display shows “Err” for one second, followed by a prompt asking you if you want to defrost 0.1 lb. Touch START/ENTER or change the weight and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, DEFROST will be canceled.
- **If you touch** DEFROST 4 times, the display goes back to the Beef setting.

This chart shows you which foods you can defrost and how to program your oven to defrost them. For best results, loosen or remove covering on food.

FOOD	TOUCH DEFROST	DISPLAY SHOWS	WEIGHTS AVAILABLE	
			LBS	METRIC
Beef	1 time	bBEEF	.1 to 6.6 lbs	45 g to 3 kg
Poultry	2 times	POUL	.1 to 6.6 lbs	45 g to 3 kg
Fish	3 times	FISH	.1 to 6.6 lbs	45 g to 3 kg

Weight conversion chart

You are probably used to food weights as being in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals $\frac{1}{4}$ pound). However, in order to enter food weight in DEFROST, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following chart to convert the weight to decimals.

<u>EQUIVALENT WEIGHT</u>		
<u>OUNCES</u>	<u>METRIC (g)</u>	<u>DECIMAL WEIGHT</u>
1.6	45.4	.10
3.2	90.7	.20
4.0	113.4	.25
4.8	136.1	.30
6.4	181.4	.40
8.0	226.8	.50
9.6	272.2	.60
11.2	317.5	.70
12.0	340.2	.75
12.8	362.9	.80
14.4	408.2	.90
16.0	453.6	1.00

Defrosting tips

- **When using DEFROST**, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- **Before starting**, make sure you have removed any of the metal twist-ties which often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- **Open containers** such as cartons before they are placed in the oven.
- **Always slit** or pierce plastic pouches or packaging.
- **If food is foil wrapped**, remove foil and place it in a suitable container.
- **Slit** the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- **Bend** plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- **Always underestimate** defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- **The length** of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- **The shape of the package** affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- **As food begins to defrost**, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- **Use small pieces of aluminum foil** to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- **Shield areas of food** with small pieces of foil if the food begins to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven.
- **For better results**, let food stand after defrosting. (For more information on standing time, see "Microwave cooking tips" in the "Cooking Guide" section.)
- **Turn over** food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

Using POPCORN

POPCORN lets you pop a 3.5 oz (99 g), 3.0 oz (85 g), or 1.75 oz (50 g) bag of commercially packaged microwave popcorn by touching just 2 pads.

For best results:

- **Pop** only one package at a time.
- **If you are using** a microwave popcorn popper, follow the manufacturer's instructions.
- **Cooking performance** may vary with brand and fat content. Try several brands to decide which gives best popping results.
- **Use** fresh bags of popcorn.

NOTE: If more time is needed do not touch POPCORN again. Add additional time in 10 second amounts. Listen carefully and remove popcorn when rapid popping slows to 2 to 3 seconds between pops. Do not wait until popcorn stops popping. It may scorch.

1. Place the bag in the center of the turntable and close the door.

2. Touch



- once for 3.5 oz (99 g)**
- twice for 3.0 oz (85 g)**
- three times for 1.75 oz (50 g)**

NOTE: If you touch POPCORN 4 times, the oven will return to the 3.5 oz (99 g) setting.

3. Start the oven.

TOUCH



Popping time counts down.

At end of heating time:

Five tones will sound, and the display will show "End".

Cooking with the Crisp Feature

! WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt when removing crisper pan.

Use crisper pan handle when removing crisper pan.

Failure to do so can result in burns.

Your microwave oven lets you crisp, brown, and pan fry foods that you would normally need to prepare in a regular range or oven. It's done with the patented microwave distribution system and the specially designed crisper pan. While microwaves heat the food from above, they also heat the pan very quickly from below for browning and crisping the bottom of the food.

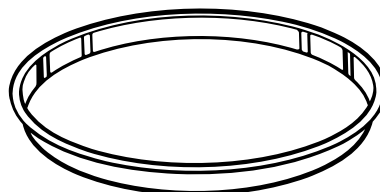
The crisp feature has preset functions that you can use with just a couple simple touches of your control panel. You can cook pizza, chicken, fry breakfast foods like eggs and sausage, or prepare hamburgers. See the sections on the following pages for more information.

NOTES:

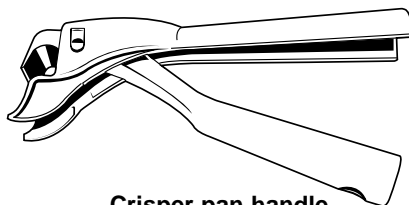
- **Do not use** plastic utensils on the crisper pan. The pan becomes very hot quickly and could melt the utensils.
- **Only use** wooden cooking utensils on the crisper pan to prevent scratches.

- **Always use** the turntable as support for the crisper pan.
- **Do not use** the crisper pan in any other microwave oven or in a thermal oven.

To order additional crisper pans or Handles (refer to the part numbers shown at right), use the order card included with your Use and Care Guide.



Crisper pan
(Part No. 4393536)



Crisper pan handle
(Style 1 - some models)
(Part No. 4393792)



Crisper pan handle
(Style 2 - some models)

Preheating the crisper pan

For best results when cooking with the crisp feature, you should preheat the crisper pan before you use it. Also before use, spray the crisper pan with nonstick cooking oil or brush it with oil to make it easier to remove food from the pan and to clean the pan after you use it.

To preheat the crisper pan follow these steps:

1. Touch PREHEAT PAN

The display will show "3:00".

2. Touch START/ENTER.

At end of heating time:

Five tones will sound, and the display will show "End".

Using PIZZA

PIZZA lets you heat frozen pizza in any of three sizes: 12", 10", or 7". Your crust will be crispy, while your toppings stay juicy and flavorful. To use PIZZA, follow the steps below:

1. Touch



1 to 3 times to select the pizza size.

2. Touch



NOTES:

- **After you have selected a pizza size**, you have one minute to touch START/ENTER. If you do not do so, PIZZA will be canceled.
- **If you touch PIZZA** four times, the display goes back to the 12-inch setting.
- **If you need more time**, do not touch PIZZA again. Use ADD MINUTE. (See "Using ADD MINUTE" in the "Getting to Know" section.)

Using CHICKEN

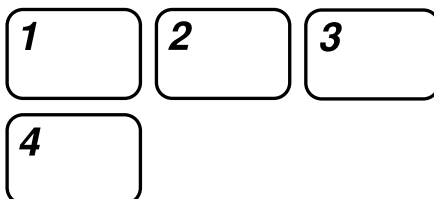
CHICKEN lets you prepare boneless refrigerated chicken breasts or frozen chicken nuggets. They'll be brown on the outside, tender and juicy on the inside. To use CHICKEN, follow the steps 1 through 3.

1. Touch



once or twice to select the type of chicken.

2. Touch one of these Number pads to enter the quantity.



3. Touch



NOTES:

- **If you do not enter a quantity** within two seconds, CHICKEN will prompt you to choose a quantity. You then have three seconds to enter a quantity or to touch START/ENTER to cook the lowest quantity available for the type of chicken chosen. If you do not do either, the display will ask you if you want to cook the lowest quantity. You then have one minute to touch START/ENTER or change the quantity and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, CHICKEN will be canceled.
- **If you touch** a Number pad higher than the maximum allowed for your food setting, three tones will sound, and the display shows "Err" for one second, followed by a prompt telling you which quantities you can choose from.
- **If you touch START/ENTER** before entering a quantity, your oven will automatically be set to cook a quantity of one breast or four nuggets.
- **If you touch CHICKEN** three times, the display goes back to the Boneless Chicken Breasts setting.
- **If you need more time**, do not touch CHICKEN again. Use ADD MINUTE. (See "Using ADD MINUTE" in the "Getting to Know" section.)

This chart shows you how to choose a type of chicken and the quantities available for each type.

TYPE OF CHICKEN	TOUCH CHICKEN	DISPLAY SHOWS	QUANTITIES AVAILABLE
Boneless Chicken Breasts (Refrigerated)	once	CH 1	1 to 4 pieces
Frozen Chicken Nuggets	twice	CH 2	4, 8, 12 (Number pads 1 to 3)

Using BREAKFAST

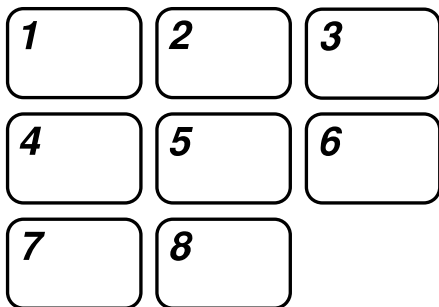
BREAKFAST lets you fry: eggs, precooked sausage links, frozen French toast/waffles, or precooked frozen hash browns just as you would on a cooktop. To use BREAKFAST, follow the steps below:

1. Touch



1 to 4 times to select the breakfast food.

2. Touch one of these Number pads to enter the quantity.



3. Touch



NOTES:

- **If you do not enter a quantity** within two seconds, BREAKFAST will prompt you to choose a quantity. You then have three seconds to enter a quantity or to touch START/ENTER to fry the lowest quantity available for the food chosen. If you do not do either, the display will ask you if you want to fry the lowest quantity. You then have one minute to touch START/ENTER or change the quantity and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, BREAKFAST will be canceled.
- **If you touch** a Number pad higher than the maximum allowed for your food setting, three tones will sound, and the display shows “Err” for one second, followed by a prompt telling you which quantities you can choose from.
- **If you touch** START/ENTER before entering a quantity, your oven will automatically be set to fry the lowest quantity available for the food chosen.
- **If you touch** BREAKFAST five times, the display goes back to the Fried Eggs setting.
- **If you need more time**, do not touch BREAKFAST again. Use ADD MINUTE. (See “Using ADD MINUTE” in the “Getting to Know” section.)

COOKING WITH THE CRISP FEATURE

This chart shows you how to choose a breakfast food and the quantities available for each breakfast food.

FOOD	TOUCH BREAKFAST	DISPLAY SHOWS	QUANTITIES AVAILABLE
Fried Eggs	once	br 1	1 to 4 eggs
Precooked Sausage Links	twice	br 2	2 to 8 links
Frozen French Toast/Waffles	three times	br 3	1 to 4 servings
Precooked Frozen Hash Browns	four times	br 4	1 to 4 pieces

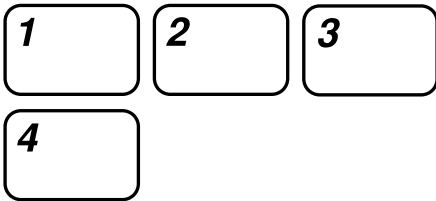
Using HAMBURGERS

HAMBURGERS lets you fry hamburgers (1 to 4 patties, about 4 oz [113 g] each) that are brown and juicy. To use HAMBURGERS, follow the steps below:

1. Touch



2. Touch one of these Number pads to enter the quantity.



3. Touch



NOTES:

- **After touching HAMBURGERS**, you have five seconds to enter a quantity or to touch START/ENTER to fry one patty.
- **If you touch** a Number pad higher than the maximum allowed, three tones will sound, and the display shows “Err” for one second, followed by a prompt telling you which quantities you can choose from.
- **If you touch** START/ENTER before entering a quantity, your oven will automatically be set to fry one patty.
- **If you need more time**, do not touch HAMBURGERS again. Use ADD MINUTE. (See “Using ADD MINUTE” in the “Getting to Know” section.)

Caring for Your Microwave Oven

To make sure your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

For interior surfaces: Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth. Use only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. **Be sure to keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed.** Wipe well with clean water. Over time, stains can occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.

For stubborn soil, **boil** a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, **boil** a cup of water with lemon juice or vinegar.

For exterior surfaces and control panel: Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.

NOTE: Abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.

To clean turntable and turntable support, wash in mild, sudsy water; for heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge. The turntable and turntable support are dishwasher-safe.

Cooking Guide

Microwave cooking tips

Amount of food

- **If you increase or decrease** the amount of food you prepare, the time it takes to cook that food will also change. For example, if you double a recipe, add a little more than half the original cooking time. Check for doneness and, if necessary, add more time in small increments.

Starting temperature of food

- **The lower the temperature** of the food being put into the microwave oven, the longer it takes to cook. Food at room temperature will be reheated more quickly than food at refrigerator temperature.

Composition of food

- **Food with a lot of fat and sugar** will be heated faster than food containing a lot of water. Fat and sugar will also reach a higher temperature than water in the cooking process.
- **The more dense the food,** the longer it takes to heat. "Very dense" food like meat takes longer to reheat than lighter, more porous food like sponge cakes.

Size and shape

- **Smaller pieces of food** will cook faster than larger pieces and same-shaped pieces of food cook more evenly than irregularly shaped foods.
- **With unevenly shaped foods,** the thinner parts will cook faster than the thicker areas. **Place** the thinner parts of chicken wings and legs in the center of the dish.

Stirring, turning foods

- **Stirring and turning foods** distributes heat quickly to the center of the dish and avoids overcooking at the outer edges of the food.

Covering food

Cover food to:

- **Reduce** splattering
- **Shorten** cooking times
- **Retain** food moisture

All coverings that allow microwaves to pass through are suitable.

Releasing pressure in foods

- **Several foods** (for example: baked potatoes, sausages, egg yolks, and some fruits) are tightly covered by a skin or membrane. This can cause the food to burst from steam building up in them during cooking. To relieve the pressure and to prevent bursting, **pierce** these foods before cooking with a fork, cocktail pick, or toothpick.

NOTE: Food cooked in the crisper pan will not burst and does not need to be pricked.

Using standing time

- **Always allow food to stand** for a while after cooking. Standing time after defrosting, cooking, or reheating always improves the results since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.
- **The length of the standing time** depends on the volume and density of the food. Sometimes it can be as short as the time it takes you to remove the food from the oven and take it to the serving table. However, with larger, denser food, the standing time may be as long as 10 minutes.

Arranging food

For best results, distribute food evenly on the plate. You can do this in several ways:

- **If you are cooking several items of the same food**, such as baked potatoes, **place** them in a ring pattern for uniform cooking.
- **When cooking foods of uneven shapes or thickness, such as chicken breasts, place** the smaller or thinner area of the food towards the center of the dish where it will be heated last.
- **Layer thin slices of meat** on top of each other.
- **When you cook or reheat whole fish, score** the skin – this prevents cracking. Shield the tail and head of whole fish with small pieces of foil to prevent overcooking but ensure the foil does not touch the sides of the oven.
- **Do not** let food or a container touch the top or sides of the oven. This will prevent possible arcing.

Using aluminum foil

Metal containers should not be used in a

microwave oven. There are, however, some exceptions. If you have purchased food which is prepackaged in an aluminum foil container, then refer to the instructions on the package. When using aluminum foil containers, cooking times may be longer because microwaves will only penetrate the top of the food.

If you use aluminum containers without package instructions, follow these guidelines:

- **Place** container in a glass bowl and add some water so that it covers the bottom of the container, not more than ¼ inch (6 mm) high. This ensures even heating of the container bottom.
- **Always remove** the lid to avoid damage to the oven.
- **Use only** undamaged containers.
- **Do not use** containers taller than ¾ inch (19 mm).
- **Container must be** half filled.
- **To avoid arcing**, there must be a minimum ¼ inch (6 mm) between the aluminum container and the walls of the oven and also between two aluminum containers.
- **Always place** container on turntable.
- **Reheating food** in aluminum foil containers usually takes up to double the time compared to reheating in plastic, glass, china, or paper containers. The time when food is ready will vary depending upon the type of container you use.
- **Let food stand** for 2 to 3 minutes after heating so that heat is spread evenly throughout container.

NOTE: Because of the unique design of the aluminum crisper pan and the microwave distribution system, the crisper pan is safe to use in your microwave oven.

Cooking you should not do in your microwave oven

- **Do not** do canning of foods in the oven. Closed glass jars may explode, resulting in damage to the oven or possible personal injury.
- **Do not** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to maintain the high temperature required for safe sterilization.

Questions and Answers

QUESTIONS	ANSWERS
Can I operate my microwave oven without the turntable or turn the turntable over to accommodate a large dish?	No. If you remove or turn over the turntable, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the turntable.
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook on two levels at a time?	You can use a rack only if rack is supplied with your microwave oven. Use of any rack not supplied with the microwave oven can result in poor cooking performance and/or arcing.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), small skewers, and shallow foil trays (if tray is $\frac{3}{4}$ inch [19 mm] deep and half filled with food to absorb microwave energy). When using the crisp feature, use the specially designed crisper pan that comes with your oven. Never allow metal to touch walls or door. (For more information, see "Using aluminum foil" in the "Cooking Guide" section.)
Is it normal for the turntable to turn in either direction?	Yes. The turntable rotates clockwise or counter-clockwise, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises that I hear when my microwave oven is operating?	You hear the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on.
Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.	As food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Also, when cooking with the crisp feature, remember that the crisper pan is made of special material that absorbs microwave energy, making the pan very hot for browning. To avoid burns, use hot pads or the crisper pan handle to remove food after crisp cooking.
What does "standing time" mean?	"Standing time" means that food should be removed from the oven and covered for additional time to allow it to finish cooking. This frees the oven for other cooking.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. Do not use regular paper bags. Use the "listening test" by stopping the oven as soon as the popping slows to a "pop" every one or two seconds. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass utensils.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vents.
How does my crisper pan aid browning and crisping?	The bottom of your crisper pan is coated with a special material that absorbs the magnetic part of the microwave energy. This material becomes very hot and transfers heat to the bottom of the crisper pan for higher temperature cooking.

Troubleshooting

Most cooking problems often are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service. If you still need help, see the "Requesting Assistance or Service" section.

Microwave does not operate, first check the following:

- Is the microwave oven plugged into a live outlet with the proper voltage? (See Installation Instructions.)
- Have you blown a household fuse or tripped a circuit breaker?
- Has the electric company experienced a power failure?

Other possible problems and their causes:

PROBLEM	CAUSE
The microwave oven will not run	<ul style="list-style-type: none">• The door is not firmly closed and latched.• You did not touch START/ENTER.• You did not follow directions exactly.• An operation that was programmed earlier is still running.• You have not entered numbers after touching COOK TIME.
Microwave cooking times seem too long	<ul style="list-style-type: none">• The electric supply to your home or wall outlets is low or lower than normal. Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician or service technician can tell you if the outlet voltage is low.• The cook power is not at the recommended setting.• Larger amounts of food need longer cooking times.
The turntable will not turn	<ul style="list-style-type: none">• The turntable is not correctly in place. Make sure the turntable is correct-side up and is sitting securely on center shaft.• The support is not operating correctly. Remove turntable, check that the turntable support is properly in place and restart oven. If turntable support does not move, call an authorized service technician for repair. Cooking without the turntable can give you poor results.
The display shows a time counting down but the oven is not cooking	<ul style="list-style-type: none">• The oven door is not closed completely.• You have set the controls as a kitchen timer. Touch OFF/CANCEL to cancel the Minute Timer.
You do not hear the Programming Tone	<ul style="list-style-type: none">• The command is not correct.
The fan seems to be running slower than usual	<ul style="list-style-type: none">• The oven has been stored in a cold area. The fan will run slower until the oven warms up to normal room temperature.
The display shows “:”	<ul style="list-style-type: none">• There has been a power interruption. Reset the clock.

If none of these items was causing your problem, see the "Requesting Assistance or Service" section on page 29.

Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the “Troubleshooting” section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

1. If you need assistance* ...

Call our toll free number. Dial toll free from anywhere in the U.S.A.:



1-800-253-1301

and talk with one of our trained consultants. The consultant can instruct you in

how to obtain satisfactory operation from your appliance or, if service is necessary, recommend a qualified service company in your area.

2. If you need service* ...

Contact the dealer from whom you purchased the appliance or the authorized servicer in your area. For help finding an authorized servicer in your area, call our toll free telephone number in Step 1.



3. If you need replacement parts ...

To locate replacement parts in your area, refer to Step 2 or call our Consumer Assistance Center number in Step 1.

* When asking for help or service:

Please provide a detailed description of the problem, your appliance’s complete model and serial numbers, and the purchase date. (See the “A Note to You” section.) This information will help us respond properly to your request.

CROSLEY®

Microwave Oven Warranty

LENGTH OF WARRANTY	CROSLEY WILL PAY FOR
FULL ONE-YEAR WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized service company.
LIMITED FOUR-YEAR WARRANTY SECOND THROUGH FIFTH YEAR FROM DATE OF PURCHASE	Replacement magnetron tube on microwave ovens if defective in materials or workmanship.
CROSLEY WILL NOT PAY FOR	
<p>A. Service calls to:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Correct the installation of your microwave oven. 2. Instruct you how to use your microwave oven. 3. Replace house fuses or correct house wiring. 4. Replace owner-accessible light bulbs. <p>B. Repairs when your microwave oven is used in other than normal, single-family household use.</p> <p>C. In-home service. Your microwave oven must be taken to an authorized service company.</p> <p>D. Damage to your microwave oven caused by accident, misuse, fire, flood, acts of God, or use of products not approved by Crosley.</p> <p>E. Any labor costs during limited warranty.</p> <p>F. Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance.</p>	

3/98

CROSLEY SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Outside the United States, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized Crosley dealer.

If you need assistance or service, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Requesting Assistance or Service" section. Call our Consumer Assistance Center at **1-800-253-1301**.

CROSLEY®

Uso Y Cuidado

G U Í A



Un mensaje para usted	2
Seguridad del horno de microondas	3
Instrucciones para la instalación	6
Conozca su horno de microondas	8
Cómo cocinar sólo con microondas	15
Cocción a intensidad alta	15
Cocción a distintas intensidades.....	16
Cómo cocinar con más de un ciclo de cocción.....	17
Cómo usar "ADD MINUTE" (agregar minutos)	18
Cómo usar "REHEAT" (recalentar)	19
Consejos para recalentar	20
Cómo usar "DEFROST" (descongelación)	20
Consejos para descongelar	21
Cómo usar "POPCORN" (palomitas de maíz)	22
Cómo cocinar con la bandeja para dora	23
Cómo precalentar la bandeja para dorar	24
Cómo usar "PIZZA"	24
Cómo usar "CHICKEN" (pollo)	24
Cómo usar "BREAKFAST" (desayuno)	25
Cómo usar "HAMBURGERS" (hamburguesas)	26
El cuidado de su horno de microondas	27
Guía para cocinar	27
Preguntas y respuestas	29
Diagnóstico y solución de problemas	30
Cómo pedir asistencia o servicio	31
Garantía	32

HORNO DE MICROONDAS CONSERVATOR

Un mensaje para usted

Gracias por comprar un aparato electrodoméstico CROSLEY®

Para asegurar que usted disfrute del funcionamiento sin preocupaciones por muchos años, hemos desarrollado esta “Guía para el uso y cuidado”. Ésta contiene información valiosa acerca de cómo operar y mantener su horno de microondas en forma adecuada y segura. Por favor léala cuidadosamente.

Además, por favor complete y envíe por correo la “Tarjeta de registro de propiedad” provista con su electrodoméstico. Esta tarjeta nos ayuda a notificarle cualquier nueva información acerca de su aparato electrodoméstico.

Por favor registre la información de su modelo.

Si llama para pedir servicio para su aparato electrodoméstico, usted necesita saber el número de modelo y el número de serie completos. Usted puede encontrar esta información en la placa con el número de modelo y serie (ver el diagrama en la sección “Características del horno de microondas” para localizar la placa).

Por favor registre la fecha de compra de su aparato electrodoméstico y el nombre, domicilio y número de teléfono de su distribuidor.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre del distribuidor _____

Domicilio del distribuidor _____

Teléfono del distribuidor _____

Guarde este manual y el recibo de compra juntos en un lugar seguro para referencia en el futuro. Es importante que usted guarde el recibo mostrando la fecha de compra. La prueba de compra le asegura la garantía de servicio.

Seguridad del horno de microondas

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán precedidos por el símbolo de advertencia de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones, usted morirá o sufrirá una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le informarán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no sigue las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrodomésticos, deben tomarse precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, fuego, daños personales o exposición a energía excesiva de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" específicas que se encuentran en esta sección.
- El horno de microondas debe estar conectado a tierra. El enchufe se debe conectar a un tomacorriente con polo a tierra. Vea "INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA" en la sección "Instrucciones para la instalación".
- Instale o ubique el horno de microondas sólo de acuerdo a las instrucciones para instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas solamente como se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en el horno de microondas. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar comida. Este no está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Lo mismo que con cualquier aparato electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca si lo usan los niños.

– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No opere el horno de microondas si el cable o el enchufe están dañados, si el horno no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- El horno de microondas debe ser revisado y reparado sólo por personal técnico calificado. Llame una compañía de servicio autorizada para el examen, reparación y ajuste.
- No cubra o bloquee ninguna abertura en el horno de microondas.
- No guarde el horno de microondas a la intemperie. No use el horno de microondas cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero en la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca o lugares similares.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la sección "Cuidado de su horno de microondas".
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No recocine los alimentos. Preste cuidadosa atención al horno si usa papel, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Quite las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de ponerlas en el horno.
 - Si algún elemento se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desenchúfelo o corte la corriente con los fusibles o el disyuntor.
 - No use la cavidad para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no está en uso.
 - No monte el horno sobre un fregadero.
 - No ponga nada directamente sobre el techo del horno de microondas cuando éste está funcionando.

– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –

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

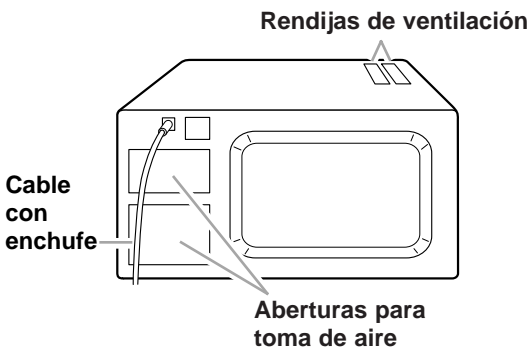
- (a)** No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar en exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar o tocar las trabas de seguridad.
- (b)** No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y no permita que se acumule polvo o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c)** No opere el horno si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en:
 - (1) La puerta (torcida),
 - (2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
 - (3) Sellado de la puerta y superficies de sellado.
- (d)** El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto personal de servicio calificado.

Instrucciones para la instalación

Antes de comenzar a operar el horno, lea las siguientes instrucciones con cuidado.

1. **Vacíe** el horno de microondas y **limpie** el interior con un paño suave y húmedo. **Revise** si hay algún daño, por ejemplo si la puerta no está correctamente alineada, daño alrededor de la puerta o abolladuras dentro del horno o en el exterior. Si hay algún daño, no opere el horno hasta que un técnico de servicio autorizado lo haya revisado y haya hecho las reparaciones necesarias.
2. **Coloque** el horno sobre un carrito, mostrador, mesa o estante lo suficientemente fuerte para sostener el horno y la comida y los utensilios que usted pone en él. **(El lado donde están los controles es más pesado. Tenga cuidado cuando lo mueve).** El peso del horno es aproximadamente 50 lbs (23 kg). El horno de microondas debe estar a una temperatura superior a los 50°F (10 °C) para funcionar correctamente.

bloqueadas, un dispositivo termosensible de seguridad hará que el horno se apague automáticamente. El horno no funcionará hasta que se haya enfriado lo suficiente.



Requerimientos eléctricos

Cumpla con todos los códigos y órdenes vigentes. Sólo se requiere un suministro de electricidad de 120 voltios, 60 Hz, únicamente CA de 15 amperios a fusible. (Se recomienda un fusible de acción retardada) Se recomienda que se use un circuito dedicado exclusivamente para este aparato electrodoméstico.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No instale el horno al lado o encima de una fuente de calor.

No seguir esta precaución puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

NOTA : No bloquee las ventilaciones o las aberturas para toma de aire de la parte posterior. Deje un espacio de algunas pulgadas en la parte de atrás del horno donde están las aberturas para toma de aire. El bloqueo de las aberturas de toma de aire o la ventilación puede resultar en daños al horno y mala cocción. Asegúrese de que las patas del horno de microondas estén colocadas correctamente para permitir la circulación de aire. Si las rendijas de ventilación están

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte en una salida de puesta a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de puesta a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

Para todos los aparatos electrodomésticos de conexión con cable:

El horno de microondas debe estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución por medio de un alambre de escape para la corriente eléctrica. El horno de microondas está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe para conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que está correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la conexión a tierra puede resultar en riesgo de electrocución.

Consulte con un electricista o técnico calificado si las instrucciones para conexión a tierra no se entienden bien o si

hay alguna duda con respecto a la correcta conexión a tierra del horno de microondas.

No use un cable de extensión. Si el cable es muy corto, haga que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del horno de microondas.

Para aparatos electrodomésticos de conexión permanente:

Este aparato electrodoméstico debe conectarse a un sistema de alambrado metálico permanente con conexión a tierra o un conductor de conexión a tierra para equipos debe funcionar con los conductores del circuito y estar conectado a la terminal o conductor de la conexión a tierra para equipos en el aparato electrodoméstico.

Conozca su horno de microondas

Esta sección habla de los conceptos de cocción a microondas. También le muestra los elementos básicos que usted debe conocer para operar el horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usar su horno.



! ADVERTENCIA

Peligro de Explosión

No guarde materiales inflamables como gasolina cerca del horno de microondas.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Funcionamiento de su horno de microondas

Los hornos de microondas son seguros.

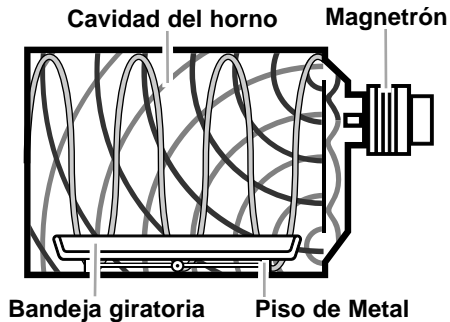
La energía de microondas no produce calor. Esta energía hace que los alimentos generen calor y éste a su vez hace que los alimentos se cocinen.

Las microondas son como las ondas de TV, radio o luz. Usted no las puede ver, pero puede ver lo que hacen.

Un magnetrón produce las microondas en un horno de microondas. Las microondas se mueven dentro del horno donde se ponen en contacto con los alimentos cuando giran sobre la bandeja giratoria.

Su horno de microondas tiene un sistema patentado de distribución de microondas, que emite microondas desde dos puntos (uno por encima de los alimentos y uno en la base de los alimentos). Como las microondas entran al horno a dos tiempos distintos, se forma una tercera ola de microondas. Esto le da una cocción uniforme.

La bandeja giratoria de vidrio su horno de microondas permite que las microondas pasen. Luego, éstas rebotan en el piso de metal, atraviesan la bandeja giratoria y son absorbidas por los alimentos.



Las microondas pasan a través de la mayoría de los tipos de vidrio, papel y plástico sin calentarlos de manera que el alimento absorbe la energía. Las microondas rebotan en los recipientes de metal, por lo tanto los alimentos no absorben la energía.

Interferencia de radio

El uso de su horno de microondas puede causar interferencia con su radio, TV o equipos similares. Si hay interferencia, usted puede reducirla o eliminarla:

- **Limpiando** la puerta y las superficies sellantes del horno.
- **Ajustando** la antena receptora de radio o televisión.
- **Moviendo** el receptor para que esté alejado del horno de microondas.
- **Enchufando** el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno de microondas y el receptor estén en distintos circuitos eléctricos.

Para óptimos resultados de cocción

- **Siempre cocine los alimentos** por el tiempo más corto recomendado. Verifique que los alimentos se estén cocinando. Si es necesario, toque "ADD MINUTE" mientras el horno está funcionando o después del ciclo de cocción. (Vea la sección "Cómo usar ADD MINUTE").
- **Revuelva, rote o redistribuya** los alimentos que se están cocinando en la mitad del tiempo de cocción para todas las recetas. Esto le ayudará a asegurarse de que los alimentos estén cocinados en forma pareja.
- **Si usted no tiene una tapa para un plato**, use papel encerado o toallas de papel aprobadas para uso con microondas o película de plástico. Recuerde doblar una esquina de la película plástica para que el vapor salga durante la cocción.

Cómo probar su horno de microondas

Para probar el horno ponga aproximadamente una taza (250 mL) de agua fría en un recipiente de vidrio dentro del horno. Cierre la puerta. Verifique que esté asegurada. Cocine a 100% de intensidad durante 2 minutos. Cuando el tiempo se cumple, el agua debe estar caliente.

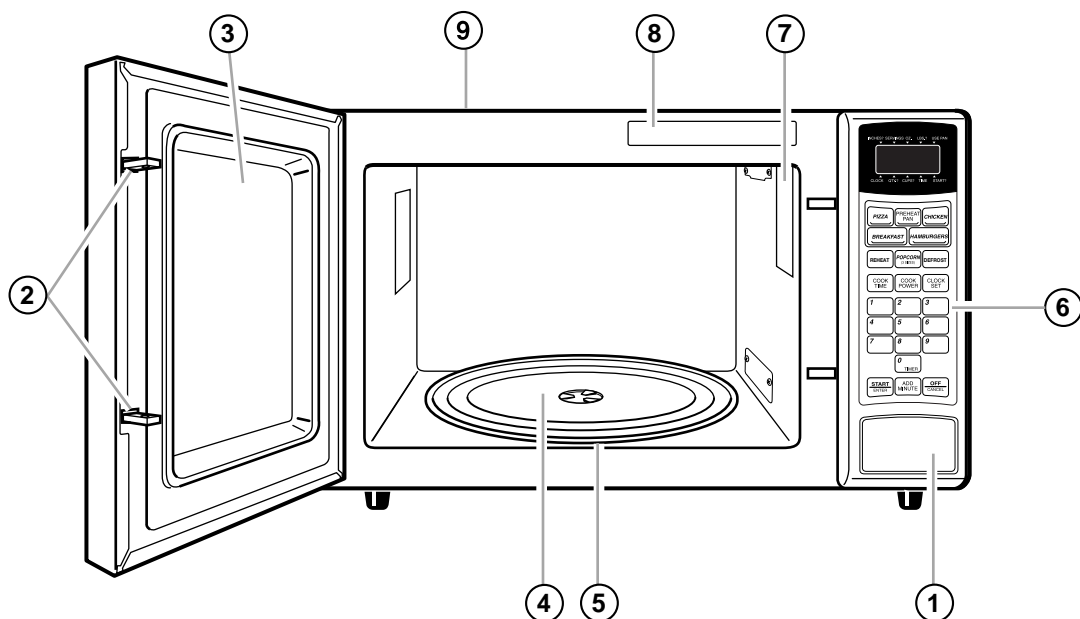
Cómo probar su vajilla de mesa o de cocina

Pruebe la vajilla de mesa o de cocina antes de usarla. Para saber si un plato se puede usar en forma segura, colóquelo dentro del horno junto a una taza con agua. Cocine a 100% de intensidad durante un minuto. **Si el plato se calienta y el agua está fría, no lo use.** Algunos platos (melamina, alguna vajilla cerámica, etc.) absorben energía de microondas, calentándose demasiado para agarrarlos y hace más lentos los tiempos de cocción. La cocción en recipientes de metal que no están diseñados para uso con microondas puede dañar el horno, lo mismo que recipientes con metal escondido (ataduras de alambre revestido, revestimiento de aluminio, broches metálicos, esmalte o adornos metálicos).

Precauciones para un operación segura

- **Nunca** se apoye sobre la puerta o permita que los niños se columpien con ella mientras está abierta. Esto puede causar heridas.
- **Use guantes para horno.** La energía de microondas no calienta los recipientes, pero el calor de los alimentos puede hacer que el recipiente se caliente.
- **No** use periódicos u otros papeles impresos en el horno. Se puede producir un incendio.
- **No** seque flores, frutas, hierbas, madera, papel, calabazas o ropa en el horno. Se puede producir incendio.
- **No** encienda el horno cuando está vacío. La duración del producto se puede acortar. Si practica con la programación del horno, coloque un recipiente con agua en el horno. Es normal que la puerta parezca ondulada cuando el horno ha estado funcionando por un tiempo.
- **No** trate de fundir parafina en el horno. La parafina no se fundirá en un horno de microondas porque permite que las microondas la atraviesen.
- **No** opere el horno de microondas a menos que la bandeja giratoria esté asegurada en su lugar y pueda rotar con libertad. La bandeja giratoria puede rotar en ambas direcciones. **Asegúrese** que el lado correcto de la bandeja giratoria está hacia arriba. **Maneje su bandeja giratoria con cuidado** para sacarla del horno para evitar que se rompa. Si su bandeja giratoria se quiebra o se astilla, llame a su distribuidor para reemplazarla.
- **Cuando usa un plato para dorar alimentos**, el fondo del plato debe quedar a una distancia de por lo menos 3/16 de pulgada (5 mm) por arriba de la bandeja giratoria. Siga las instrucciones provistas con el plato para dorar alimentos.
- **Nunca cocine o caliente un huevo entero con la cáscara.** La acumulación de vapor en el huevo entero puede hacer que explote y usted puede quemarse y posiblemente el horno se dañe. **Corte** los huevos duros antes de calentarlos. En raras ocasiones ha ocurrido que los huevos poché han explotado. **Cubra** los huevos poché y **deje reposar** durante un minuto antes de cortarlos.
- **Para óptimos resultados, revuelva los líquidos varias veces antes de calentar o recalentar.** Los líquidos calentados en algunos recipientes (especialmente recipientes con forma cilíndrica) se pueden calentar excesivamente. El líquido puede salpicar haciendo un ruido fuerte durante o después del calentamiento o cuando se agregan ingredientes (gránulos de café, bolsitas de té, etc.). Esto puede dañar el horno y lastimar a alguien.
- **Las microondas** pueden no llegar al centro de un asado. El calor se extiende las partes, lo mismo que cuando se cocina en un horno común. Esta es una de las razones para dejar que algunos alimentos (por ejemplo asado o papas horneadas) reposen por un tiempo luego de cocinar, o para revolver algunas comidas mientras se están cocinando.
- **No haga frituras** en el horno. La vajilla para cocinar a microondas no es apropiada y es difícil mantener las temperaturas apropiadas para freír.
- **No recocine las papas.** Se puede iniciar fuego. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deben estar ligeramente firmes porque se seguirán cocinando durante el tiempo de reposo. **Luego de cocinar a microondas**, envuelva las papas con papel de aluminio y déjelas reposar por 5 minutos. Éstas se terminarán de cocinar durante el tiempo de reposo.

Características del horno de microondas



Su horno de microondas está diseñado para que su experiencia culinaria le sea lo más placentera y productiva posible. Para que usted pueda comenzar inmediatamente, a continuación hay una lista de las características básicas del horno:

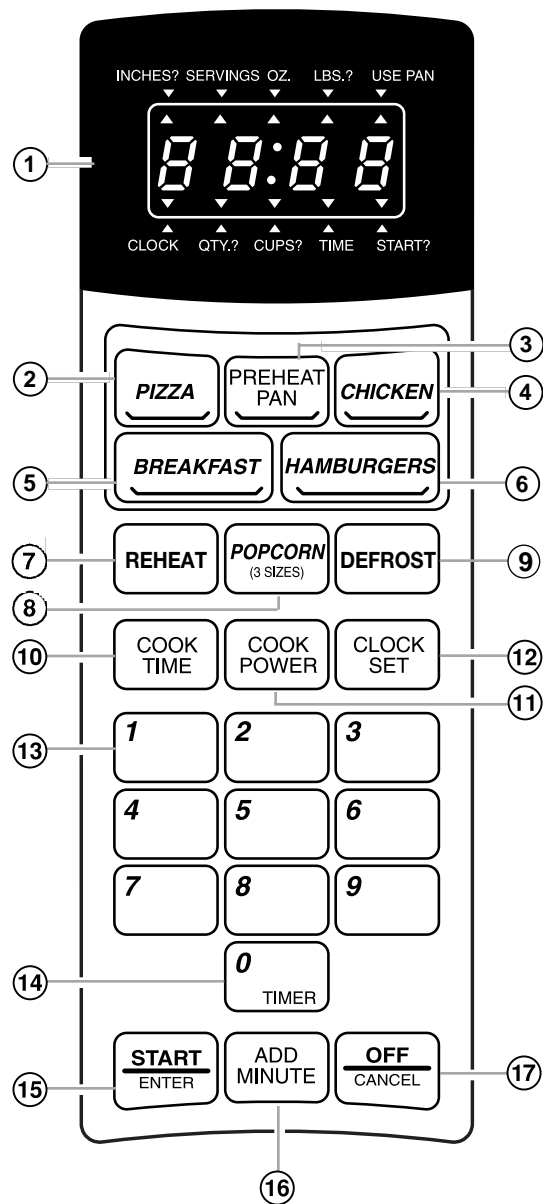
1. **Botón para abrir la puerta con un toque.** Presione para abrir la puerta.
2. **Sistema de traba de seguridad de la puerta.** El horno no funcionará a menos que la puerta esté correctamente cerrada.
3. **Visor con protección metálica.** La protección evita que las microondas escapen. Está diseñada como una malla para que usted pueda ver los alimentos mientras se cocinan.
4. **Bandeja giratoria de vidrio.** Esta bandeja giratoria hace girar los alimentos mientras se cocinan para que la cocción sea pareja. Debe estar en el horno durante el funcionamiento para óptimos resultados en la cocción.
5. **Soporte de la bandeja giratoria** (debajo de la bandeja giratoria).
6. **Panel de controles.** Presione los botones en este panel para las distintas funciones.
7. **Luz.** Se prende automáticamente cuando la puerta se abre o cuando el horno está funcionando.
8. **Etiqueta con guía para cocinar.**
9. **Placa con número de modelo y serie** (atrás).

Características del panel de controles

El panel de controles de su horno de microondas le permite seleccionar una función de cocción deseada en forma rápida y fácil. La siguiente es una lista de todos los botones de comandos y números que se encuentran en el panel de controles.

Para más información sobre estas características, vea la sección “Cómo usar su horno de microondas”.

1. **Pantalla.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, el tiempo de cocción programado y funciones de cocción.
2. **“PIZZA”.** Toque este botón una a tres veces para dorar o tostar una de los tres tamaños de pizza precocida con la bandeja para dorar.
3. **“PREHEAT PAN”.** Toque este botón para precalentar la bandeja para dorar antes de cocinar con ella.
4. **“CHICKEN”.** Toque este botón una o dos veces para dorar pechugas de pollo deshuesadas o dedos de pollo congelados con la bandeja para dorar.
5. **“BREAKFAST”.** Toque este botón una a cuatro veces para freír huevos, salchichas precocidas, Tostadas a la francesa/waffles congelados o “hash browns” precocidos con la bandeja para dorar.
6. **“HAMBURGERS”.** Toque este botón para freír hamburguesas jugosas con la bandeja para dorar.
7. **“REHEAT”.** Toque este botón, 1 a 3 veces para recalentar alimentos de una de las tres categorías pre-programadas.
8. **“POPCORN.”** Toque este botón 1-3 veces para preparar una bolsa de palomitas de maíz de cualquiera de los tres tamaños.
9. **“DEFROST.”** Toque este botón 1-3 veces para descongelar alimentos congelados de una de las tres categorías pre-programadas. Luego toque los botones con números para descongelar de acuerdo al peso.



10. **“COOK TIME.”** Toque este botón y luego los botones con números para fijar los tiempos de cocción.
11. **“COOK POWER.”** Toque este botón después de programar el tiempo de cocción, seguido por el botón con números para programar la cantidad de energía de microondas liberada para cocinar los alimentos. Cuanto más alto es el número, más alta es la potencia y más rápida es la “velocidad de cocción”.
12. **“CLOCK SET.”** Toque ese botón y luego los botones con números para fijar la hora correcta.

13. **Botones con números.** Toque los botones con números para fijar los tiempos de cocción, intensidad de cocción y seleccionar las cantidades o pesos.
14. **“MINUTE TIMER.”** Toque este botón y luego los botones con números para usar como reloj automático de cocina.
15. **“START/ENTER.”** Toque este botón para comenzar con la función que usted ha programado.
16. **“ADD MINUTE.”** Toque este botón para cocinar durante un minuto al 100% de la intensidad de cocción o para agregar un minuto extra a su ciclo de cocción a la intensidad actual de cocción.
17. **“OFF/CANCEL”.** Toque este botón para borrar un comando incorrecto, para cancelar un programa durante la cocción o para despejar la pantalla al final de una función. Este botón no borra la hora del día.

NOTAS:

- **Si usted elige** una función de cocción automática y cambia de idea, usted debe presionar “OFF/CANCEL” antes de elegir otra función de cocción automática.
- **Si usted trata** de programar instrucciones que no son aceptables, habrá tres sonidos y “Err” aparecerá en la pantalla. Toque “OFF/CANCEL” y vuelva a programar las instrucciones.
- **Una vez que usted elige una función,** una luz indicadora (▲) se prenderá y apagará en forma intermitente para indicarle lo que debe hacer a continuación.
- **Si usted elige** una función pero no presiona otro botón de comando antes de un minuto, la pantalla vuelve a mostrar la hora y usted tendrá que volver a empezar.
- **Si usted ha fijado** el programa para una función pero no toca “START/ENTER” en 5 segundos, la luz del indicador “Start?” se prenderá y apagará en forma intermitente .
- **Si usted abre** la puerta del horno mientras está funcionando y luego cierra la puerta, la luz del indicador “Start?” se prenderá y apagará en forma intermitente.

Señales audibles

Las señales audibles están disponibles como una guía cuando usted está programando y usando su horno:

- **Habrà un sonido de programación** cada vez que usted toca un botón.
- **Cinco sonidos** indicarán el final del ciclo de cocción y habrá dos sonidos cada minuto hasta que usted abra la puerta o presione “OFF/CANCEL”.
- **Habrà tres sonidos** si usted entra instrucciones incorrectas.

Interrupción de la cocción

Usted puede parar el horno durante el ciclo abriendo la puerta. El horno deja de calentar y el ventilador se detiene, pero la luz queda encendida. **Para volver a comenzar la cocción, cierre** la puerta y:

TOQUE



Si usted no desea continuar con la cocción:

Cierre la puerta y la luz se apaga.

O

TOQUE



NOTA: Antes de programar la función, toque “OFF/CANCEL” para asegurar que no haya otra función programada.

Cómo poner el reloj a la hora

Cuando usted enchufa su horno de microondas por primera vez, o después de un corte de luz, la pantalla mostrará “:”. Si no se ha fijado la hora, “:” permanecerá en la pantalla hasta que usted ponga el reloj a la hora o programe una función.

NOTAS:

- **Usted puede** poner el reloj a la hora solamente cuando el horno no está funcionando.
- **Si usted fija** una hora incorrecta, habrá tres sonidos, “Err” y luego “0” aparecerá en su pantalla. Vuelva a poner la hora correcta.
- **Si usted toca** “OFF/CANCEL” mientras está poniendo a la hora, el reloj volverá a la hora que estaba en la pantalla.

Para poner a la hora:

1. Elija los datos

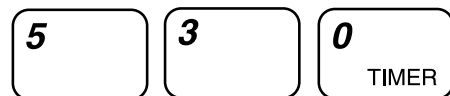
TOQUE



2. Ponga el reloj a la hora.

Por ejemplo: 5:30

TOQUE



3. Toque “CLOCK/SET” o “START/ENTER”.

TOQUE

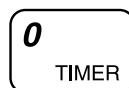


Cómo usar el reloj automático de minutos

Su horno de microondas puede usarse como reloj automático de cocina. Use el reloj automático de minutos para fijar el tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

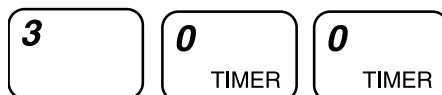
1. Toque “0.”

TOQUE



2. Fije el tiempo para la cuenta regresiva

TOQUE



Ejemplo: para 3 minutos

3. Comience la cuenta regresiva.

NOTA: Toque “OFF/CANCEL” en cualquier momento para cancelar el reloj automático de minutos.

TOQUE



Al final del ciclo del reloj automático:

Habrá cinco sonidos y la pantalla mostrará “End”.

Habrá dos sonidos cada minuto hasta que usted abra la puerta o toque “OFF/CANCEL”. La pantalla volverá a mostrar la hora del día.

NOTAS:

- El reloj automático de minutos puede ser usado para programar el comienzo diferido siguiendo los Pasos 1 y 2, y luego fije el tiempo de cocción como se describe en la sección “Cómo cocinar con más de un ciclo de cocción”.
- **Usted no puede programar** el reloj automático de minutos mientras está usando el horno.

Cómo cocinar sólo con microondas

Esta sección le da las instrucciones para operar cada función de microondas. Por favor lea estas instrucciones cuidadosamente.

Cocción a intensidad alta

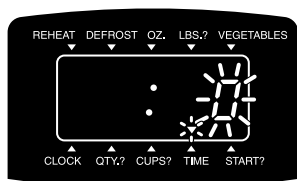
1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.

2. Programe el tiempo de cocción.

TOQUE

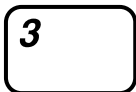
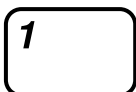


USTED VE

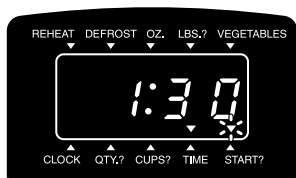


Ejemplo para 1 minuto y 30 segundos:

TOQUE



USTED VE



(La luz indicadora "Start?" se prende y apaga en forma intermitente después de 5 segundos)

3. Ponga a funcionar el horno.

TOQUE



USTED VE



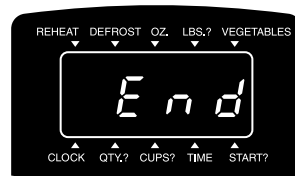
(cuenta regresiva del tiempo de cocción)

4. Final de la cocción.

Al final del tiempo de cocción:

Habrán cinco sonidos y la pantalla mostrará "End".

USTED VE



Habrán dos sonidos cada minuto hasta que usted abra la puerta o toque "OFF/CANCEL". La pantalla volverá a mostrar la hora del día.

Cocción a distintas intensidades

Para óptimos resultados, algunas recetas necesitan distintas intensidades de cocción. Cuanto más baja es la intensidad, más lenta es la cocción. Cada botón con número representa un porcentaje diferente de la intensidad de cocción. Muchas recetas de libros de cocina para microondas le dicen qué intensidad utilizar por número, porcentaje o nombre.

El siguiente cuadro le da el porcentaje de intensidad de cocción que corresponde a cada botón con número y el nombre de la intensidad de cocción generalmente utilizado. También le dice cuándo usar cada intensidad de cocción. Siga las instrucciones de la receta o paquete de alimentos si dispone de ellas.

NOTA: Consulte un libro de cocina confiable para los tiempos de cocción.

INTENSIDAD DE COCCIÓN	NOMBRE	CUANDO USAR
10=100 % de intensidad total (automática)	Alta	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar rápidamente comida preparada y alimentos con alto contenido de agua, como sopas y bebidas • Cocinar trozos pequeños y tiernos de carne, carne molida, piezas de pollo, filetes de pescado y verduras
9=90 % de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> • Calentar sopas cremosas
8=80 % de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> • Calentar arroz, pasta o estofados
7=70 % de intensidad total	Media-alta	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar y calentar alimentos que necesitan una intensidad de cocción menor que la alta (por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida) o cuando el alimento se está cocinando demasiado rápido • Recalentar una porción sola de comida
6=60 % de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> • Cocción que requiere cuidado especial, como platos con huevo y queso, budines y natillas • Finalizar la cocción de estofados
5=50 % de intensidad total	Media	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar jamón, ave entera y cazuelas • Derretir chocolate
4=40 % de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> • Cocción lenta de estofados • Calentar pasteles
3=30 % de intensidad total	Media-baja Descongelar	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar alimentos, tales como panes, pescado, carnes, aves y comida precocida
2=20 % de intensidad total		<ul style="list-style-type: none"> • Ablandar mantequilla, queso y helado
1=10 % de intensidad total	Baja	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener alimentos tibios • Quitar el frío a las frutas
<p>NOTA: Una vez que usted ha ingresado el tiempo de cocción, usted puede usar "POWER" como reloj automático de segundos ingresando "0" para intensidad de cocción. El horno iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción programado sin cocinar.</p>		

1. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta.

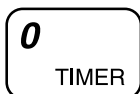
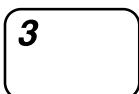
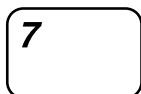
2. Programe el tiempo de cocción.

TOQUE



Ejemplo para 7 minutos y 30 segundos:

TOQUE

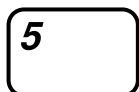


3. Programe la intensidad de cocción.

TOQUE



TOQUE



Ejemplo para 50% de intensidad de cocción:

NOTAS:

- **Usted no puede programar** una intensidad de cocción más alta de 10. Si usted toca un número entre 2 y 9 después de tocar el botón con el número 1, la intensidad de cocción será el segundo número que usted toca. Por ejemplo, si usted toca los botones con los números 1 y 4 la intensidad de cocción será "4".

4. Ponga a funcionar el horno.

TOQUE



(cuenta regresiva del tiempo de cocción)

Al final del tiempo de cocción:

Habrán cinco sonidos y la pantalla mostrará "End".

Habrán dos sonidos cada minuto hasta que usted abra la puerta o toque "OFF/CANCEL" para que la pantalla vuelva a mostrar la hora del día.

Para ver la intensidad de cocción mientras está cocinando:

TOQUE



El nivel de intensidad se mostrará como "P-5".

(Ejemplo para 50% de intensidad de cocción)

NOTA: Si usted desea cambiar la intensidad de cocción toque el botón con el número deseado.

Cómo cocinar con más de un ciclo de cocción

Para óptimos resultados, algunas recetas necesitan una intensidad de cocción por un cierto período de tiempo y otra intensidad de cocción por otro período. Su horno puede ser programado para cambiar de una a otra automáticamente, hasta 4 ciclos.

NOTA: Consulte un libro de cocina confiable para tiempos de cocción y niveles de intensidad.

1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.

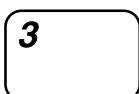
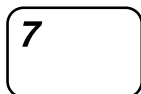
2. Programe el tiempo de cocción para el primer ciclo.

TOQUE



Ejemplo para 7 minutos y 30 segundos:

TOQUE

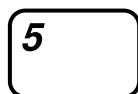


3. Programe la intensidad de cocción para el primer ciclo.

TOQUE



TOQUE



Ejemplo para 50% de intensidad de cocción:

4. Repita los pasos 2 y 3 para programar el tiempo y la intensidad de cocción para cada ciclo adicional.

5. Ponga a funcionar el horno.

TOQUE



USTED VE



La cuenta regresiva para el tiempo de cocción del primer ciclo comienza, seguido de los tiempos de cocción para cada ciclo adicional.

Al final del tiempo de cocción: Habrá cinco sonidos y la pantalla mostrará "End".

Cómo cambiar instrucciones

Usted puede cambiar la intensidad de cocción para un ciclo sólo antes de comenzar a programar el ciclo siguiente. Para cambiar la intensidad de cocción repita el paso 3. Si usted quiere cambiar el tiempo de cocción para un ciclo toque "OFF/CANCEL" y vuelva a empezar.

Cómo usar "ADD MINUTE"

"ADD MINUTE" le permite cocinar alimentos por un minuto al 100% de intensidad de cocción o agregar un minuto extra al ciclo actual de cocción a la intensidad actual. Usted también puede usarlo para extender el tiempo de cocción en múltiplos de un minuto, hasta 99 minutos.

NOTAS:

- **Para extender** el tiempo de cocción en múltiplos de un minuto, toque "ADD MINUTE" varias veces durante la cocción.
- **Usted puede usar** "ADD MINUTE" cuando cocina a tiempo programado, cuando descongela o cuando usa una función con tiempo preprogramado (excepto "POPCORN").
- **Si usted toca** "ADD MINUTE" durante la cocción, el horno cocinará a la intensidad de cocción actualmente seleccionada.

Para comenzar la cocción:

1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.

2. Toque "ADD MINUTE" una o más veces.

Cada vez que presiona se aumentará el tiempo en un minuto al 100% de intensidad de cocción.

3. Ponga a funcionar el horno. Toque "START/ENTER".

Al final del tiempo de cocción:

Habrà cinco sonidos y la pantalla mostrará "End".

Durante la cocción:

Toque "ADD MINUTE" una o más veces.

Cada vez que presiona el botón se aumentará el tiempo en un minuto a la intensidad actual seleccionada.

TOQUE



(ejemplo: dos veces para 2 minutos)

USTED VE



(ejemplo para tiempo original de 2:45)

Cómo usar "REHEAT"

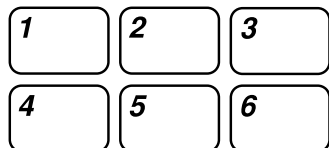
"REHEAT" le permite recalentar uno de los tres tipos diferentes de alimentos, sin necesidad de programar los tiempos y las intensidades de cocción. Para usar "REHEAT" siga los siguientes pasos:

1. Toque



1-3 veces, para seleccionar el programa para el alimento

2. Toque uno de estos botones con números para programar la cantidad.



Este cuadro le muestra qué alimentos pueden ser recalentados y cómo programar su horno para recalentarlos. Todos los alimentos están a la temperatura del refrigerador antes de recalentar.

ALIMENTO	TOQUE "REHEAT"	LA PANTALLA MUESTRA	CANTIDADES A ELEGIR	SISTEMA MÉTRICO DECIMAL
Plato para cena	1 vez	dinr	1 plato (usted no necesita ingresar una cantidad)	
Guisado	2 veces	CASS	1 a 6 tazas	250 mL - 1.5 L
Sopas/Salsas	3 veces	SOUP	1 a 4 tazas	250 mL - 1 L

3. Toque



NOTAS:

- **Para guisados, sopas/salsas y porción de pizza**, si usted no ingresa una cantidad en 2 segundos, la función "REHEAT" le pedirá que elija una cantidad. Usted tiene 3 segundos para ingresar una cantidad o para tocar "START/ENTER" para recalentar un artículo. Si usted no hace ninguna de las dos cosas, la pantalla le preguntará si usted quiere recalentar un artículo. Entonces usted tiene 1 minuto para tocar "START/ENTER" o cambiar la cantidad y tocar "START/ENTER". Si usted no toca ningún botón antes de que pase un minuto, la función "REHEAT" se cancelará.
- **Si usted toca** un botón con un número más alto que el máximo permitido para el programa de alimentos, habrá tres sonidos y la pantalla mostrará "Err" durante 1 segundo, seguido de una señal que le dirá qué cantidades puede elegir.
- **Si usted toca** "START/ENTER" antes de ingresar la cantidad, su horno se programará automáticamente para recalentar la cantidad mínima.
- **Si usted toca** "REHEAT" 5 veces, la pantalla vuelve al programa "Dinner Plate" (Cena).
- **Si se requiere más tiempo**, no toque "REHEAT" otra vez. Use "ADD MINUTE". (Vea "Cómo usar ADD MINUTE en la sección "Conozca su horno de microondas").

Consejos para recalentar

- **Los alimentos cocidos y restos de comida** pueden recalentarse rápidamente y eficientemente sin que se eche a perder su frescura y sabor.
- **Siempre coloque** los alimentos densos en los bordes y los alimentos más porosos hacia el centro.
- **Para mantener la humedad de los alimentos** durante el calentamiento, cubra el alimento con una tapa a prueba de microondas, o película plástica. Cuando se tapan los alimentos se mantiene el calor de los mismos, se acelera el calentamiento y se previenen las salpicaduras.
- **Envuelva los emparedados y panecillos** sin apretarlos con toallas de papel para absorber la humedad y evitar que queden mojados.
- **Distribuya los alimentos** en un plato de poco fondo si es posible.
- **Revuelva y rote** los alimentos cuando sea necesario.
- **Siempre calcule menos** tiempo de calentamiento hasta que usted esté familiarizada con el horno de microondas.

Cómo usar "DEFROST"

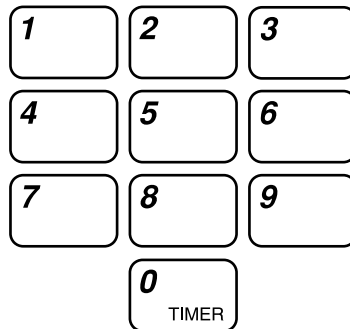
"DEFROST" le permite descongelar uno de tres tipos de alimentos diferentes, sin necesidad de programar tiempos de descongelación o intensidades de cocción. Para usar "DEFROST", siga los pasos siguientes:

1. Toque



1 a 3 veces, para seleccionar el programa para los alimentos.

2. Toque los botones con números para ingresar el peso.



NOTA: Vea la "Tabla de conversión de peso" más adelante en esta sección para que le ayude a convertir el peso de los alimentos a decimales.

3. Toque



NOTAS:

- **Si usted no ingresa** un peso en dos segundos, la función "DEFROST" le pedirá que elija un peso. Usted tiene un minuto para ingresar un peso y tocar "START/ENTER". Si usted no toca ningún botón antes de que pase un minuto, la función "DEFROST" se cancelará.
- **Si usted toca** "START/ENTER" sin ingresar un peso, habrá tres sonidos y la pantalla mostrará "Err" por un segundo, seguido de una señal preguntándole si usted quiere descongelar 0.1 lb. Toque "START/ENTER" o cambie el peso y toque "START/ENTER". Si usted no toca ningún botón antes de que pase un minuto, la función "DEFROST" se cancelará.
- **Si usted toca** "DEFROST" 4 veces, la pantalla volverá al programa "Beef" (Res).

Este cuadro le muestra qué alimentos puede descongelar y cómo programar su horno para descongelarlos. Para óptimos resultados, afloje o saque la tapa de los alimentos.

ALIMENTO	TOQUE "DEFROST"	LA PANTALLA MUESTRA	PESOS DISPONIBLES	
			LBS	SISTEMA MÉTRICO DECIMAL
Res	1 vez	"BEEF"	.1 to 6.6 lbs	45 g a 3 kg
Aves	2 veces	"POUL"	.1 to 6.6 lbs	45 g a 3 kg
Pescado	3 veces	"FISH"	.1 to 6.6 lbs	45 g a 3 kg

Tabla de conversión de peso

Probablemente usted esté acostumbrado(a) al peso de los alimentos en libras y onzas, que son fracciones de una libra (por ejemplo, 4 onzas equivalen a $\frac{1}{4}$ libra). Sin embargo, para ingresar el peso de los alimentos en "DEFROST", usted debe especificar las libras y décimas de libra. Si el peso que se muestra en el paquete de los alimentos está expresado en fracciones de una libra, usted puede usar la tabla siguiente para convertir el peso a decimales.

EQUIVALENCIA DE PESOS			
ONZAS	SISTEMA MÉTRICO DECIMAL (g)	PESO EN DECIMALES	
1.6	45.4	.10	
3.2	90.7	.20	
4.0	113.4	.25	Un cuarto de libra
4.8	136.1	.30	
6.4	181.4	.40	
8.0	226.8	.50	Media libra
9.6	272.2	.60	
11.2	317.5	.70	
12.0	340.2	.75	Tres cuartos de libra
12.8	362.9	.80	
14.4	408.2	.90	
16.0	453.6	1.00	Una libra

Consejos para descongelación

- **Cuando usa "DEFROST"**, el peso a ser ingresado es el peso neto en libras y décimas de libra (el peso del alimento menos el peso del recipiente).
- **Antes de comenzar**, asegúrese de que ha quitado todas las ataduras de alambre revestido que generalmente vienen con las bolsas de alimentos congelados y reemplácelas con hilo o bandas elásticas.
- **Abra los recipientes** tales como cajas de cartón antes de ponerlos en el horno.
- **Siempre corte** o perfora las bolsas o paquetes de plástico.

- **Si los alimentos están envueltos en papel de aluminio**, sáquelos y póngalos en un recipiente apropiado.
- **Corte** la piel, si hay alguna, de alimentos congelados tales como chorizos.
- **Doble** las bolsas de plástico con alimentos para asegurar una descongelación pareja.
- **Siempre calcule un menor tiempo de descongelación.** Si el alimento descongelado todavía está congelado en el centro, vuélvalo a poner en el horno de microondas para continuar con la descongelación.
- **La extensión** del tiempo de descongelación varía de acuerdo al grado de congelación del alimento.

- **La forma del paquete** afecta la velocidad con la que el alimento se descongela. Los paquetes poco profundos se descongelan más rápidamente que los bloques grandes.
- **Cuando el alimento se comienza a descongelar**, separe las piezas. Las piezas separadas se descongelan más fácilmente.
- **Use pequeños trozos de papel de aluminio** para proteger partes del alimento tales como alas de pollo, puntas de patas, colas de pescado o áreas que comienzan a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los costados, el techo o el piso del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.
- **Proteja partes de los alimentos** con pequeños trozos de papel de aluminio si el alimento se comienza a calentar. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los costados, el techo o el piso del horno.
- **Para mejores resultados**, deje reposar los alimentos luego de la descongelación. (Para más información sobre tiempo de reposo, vea "Consejos para cocinar con microondas" en la sección "Guía para cocinar").
- **Rote** los alimentos durante la descongelación o el tiempo de reposo. Separe los trozos y saque el alimento cuando sea necesario.

- **La eficiencia de cocción** varía con la marca y el contenido de grasa. Pruebe varias marcas para decidir cuál le da los mejores resultados.
- **Use** bolsas frescas de palomitas de maíz.

NOTA: Si se requiere más tiempo, no toque "POPCORN" otra vez. Agregue tiempo adicional en intervalos de 10 segundos. Escuche con cuidado y saque las palomitas de maíz cuando los estallidos se hacen más espaciados y ocurren cada 2 ó 3 segundos. No espere hasta que los granos de maíz dejen de explotar. Se pueden quemar.

1. Coloque la bolsa en el centro de la bandeja giratoria y cierre la puerta.

2. Toque



una vez para 3.5 oz (99 g)
dos veces para 3.0 oz (85 g)
tres veces para 1.75 oz (50 g)

NOTA: Si usted toca "POPCORN" 4 veces, el horno volverá al programa para 3.5 oz (99g).

3. Ponga a funcionar el horno.

TOQUE



Cuenta regresiva del tiempo de preparación de palomitas de maíz.

Al final del tiempo de calentamiento:

Habrá cinco sonidos y la pantalla mostrará "End".

Cómo usar "POPCORN"

"POPCORN" le permite preparar las bolsas de palomitas de maíz para microondas que se compran en paquetes de 3.5 oz (99 g), 3.0 oz (85 g) o 1.75 oz (50 g), tocando sólo 2 botones.

Para óptimos resultados:

- **Haga** un solo paquete por vez.
- **Si usted está usando** un recipiente para hacer palomitas de maíz con microondas, siga las instrucciones del fabricante.

Cómo cocinar con la bandeja para dorar

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de quemadura

Use guantes para horno al sacar la bandeja para dorar.

Use la agarradera de la bandeja para dorar para sacarla.

Si no lo hace usted se puede quemar.

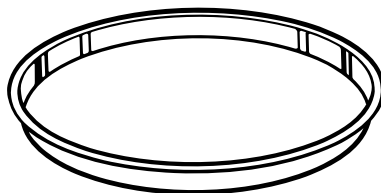
Su horno de microondas le permite tostar, dorar y freír alimentos que usted normalmente tendría que preparar en una estufa o un horno regular. Esto se logra con el sistema patentado de distribución de microondas y la bandeja para dorar especialmente diseñada. Al mismo tiempo que las microondas calientan los alimentos desde arriba, éstas también calientan la bandeja rápidamente desde abajo para que el fondo del alimento se dore y quede crujiente.

La bandeja para dorar tiene funciones pre-programadas para que usted la use con sólo dos toques en su panel de controles. Usted puede cocinar pizza, pollo, freír alimentos para el desayuno tales como huevos y salchichas, o preparar hamburguesas. Vea las secciones en las siguientes páginas para más información.

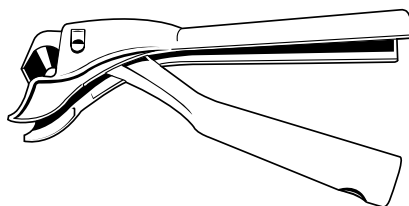
NOTAS:

- **No use** utensilios plásticos sobre la bandeja para dorar. La bandeja se calienta mucho en forma rápida y puede derretir los utensilios.
- **Use sólo** utensilios de cocina de madera sobre la bandeja para dorar para evitar que se raye.
- **Siempre use** la bandeja giratoria como soporte para la bandeja para dorar.
- **No use** la bandeja para dorar en ningún otro horno de microondas o en un horno térmico.

Para pedir bandejas tostadoras adicionales o agarraderas (refiérase al número de parte que se muestra a la derecha), use la tarjeta incluida en su "Guía para el uso y cuidado".



Bandeja para dorar
(Parte No. 4393536)



Agarradera para la bandeja para dorar
(Estilo 1- algunos modelos)
(Parte No. 4393792)



Agarradera para bandeja para dorar
(Estilo 2- algunos modelos)

Cómo precalentar la bandeja para dorar

Para óptimos resultados cuando cocina con la bandeja para dorar, usted debe precalentar la bandeja antes de usarla. Además, antes de usar, rocíe la bandeja para dorar con un aceite de cocina o aplique aceite con un cepillo para que los alimentos no se peguen y se puedan sacar de la bandeja con facilidad y para poder limpiar la bandeja más fácilmente después de usarla.

Para precalentar la bandeja para dorar siga los pasos siguientes:

1. Toque "PREHEAT PAN".

La pantalla mostrará "3:00".

2. Touch "START/ENTER".

Al final del tiempo de calentamiento:

Habrán cinco sonidos y la pantalla mostrará "End".

Cómo usar "PIZZA"

"PIZZA" le permite calentar pizza congelada de cualquiera de los tres tamaños: 12", 10" ó 7". La corteza quedará crujiente y la cubierta permanecerá jugosa y sabrosa. Para usar "PIZZA", siga los pasos siguientes:

1. Toque



1 a 3 veces para seleccionar el tamaño de la pizza

2. Toque



NOTAS:

- Después de elegir el tamaño de la pizza, usted tiene un minuto para tocar "START/ENTER". Si usted no lo hace, la función "PIZZA" se cancelará.
- Si usted toca "PIZZA" cuatro veces, la pantalla vuelve al programa para el tamaño de 12 pulgadas.

- Si usted necesita más tiempo, no toque "PIZZA" otra vez. Use "ADD MINUTE". (Vea "Cómo usar ADD MINUTE" en la sección "Conozca su horno de microondas").

Cómo usar "CHICKEN"

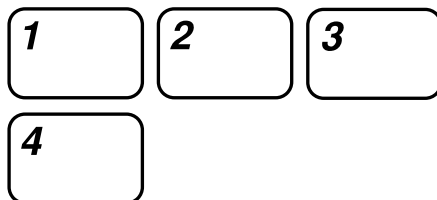
"CHICKEN" le permite preparar pechugas de pollo sin hueso refrigeradas o dedos de pollo congelados. Éstos estarán dorados por fuera, tiernos y jugosos por dentro. Para usar "CHICKEN", siga los pasos 1 a 3.

1. Toque



una o dos veces para seleccionar el tipo de pollo.

2. Toque uno de estos botones con números para ingresar la cantidad.



3. Toque



NOTAS:

- Si usted no ingresa una cantidad en dos segundos, la función "CHICKEN" le pedirá que elija una cantidad. Usted tiene tres segundos para ingresar una cantidad o para tocar "START/ENTER" para cocinar la cantidad mínima disponible para el tipo de pollo seleccionado. Si usted no hace ninguna de las dos cosas, una señal en la pantalla le preguntará si usted quiere cocinar la cantidad mínima. Usted tiene entonces un minuto para tocar "START/ENTER" o cambiar la cantidad y tocar "START/ENTER". Si usted no toca ningún botón antes de que pase un minuto, la función "CHICKEN" se cancelará.

- **Si usted toca** un botón con número más alto que la cantidad máxima permitida para el programa del alimento, habrá tres sonidos y la pantalla mostrará “Err.” por un segundo, seguido de una señal diciéndole qué cantidades puede elegir.
- **Si usted toca** “START/ENTER” antes de ingresar una cantidad, su horno se programará automáticamente para cocinar una pechuga o cuatro bocadillos.
- **Si usted toca** “CHICKEN” tres veces, la pantalla volverá al programa “Boneless Chicken Breast” (Pechugas de pollo deshuesadas).
- **Si usted necesita más tiempo**, no toque “CHICKEN” otra vez. Use “ADD MINUTE”. (Vea “Cómo usar ADD MINUTE” en la sección “Conozca su horno de microondas”).

Esta tabla le muestra cómo elegir un tipo de pollo y las cantidades disponibles para cada tipo.

TIPO DE POLLO	TOQUE “CHICKEN”	LA PANTALLA MUESTRA	CANTIDADES DISPONIBLES
Pechugas de pollo deshuesadas (Refrigeradas)	una vez	CH 1	1 a 4 piezas
Dedos de pollo congelados	dos veces	CH 2	4, 8, 12 (botones numerados 1 a 3)

Cómo usar “BREAKFAST”

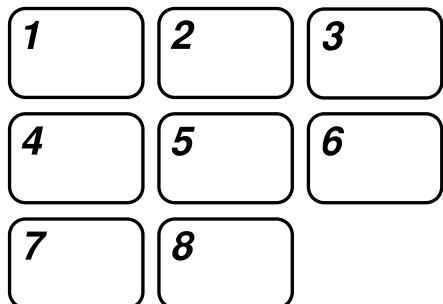
“BREAKFAST” le permite freír: huevos, salchichas precocidas, tostadas a la francesa/waffles congelados o “hash browns” precocidos igual que lo haría sobre la estufa. Para usar “BREAKFAST”, siga los pasos siguientes:

1. Toque



1 a 4 veces para seleccionar el alimento para el desayuno

2. Toque uno de estos botones con números para ingresar la cantidad.



3. Toque



NOTAS:

- **Si usted no ingresa una cantidad** en dos segundos, la función “BREAKFAST” le pedirá que elija una cantidad. Usted tiene tres segundos para ingresar una cantidad o para tocar “START/ENTER” para freír la cantidad mínima disponible para el alimento seleccionado. Si usted no hace ninguna de las dos cosas, una señal en la pantalla le preguntará si usted quiere freír la cantidad mínima. Usted tiene un minuto para tocar “START/ENTER” o cambiar la cantidad y tocar “START/ENTER”. Si usted no toca ningún botón antes de que pase un minuto, la función “BREAKFAST” se cancelará.
- **Si usted toca** un botón con un número más alto que el máximo permitido para el programa del alimento, habrá tres sonidos y la pantalla mostrará “Err” por un segundo, seguido de una señal que le dirá qué cantidades puede elegir.
- **Si usted toca** “START/ENTER” antes de ingresar una cantidad, su horno de microondas su horno se programará automáticamente para freír la mínima cantidad disponible para el alimento seleccionado.

- **Si usted toca “BREAKFAST”** cinco veces, la pantalla volverá al programa para “Fried Eggs” (huevos fritos).
- **Si usted necesita más tiempo**, no toque “BREAKFAST” otra vez. Use “ADD MINUTE”. (Vea “Cómo usar ADD MINUTE” en la sección “Conozca su horno de microondas”).

Esta tabla muestra cómo elegir un alimento para el desayuno y las cantidades disponibles para cada alimento del desayuno.

ALIMENTO	TOQUE “BREAKFAST”	LA PANTALLA MUESTRA	CANTIDADES DISPONIBLES
“Fried Eggs” (Huevos fritos)	una vez	br 1	1 a 4 huevos
“Precooked Sausage Links” (salchichas precocidas)	dos veces	br 2	2 a 8 salchichas
“Frozen French Toast/Waffles” (Tostada francesa/waffles congelados)	tres veces	br 3	1 a 4 porciones
“Precooked Frozen Hash Browns” (Hash browns precocidos y congelados)	cuatro veces	br 4	1 a 4 piezas

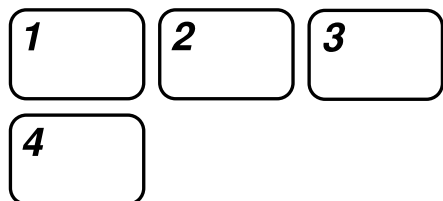
Cómo usar “HAMBURGERS”

“HAMBURGERS” le permite freír hamburguesas (1 a 4 hamburguesas de aproximadamente 4 oz.[113 g] cada una) que quedan doradas y jugosas. Para usar “HAMBURGERS”, siga los pasos siguientes:

1. Toque



2. Toque uno de estos botones con números para ingresar la cantidad.



3. Toque



NOTAS:

- **Luego de tocar “HAMBURGERS”**, usted tiene cinco segundos para ingresar la cantidad o para tocar “START/ENTER” para freír una hamburguesa.
- **Si usted toca** un botón con un número más alto que el máximo permitido, habrá tres sonidos y la pantalla mostrará “Err” por un segundo, seguido de una señal diciéndole qué cantidades puede elegir.
- **Si usted toca “START/ENTER”** antes de ingresar una cantidad, su horno se programará automáticamente para freír una hamburguesa.
- **Si usted necesita más tiempo**, no toque “HAMBURGERS” otra vez. Use “ADD MINUTE”. (Vea “Cómo usar ADD MINUTE” en la sección “Conozca su horno de microondas”).

El cuidado de su horno de microondas

Para asegurarse que su horno de microondas luzca bien y funcione bien por mucho tiempo, usted debe mantenerlo adecuadamente. Para un cuidado correcto, por favor siga estas instrucciones cuidadosamente.

Para superficies internas: Lave a menudo con agua tibia jabonosa y una esponja o paño suave. **Use** sólo jabones suaves, no abrasivos o detergentes suaves. **Asegúrese de mantener limpias las áreas donde la puerta y el marco del horno se tocan cuando está cerrado.** Pase un trapo con agua limpia. Después de un tiempo pueden aparecer manchas sobre las superficies como resultado de salpicaduras con partículas de alimentos durante la cocción. Esto es normal.

Para manchas difíciles, **hierva** una taza de agua en el horno durante 2 ó 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad. Para eliminar olores dentro del horno, **hierva** una taza de agua con jugo de limón o vinagre.

Para superficies externas y el panel de controles: Use un paño suave con limpiador de vidrios en aerosol. Aplique el limpiador de vidrios en aerosol sobre el paño suave; no rocíe directamente sobre el horno.

NOTA: limpiadores abrasivos, esponjas de lana de acero, esponjas ásperas, algunas toallas de papel, etc., pueden dañar el panel de controles y las superficies internas y externas del horno.

Para limpiar la bandeja giratoria y el soporte de la bandeja giratoria, lave con una solución jabonosa suave; para áreas muy sucias **use** un limpiador suave y un estropajo. La bandeja giratoria y el soporte de la bandeja giratoria se pueden lavar en una lavadora de platos.

Guía para cocinar

Consejos para cocinar con microondas

Cantidad de alimentos

- **Si usted aumenta o disminuye** la cantidad de alimentos que prepara, el tiempo requerido para cocinarlos también cambiará. Por ejemplo, si usted usa el doble de una receta, agregue un poco más de la mitad del tiempo de cocción original. Verifique si está cocido y, si es necesario, agregue más tiempo en incrementos pequeños.

Temperatura inicial del alimento

- **Cuanto menor es la temperatura** del alimento que usted coloca en el horno de microondas, mayor será el tiempo requerido para su cocción. Los alimentos a temperatura ambiente se recalentarán más rápido que los alimentos que están a la temperatura del refrigerador.

Composición del alimento

- **Los alimentos con mucha grasa o azúcar** se calentarán más rápido que los alimentos con alto contenido de agua. La grasa y el azúcar alcanzan una temperatura más alta que el agua durante el proceso de cocción.
- **Cuanto más denso es el alimento,** mayor es el tiempo requerido para calentarlo. Alimentos "muy densos" como las carnes necesitan más tiempo para recalentarse que los alimentos más livianos o más porosos como pasteles esponjosos.

Forma y tamaño

- **Las piezas más pequeñas de alimento** se cocinarán más rápido que las piezas más grandes y piezas con la misma forma se cocinarán en forma más pareja que los alimentos con forma irregular.
- **En los alimentos con forma irregular,** las partes más delgadas se cocinarán más rápido que las partes más gruesas. **Coloque** las partes más delgadas de las alas y patas de pollo en el centro del plato.

Rotación y agitación de alimentos

- **Cuando usted rota o revuelve los alimentos** el calor se distribuye rápidamente al centro del plato y evita que los bordes del alimento se recocinen.

Tapando los alimentos

Tape los alimentos para:

- **Reducir** salpicaduras
- **Acortar** los tiempos de cocción
- **Retener** la humedad de los alimentos

Todas las tapas que permiten pasar las microondas son adecuadas.

Liberación de la presión de los alimentos

- **Muchos alimentos** (por ejemplo; papas horneadas, chorizos, yemas de huevo y algunas frutas) están cubiertos por una piel o membrana apretada. Esto puede causar que los alimentos estallen por la acumulación de vapor mientras se cocinan. Para aliviar la presión y prevenir los estallidos, **perfore** estos alimentos con un tenedor o un palillo de dientes antes de cocinarlos.

NOTA: Los alimentos cocinados en la bandeja para dorar no estallan y no necesitan ser punzados.

Tiempo de reposo

- **Siempre deje reposar los alimentos** por un rato después de cocinar. El período de reposo después de cocinar, descongelar o recalentar siempre mejora el resultado ya que la temperatura se distribuye en forma pareja a través del alimento.
- **La extensión del tiempo de reposo** depende del volumen y la densidad del alimento. A veces puede ser tan corto como el tiempo que le lleva sacar los alimentos del horno y servirlo en la mesa. Sin embargo, con alimentos más voluminosos y más densos, el tiempo de reposo puede ser tan largo como 10 minutos.

Distribución de los alimentos

Para óptimos resultados óptimos, distribuya los alimentos en forma pareja sobre el plato. Usted puede hacer esto de varias maneras:

- **Si usted está cocinando varias piezas del mismo tipo de alimento**, como papas horneadas, **colóquelas** en forma de anillo para una cocción uniforme.
- **Cuando cocina alimentos con forma o espesor irregular, tales como pechugas de pollo, coloque** las partes más pequeñas y delgadas hacia el centro del plato donde se calentarán en último lugar.
- **Apile las rodajas de carne** una sobre otra.
- **Cuando usted cocina o recalienta pescados enteros, haga un corte** en la piel - esto evita que se quiebre. Proteja la cola y la cabeza del pescado entero con pequeños trozos de papel de aluminio para evitar que se recocinen, pero asegúrese de que el aluminio no toque los costados del horno.
- **No deje** que los alimentos o los recipientes toquen el techo o los costados del horno.

Esto evitará la posible formación de chispas.

Uso de papel de aluminio

No deben usarse recipientes de metal en el horno de microondas. Sin embargo, hay algunas excepciones. Si usted ha comprado alimentos que están pre-empaquetados en un recipiente de papel de aluminio, siga las instrucciones del paquete. Si usa recipientes de papel de aluminio, los tiempos de cocción pueden ser más largos porque las microondas penetrarán sólo la parte superior del alimento.

Si usted usa recipientes de aluminio que no tienen instrucciones en el paquete, siga las siguientes indicaciones:

- **Coloque** el recipiente en un tazón de vidrio y agregue un poco de agua para que cubra la base del recipiente, a no más de $\frac{1}{4}$ de pulgada (6 mm) de alto. Esto asegura un calentamiento parejo en la base del recipiente.
- **Siempre quite** la tapa para evitar que el horno se dañe.
- **Use sólo** recipientes que no están dañados.
- **No use** recipientes más altos que $\frac{3}{4}$ de pulgada (19 mm)
- **El recipiente debe** estar lleno hasta la mitad.
- **Para evitar que se formen chispas**, debe haber como mínimo $\frac{1}{4}$ de pulgada (6 mm) entre el recipiente de aluminio y las paredes del horno lo mismo que entre dos recipientes de aluminio.
- **Siempre coloque** el recipiente sobre la bandeja giratoria.
- **El recalentamiento de alimentos** en recipientes papel de aluminio lleva el doble de tiempo que recalentarlos en recipientes de plástico, vidrio, porcelana o papel. El tiempo requerido para que los alimentos estén listos depende del tipo de recipiente que usted usa.

- **Deje reposar los alimentos** por 2 ó 3 minutos después de calentar para que el calor se distribuya en forma pareja a través del recipiente.

NOTA: Debido al diseño único de la bandeja para dorar de aluminio y el sistema de distribución de microondas, la bandeja para dorar es segura para uso en su horno de microondas.

Lo que usted no debe cocinar en su horno de microondas

- **No** envase alimentos en el horno. Los frascos de vidrio cerrados pueden explotar, resultando en daños al horno o posible daño a personas.
- **No** use el horno de microondas para esterilizar objetos (mamaderas, etc.). Es difícil mantener la temperatura alta requerida para una esterilización segura.

Preguntas y respuestas

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Puedo operar mi horno de microondas sin la bandeja giratoria o dar vuelta la bandeja giratoria para acomodar un plato más grande?	No. Si usted saca o da vuelta a la bandeja giratoria, usted tendrá resultados pobres en la cocción. Los platos usados en su horno deben caber en la bandeja giratoria.
¿Puedo usar un estante en mi horno de microondas para recalentar o cocinar en dos niveles al mismo tiempo?	Usted puede usar un estante sólo si el estante es provisto con su horno de microondas. Si usa cualquier estante no provisto con el horno de microondas la eficiencia de la cocción puede ser muy pobre y se pueden producir chispas.
¿Puedo usar bandejas de metal o aluminio en mi horno de microondas?	El metal que se puede usar incluye papel de aluminio para protección (use trozos pequeños y planos), brochetas pequeñas y bandejas planas de aluminio (si la bandeja tiene una profundidad $\frac{3}{4}$ de pulgada [19 mm] y está a medio llenar con alimentos para absorber la energía de microondas). Nunca deje que el metal toque las paredes o la puerta. (Para más información, vea "Uso de papel de aluminio" en la sección "Guía para cocinar").
¿Es normal que la bandeja giratoria gire en ambas direcciones?	Sí. La bandeja giratoria rota en el mismo sentido de las agujas del reloj o en sentido inverso, dependiendo de la rotación del motor cuando el ciclo de cocción comienza.
A veces la puerta de mi microondas parece ondulada. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta la operación de su horno.
¿Qué son los zumbidos que escucho cuando el horno de microondas está funcionando?	Usted escucha el sonido del transformador cuando el tubo del magnetrón comienza los ciclos.
¿Por qué el plato se calienta cuando cocino alimentos en él? Yo creí que esto no pasaría.	Cuando los alimentos se calientan, éstos transfieren el calor al plato. Prepárese para usar guantes para horno para sacar los alimentos después de la cocción.
¿Qué significa "tiempo de reposo"?	"Tiempo de reposo" significa que los alimentos deben ser sacados del horno y quedar tapados por un tiempo adicional para permitir que la cocción se complete. Esto libera el horno para cocinar otras cosas.
¿Puedo hacer palomitas de maíz en mi horno de microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?	Sí. Haga palomitas de maíz pre-empaquetadas siguiendo las instrucciones del fabricante o use el botón para la preparación preprogramada de palomitas de maíz. No use bolsas de papel común. Use la "prueba de sonido" parando el horno en cuanto los estallidos son más espaciados hasta que hay uno cada uno o dos segundos. No haga estallar granos de maíz que no han reventado. No haga palomitas de maíz en utensilios de vidrio.
¿Por qué sale vapor de la rejilla de ventilación?	El vapor se produce normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para ventilar el vapor por las rendijas de la parte posterior.
¿Cómo hace la bandeja para dorar para tostar y dorar los alimentos?	La base de su bandeja para dorar está revestida con un material especial que absorbe la parte magnética de la energía de las microondas. Este material se calienta mucho y transfiere el calor a la base de la bandeja para dorar para proporcionar una mayor temperatura de cocción.

Diagnóstico y solución de problemas

La mayoría de los problemas al cocinar son causados por pequeñas cosas que usted puede encontrar y arreglar sin herramientas de ningún tipo. Revise la lista de abajo y en la página siguiente antes de pedir asistencia o servicio. Si usted aún necesita ayuda, vea la sección “Cómo pedir asistencia o servicio”.

Si el horno de microondas no funciona, primero verifique lo siguiente:

- ¿Está el horno de microondas enchufado en un tomacorriente activo con el voltaje apropiado? (Vea Instrucciones para la instalación).
- ¿Se ha quemado algún fusible en la casa o ha saltado el disyuntor?
- ¿Ha habido un corte en el suministro de energía eléctrica?

Otros problemas posibles y sus causas:

PROBLEMA	CAUSA
El horno de microondas no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta no está correctamente cerrada o asegurada. • Usted no tocó “START/ENTER”. • Usted no siguió las instrucciones con exactitud. • Alguna operación que se programó con anterioridad todavía está activa. • Usted no ha ingresado los números después de tocar “COOK TIME”.
Los tiempos de cocción con microondas parecen demasiado largos	<ul style="list-style-type: none"> • El suministro de electricidad en su casa o en los tomacorrientes es bajo o más bajo que lo normal. Su compañía de electricidad le puede decir si el voltaje de la línea es bajo. Su electricista o técnico de servicio le puede decir si el voltaje del tomacorriente es bajo. • La intensidad de cocción no está programada correctamente. • Cantidades más grandes de alimento necesitan más tiempo para cocinarse.
La bandeja giratoria no gira	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja giratoria no está en el lugar correcto. Asegúrese de que el lado correcto de la bandeja giratoria está hacia arriba y que está asegurada en el eje central. • El soporte no está funcionando correctamente. Saque la bandeja giratoria, verifique si el soporte de la bandeja giratoria está en el lugar correcto y ponga a funcionar el horno nuevamente. Si el soporte de la bandeja no se mueve, llame a un técnico autorizado para que lo repare. Si cocina sin la bandeja los resultados serán muy pobres.
La pantalla muestra la cuenta regresiva pero el horno no está cocinando	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno no está completamente cerrada. • Usted programó los controles como reloj de cocina. Toque “OFF/CANCEL” para cancelar el reloj de minutos.
Usted no escucha el sonido de programación	<ul style="list-style-type: none"> • El comando no es correcto
El ventilador parece más lento que lo normal	<ul style="list-style-type: none"> • El horno ha sido puesto en un lugar frío. El ventilador funcionará más lentamente hasta que el horno se caliente a la temperatura ambiente normal.
La pantalla muestra “:”	<ul style="list-style-type: none"> • Ha habido un corte de luz. Vuelva a programar el reloj.

Si ninguna de éstas es la causa del problema, vea la sección “Cómo pedir asistencia o servicio” en la página 31.

Cómo pedir asistencia o servicio

Antes de llamar para pedir asistencia o servicio, por favor revise la sección “Diagnóstico y solución de problemas”. Esto le puede ahorrar la llamada para pedir servicio. Si aún necesita ayuda, siga estas instrucciones.

1. Si usted necesita asistencia *...



Llame a nuestro número sin cargo. Marque el número sin cargo desde cualquier parte de EEUU. 1-800-253-1301

y hable con uno de nuestros consultores entrenados. El (la) consultor (a) le indicará cómo obtener un funcionamiento satisfactorio de su aparato electrodoméstico o, si requiere servicio, le recomendará una compañía de servicio calificada en su área.

2. Si usted necesita servicio*...

Contacte el distribuidor al cual le compró el aparato electrodoméstico o a un servicio autorizado en su zona. Si



necesita ayuda para encontrar un servicio en su zona, llame a nuestro número de teléfono sin cargo que se muestra en el punto 1.

3. Si usted necesita repuestos...

Para ubicar repuestos en su zona, vea el punto 2 o llame al número de nuestro Centro de asistencia al consumidor que se muestra en el punto 1.

*Cuando pide asistencia o servicio:

Por favor, provea una descripción detallada del problema, los números de modelo y de serie completos de su aparato electrodoméstico y la fecha de compra. (Vea la sección “Un mensaje para usted”). Esta información nos ayudará a responder correctamente a su pedido.

Garantía del horno de microondas CROSLEY®

VALIDEZ DE LA GARANTÍA	CROSLEY PAGARÁ POR
GARANTÍA TOTAL POR UN AÑO DESDE LA FECHA DE COMPRA	Repuestos y trabajo para corregir defectos de material o mano de obra. El servicio debe ser provisto por una compañía de servicio autorizada.
GARANTÍA LIMITADA POR CUATRO AÑOS DESDE EL SEGUNDO HASTA EL QUINTO AÑO DESDE LA FECHA DE COMPRA	Reemplazo del tubo del magnetrón en hornos de microondas si hay defectos en los materiales o mano de obra.
CROSLEY NO PAGARÁ POR:	
<p>A. Llamadas de servicio para:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corregir la instalación de su horno de microondas. 2. Darle instrucciones para usar su horno de microondas. 3. Reemplazar fusibles en su casa o corregir la instalación eléctrica. 4. Reemplazar bombillas de luz de fácil acceso al dueño. <p>B. Reparaciones cuando el horno de microondas no se usa de una forma normal y para uso de una sola familia.</p> <p>C. Servicio a domicilio. Su horno de microondas debe ser llevado a una compañía de servicio autorizada.</p> <p>D. Daños a su horno de microondas causados por accidente, mal uso, incendio, inundación, catástrofes naturales o uso de productos no autorizados por Crosley.</p> <p>E. Cualquier costo de mano de obra durante la garantía limitada.</p> <p>F. Reparaciones a piezas o sistemas causadas por modificaciones no autorizadas hechas al aparato electrodoméstico.</p>	

3/98

CROSLEY NO SE HARÁ RESPONSABLE POR DAÑOS IMPREVISTOS O CONSECUENCIALES.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuencias, por lo cual esta exclusión o limitación podría no ser aplicable en su caso. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Es posible que una garantía diferente sea aplicable fuera de los Estados Unidos. Para más detalles, por favor contacte a su distribuidor Crosley autorizado.

Si usted necesita asistencia o servicio, primero vea la sección "Diagnóstico y solución de problemas" en este libro. Luego de verificar "Diagnóstico y solución de problemas", usted puede encontrar ayuda adicional en la sección "Cómo pedir asistencia o servicio". Llame a nuestro Centro de asistencia al consumidor al **1-800-253-1301**.