



DRIJA

1 AÑO
GARANTÍA

Lombardía 42L

Horno Microondas de Convección Empotrable



ESCANÉAME PARA
MÁS INFORMACIÓN

MANUAL DE USUARIO

120V / 60 Hz

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al Contact Center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía o a nuestras redes sociales)

Para mantener la garantía de este producto, utilizar protector de voltaje

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes.....	3
Información Importante.....	6
Radio Interferencias.....	7
Utensilios.....	8
Nombres de las piezas.....	10
Instalación del plato giratorio.....	11
Panel de control.....	12
Manual de cocina.....	13
Cocción automática.....	16
Limpieza y cuidado.....	25
Solución de problemas.....	30

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lo que debe saber sobre seguridad Instrucciones:

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas.

Es importante no anular ni manipular los enclavamientos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

(c) No utilice el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en el:

(1) PUERTA (doblada)

(2) BISAGRAS Y CIERRES (rotos o sueltos)

(3) JUNTAS DE LA PUERTA Y SUPERFICIE DE SELLADO

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal de servicio debidamente cualificado.

(e) ¡No pruebe ni haga funcionar la unidad cuando esté VACÍA! La falta de contenido en el interior dañará la unidad y anulará la garantía.

Especificaciones

Modelo:	LOMBARDÍA 42L	
Tensión nominal:	120V	60 Hz
Potencia nominal de entrada (microondas):	1500W	
Potencia nominal de salida (microondas):	900W	
Potencia nominal de entrada (convección):	1450W	
Capacidad del horno:	7.6 pies cubicos	
Diámetro del plato giratorio:	cj>l3.6 pulgadas	
Externa Dimensiones:	29.9x15.2x16.4 pulgadas	

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos deben seguirse unas precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones personales o exposición a un exceso de energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA".
3. Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Consulte las "INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA" en la página 8.
4. Instale o ubique este aparato sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
5. Los productos Sorne, como los huevos enteros y los recipientes sellados -por ejemplo, tarros de cristal cerrados-, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
6. Utilice este aparato sólo para el uso previsto, tal como se describe en el manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocer o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar objetos calientes.
8. No utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
9. Este aparato sólo debe ser reparado por personal cualificado. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
11. No guarde este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en un lugar similar.
12. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable alejado de la superficie caliente.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
15. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice solamente jabones suaves, no abrasivos, o detergente aplicado con una esponja o paño suave.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - 1). No cocine demasiado los alimentos. Atienda cuidadosamente el aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - 2) Retire las bridas de alambre de la bolsa de papel o plástico antes de introducirla en el horno.

3). Si el material del interior del horno se inflama, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación, o corte la alimentación en el panel de fusibles o disyuntores.

4). No utilice la cavidad para guardar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no la utilice.

17. Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se produce un burbujeo o ebullición visible cuando se retira el recipiente del horno microondas.

Esto podría dar lugar a que el líquido muy caliente hirviera repentinamente al mover el recipiente o al introducir un utensilio en el líquido.

Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:

1). No sobrecalentar el líquido.

2) Remover el líquido antes de calentarlo y a mitad del proceso.

3) No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.

4) Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante un breve espacio de tiempo antes de retirarlo.

5) Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

18. Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión cuando el horno microondas es utilizado por niños.

19. Si el material del interior del horno se inflama, la puerta del horno debe mantenerse cerrada, el aparato apagado, el cable de alimentación desconectado o la alimentación cortada en el panel de fusibles o disyuntores.

20. No haga funcionar ningún aparato de calefacción o cocción debajo del aparato.

21. No monte la unidad sobre o cerca de ningún aparato de calefacción o cocina.

22. No montar sobre el fregadero.

23. No guarde nada directamente sobre la superficie del aparato cuando éste esté en funcionamiento.

24. Los alimentos o utensilios metálicos de gran tamaño no deben introducirse en un horno microondas/tostador, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.

25. No limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.

26. No utilice productos de papel cuando el aparato funcione en modo tostador.

27. No guarde ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.

28. No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.

29. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia -No debe permitirse que se acumule grasa en la campana o en el filtro.

30. Cuando haya alimentos calientes bajo la campana, encienda el ventilador.

31. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana extractora. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de lejía, pueden dañar el filtro.

32. Adecuado para su uso sobre cocinas eléctricas y de gas.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Instrucciones de conexión a tierra

Este aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable con toma de tierra y un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.



ADVERTENCIA

El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico cualificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar un cable alargador, utilice únicamente un cable alargador de 3 hilos que tenga un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. El valor nominal marcado del cable alargador deberá ser igual o superior al valor nominal eléctrico del aparato.



PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica

Tocar alguno de los componentes internos puede causar lesiones graves o incluso la muerte.

No desmonte este aparato.



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar descargas eléctricas. No enchufe el aparato a una toma de corriente hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

1. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Existen juegos de cables más largos o alargadores que pueden utilizarse siempre que se haga con cuidado.
3. Si se utiliza un cable largo o alargador:
 - 1) La capacidad eléctrica marcada del juego de cables o del alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato.
 - 2) El cable alargador debe ser de 3 hilos con toma de tierra.
 - 3) El cable más largo debe colocarse de modo que no quede tendido sobre la encimera o el tablero de la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

RADIO

INTERFERENCIAS

1. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en su radio, TV o equipos similares.
2. Cuando hay interferencias, se pueden reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
 - 1) Limpiar la puerta y la superficie de sellado del horno.
 - 2) Cambia la antena receptora de radio o televisión.
 - 3) Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
 - 4) Aleje el horno microondas del receptor.
 - 5) Enchufe el horno microondas en una toma de corriente diferente para que el horno microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.

Este dispositivo cumple con la parte 18 de las normas de la FCC.

Utensilios



Precaución

Riesgo de lesiones personales

Los utensilios bien cerrados pueden explotar. Los recipientes cerrados deben abrirse y las bolsas de plástico deben perforarse antes de cocinar.

Consulte las instrucciones sobre "Materiales que puede utilizar en el horno microondas o que debe evitar en el horno microondas".

Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para usar en el microondas. En caso de

duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se indica a continuación.

Prueba de Utensilios:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocer a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Palpe con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo utilice para cocinar en el microondas.
4. No sobrepasar los 1 minutos de cocción.

Materiales que se pueden utilizar en el microondas

Utensilios	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante*. El fondo del plato para dorar debe estar al menos 3/16 pulgadas (5mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede provocar la rotura del plato giratorio.
Vajilla	Sólo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o astillados.
Tarros de vidrio	Quitar siempre la tapa. Utilícelos sólo para calentar alimentos. La mayoría de los tarros de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Sólo cristalería de horno resistente al calor. Asegúrese de que no tiene adornos metálicos. No utilice vajilla agrietada o desconchada.
Bolsas de cocción para horno	Siga las instrucciones del fabricante*. No cerrar con brida metálica. Haga ranuras para permitir la salida del vapor.
Platos y vasos de papel	Utilizar sólo para cocinar/calentar a corto plazo. No deje el horno desatendido mientras cocina.
Toallas de papel	Utilizar para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa. Utilizar bajo supervisión sólo para cocinar a corto plazo.
Papel de horno	Utilícelo como tapa para evitar salpicaduras o como envoltorio para cocinar al vapor.

Materiales que se pueden utilizar en el microondas

Utensilios	Observaciones
Plástico	Sólo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante*. Deben llevar la etiqueta "Apto para microondas". Los envases de plástico Sorne se reblandecen al calentarse el alimento que contienen. Las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico bien cerradas deben rajarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del envase.
Envoltorio de plástico	Sólo apto para microondas. Utilícelo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Sólo aptos para microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel encerado	Utilícelo como tapa para evitar salpicaduras y retener la humedad.

Materiales que deben evitarse en el horno microondas

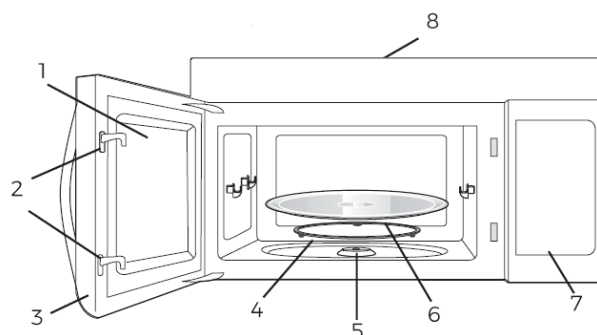
Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar arcos voltaicos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.
Envase de cartón para alimentos con asa metálica	Puede provocar arcos voltaicos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.
Utensilios metálicos o con adornos metálicos	El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. Los adornos metálicos pueden provocar arcos voltaicos.
Bridas metálicas	Puede provocar la formación de arcos y podría causar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Puede provocar un incendio en el horno.
Espuma plástica	La espuma de plástico puede fundirse o contaminar el líquido de su interior si se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca cuando se utiliza en el horno microondas y puede partirse o agrietarse.

Nombres de las piezas

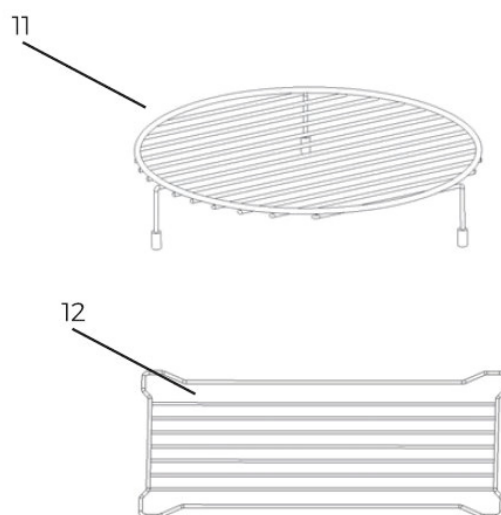
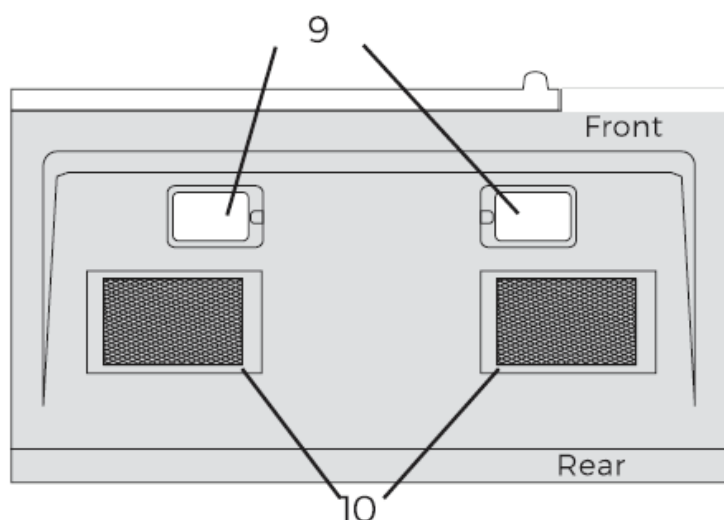
características del microondas

1. Ventana
2. Sistema de bloqueo
3. Conjunto de la puerta
4. Conjunto del anillo de la plataforma giratoria
5. Plataforma giratoria
6. Bandeja de cristal de la plataforma giratoria
7. Panel de control
8. Aberturas de ventilación (en la parte superior)
9. Luces de superficie
10. Filtros de ventilación
11. Rejilla metálica (utilizar en cocción por convección y combinada en el plato giratorio extraíble)
12. Estante (uso en cocción microondas)

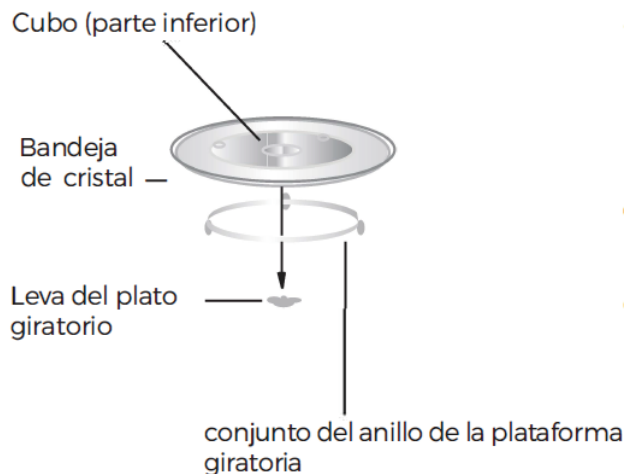
Vista frontal



Vista inferior



Instalación del plato giratorio



a. Nunca coloque la bandeja de cristal boca abajo. La bandeja de cristal nunca debe restringirse.

b. Tanto la bandeja de cristal como el conjunto del anillo giratorio deben utilizarse siempre durante la cocción.

c. Los alimentos y recipientes de alimentos siempre se colocan en la bandeja de cristal para cocinar.

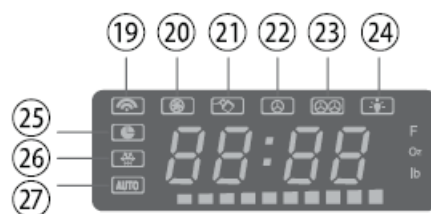
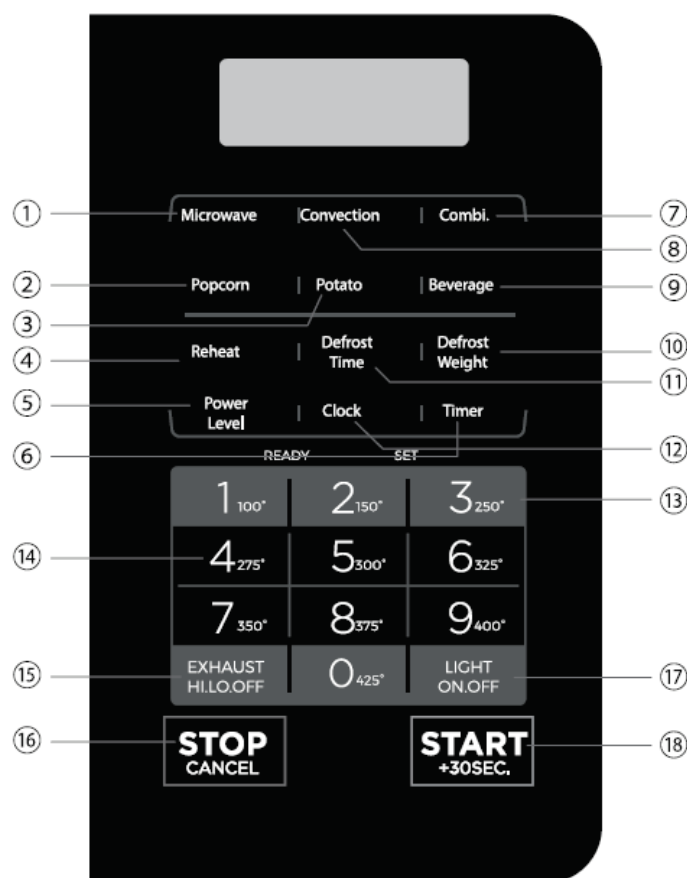
d. Si la bandeja de cristal o el conjunto del anillo giratorio se agrietan o se rompen, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

Instalación de encimeras

Retire todo el material de embalaje y los accesorios. Examine el horno para detectar cualquier daño, como abolladuras o la puerta rota. No instale el horno si está dañado.

Gabinete: Retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie del gabinete del horno de microondas. No retire la cubierta de Mica de color marrón claro que se encuentra adherida a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

Panel de Control



1. Microondas
2. Palomitas
3. Patata (1-4 patatas)
4. Recalentar (3 ajustes diferentes)
5. Nivel de potencia (10 niveles de potencia disponibles)
6. Temporizador
7. Combinación
8. Convección
9. Bebidas
10. Descongelación por peso
11. Descongelación por tiempo
12. Reloj

13. Ajuste fácil (3 ajuste instantáneos de teclas)
14. Teclado numérico (0 a 9)
15. Escape (alto/bajo/ apagado) sirve para encender, apagar o ajustar la velocidad del ventilador de escape
16. Detener / Cancelar

17. Luz encendida/apagado. Pulse este botón para encender o apagar las luces de superficie

18. Iniciar /+30 segundos

19. Indicador de microonda

20. Indicador de convección

21. Indicador de bloqueo

22. Indicador ventilador de baja velocidad

23. Indicador ventilador de alta velocidad

24. Indicador de luz

25. Indicador del temporizador

26. Indicador de descongelación

27. Indicador de cocción automática

Manual de cocina

Ajustar el reloj

Ejemplo: ajustar la visualización del reloj a las 9:00:

1. Toque el botón Reloj una vez para AM y dos veces para PM.
2. Introduzca la hora con los botones numéricos.
3. Vuelva a tocar el botón Reloj.

Ajustar el temporizador

Ejemplo: programar el temporizador para 5 minutos

1. Toque el botón Temporizador una vez.
2. Introduzca el tiempo deseado con los botones numéricos.
3. Toque el botón Temporizador.

Cuando el temporizador haya llegado al final del tiempo programado, oirá unos pitidos indicando que el temporizador se ha agotado.

Bloqueo de control

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se ponga en marcha accidentalmente o sea utilizado por niños.

La función de bloqueo del control es muy útil cuando se limpia el panel de control. El bloqueo evitará la programación accidental al limpiar el panel de control.

Ejemplo: para activar el bloqueo del mando:

Mantenga pulsado el botón Stop/Cancel durante más de 3 segundos. El icono de bloqueo aparecerá en la pantalla junto con 2 pitidos.

Ejemplo: para cambiar el bloqueo del mando de ON a OFF

Mantenga pulsado el botón **stop/cancel** durante más de 3 segundos. El icono de bloqueo desaparecerá de la pantalla.

Utilizar la tecla Stop/cancel

Esta función le permitirá detener o cancelar rápidamente el proceso de cocción.

Toque el botón **Stop/cancel** para:

1. Borrar si ha introducido información incorrecta.
2. Cancelar el temporizador.
3. Pulse el botón una vez para pausar temporalmente el horno durante la cocción. (Toque el botón **START/+30 sec.** nuevamente para reanudar la cocción).
4. Regresar la hora del día (reloj) a la pantalla después de completar el ciclo de cocción.
5. Cancelar un programa durante la cocción, toque dos veces.

Con la tecla Start/+ 30 sec.

Esta función te permitirá iniciar o añadir rápidamente 30 segundos

Toque el botón **START/+30SEC.** para:

1. Iniciar la cocción programada.
2. Iniciar la cocción durante 30 segundos a un nivel de potencia del 100%.
3. Prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos cada vez que se toca este botón durante la cocción con microondas.

Ejemplo: para añadir 1 minuto de tiempo de cocción durante la cocción en microondas al 80%:

Pulse dos veces el botón **START/+30 sec.**

NOTA: El tiempo de cocción no se puede añadir en descongelación, menú automático y cocción en varias fases.

Calentamiento con alto nivel de potencia

Ejemplo: calentar durante 5 minutos al 100% de potencia

1. Pulse el botón **Microwave**
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Pulse el botón **START/+30 SEC.** Cuando haya finalizado el calentamiento oírás unos pitidos.

Calentamiento con niveles de potencia más bajos

Utilizar el nivel de potencia más alto para calentar los alimentos no siempre da los mejores resultados cuando hay tipos de alimentos que necesitan una cocción más lenta, como los asados, los productos horneados o las natillas. Su horno tiene otros nueve niveles de potencia que puede elegir.

Ejemplo: calentar durante 4 minutos al 70% de potencia

1. Pulse el botón Microondas.
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos).

3. Pulse el botón Nivel de potencia una vez para el nivel de potencia 70 (700% de potencia).

4. Utilice la tecla numérica para cambiar el nivel de potencia a 7. Aparecerá **PL7** en la pantalla (70 % de potencia). En la pantalla aparece PL7 (70 % de potencia).

5. Pulse **Start/+30 SEC.** Cuando haya terminado el calentamiento oírás unos pitidos.

Niveles de potencia sugeridos para cocinar

Los 70 niveles de potencia disponibles con este microondas le ayudarán a ajustarse a la potencia más adecuada para el tipo de comida que esté preparando. Como con cualquier preparación de alimentos en el microondas, es mejor seguir las instrucciones de microondas que están impresas en los envases de alimentos.

En la tabla siguiente se indican los niveles de potencia sugeridos para los distintos tipos de alimentos que puede preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Salida de microondas	Utilizar para preparar cuando:
70 Alto	700%	• Hervir agua • Cocer carne picada • Preparar caramelos • Cocinar frutas y verduras frescas • Cocinar pescado y aves • Precalentar una sartén • Recalentar bebidas • Cocinar lonchas de beicon.
9	90%	• Recalentar la carne en rodajas rápidamente. • Saltear las cebollas, el apio y los pimientos verdes.
8	80%	• Recalentamiento • Cocinar huevos revueltos.

Calentamiento con varias fases de cocción

Para obtener los mejores resultados, sorne recetas de microondas requieren diferentes niveles de potencia o diferentes duraciones de cocción. Su microondas puede estar programado para cambiar de una etapa a otra automáticamente (2 etapas como máximo).

Ejemplo: para cocinar alimentos durante 3 minutos al 80% de potencia y luego al 50% durante 6 minutos y 30 segundos:

1. Pulse **Microwave**
2. Utilice las teclas numéricas para introducir el tiempo de calentamiento para la 1ª etapa (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Pulse una vez la tecla **Power level**.
4. Utilice las teclas numéricas para introducir el nivel de potencia para la 1ª

etapa. En la pantalla aparece **PL8** (80 % de potencia).

5. Pulse el botón **Microwave** para la 2ª etapa.

6. Utilice las teclas numéricas para introducir el tiempo de calentamiento para la 2ª etapa (el tiempo de cocción puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos).

7. Pulse el botón **Power Level** para la 2ª etapa.

8. Utilice la tecla numérica para introducir el nivel de potencia para la 2ª etapa. En la pantalla aparece **PL5** (50 % de potencia).

9. Pulse el botón **Start/+30 SEC.**

Cuando el calentamiento haya finalizado oirá unos pitidos.

NOTA: El nivel de potencia debe programarse siempre para la primera etapa -100% =10.

- **Escape Alto / Bajo / Apagado**

La ventilación de escape desplaza el vapor y otros vapores de cocción de la superficie de cocción de la cocina por debajo del horno microondas.

Para accionar la ventilación de escape, toque la almohadilla **Exhaust HI.LO.OFF** una vez para elegir el ajuste de velocidad más alto. Toque la almohadilla de nuevo para elegir el ajuste de velocidad Baja y una 3ª vez para apagar la ventilación de escape.

NOTA: Si la temperatura se calienta demasiado alrededor del horno microondas, el ventilador de la campana de extracción se encenderá automáticamente en el ajuste BAJO para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas se enfríen. Cuando esto ocurra, el ventilador no podrá apagarse.

- **Luz de superficie ON/OFF**

Pulse el botón **Light/ON/OFF** una vez para encender la luz de la superficie de cocción. Pulse de nuevo el botón para apagar la luz.

- **Ajuste de la descongelación por peso**

Ejemplo: descongelar 11b. de alimentos con el nivel de potencia y el tiempo de cocción predeterminados determinados automáticamente:

1. Pulse una vez el botón **Defrost weight**. 0.0 aparecerá en la pantalla.
2. Utilice los botones numéricos para introducir el peso de los alimentos a descongelar en libras (70 = lib.) Puede introducir cualquier peso de 0,7 a 6,0 libras.
3. Pulse el botón **START/+30sec**. Cuando la descongelación haya finalizado, oirá unos pitidos.

NOTA: La cantidad de peso debe ser una entrada válida para que esta función se inicie. Una entrada de peso válida es de 0.7 a 6.0 libras.

- **Ajuste de la descongelación por tiempo**

Ejemplo: para descongelar alimentos con el nivel de potencia predeterminado del 30% durante 5 minutos:

1. Pulse el botón Tiempo de descongelación una vez. 0:00 aparecerá en la pantalla.
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de descongelación deseado (el tiempo de descongelación puede ajustarse hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Pulse el botón **Start/+30 SEC**. Cuando haya finalizado el calentamiento, oirá unos pitidos.

NOTA: Los niveles de potencia no pueden modificarse tanto para el desescarche (por peso) como para el desescarche (por tiempo) porque el rendimiento del desescarche se vería afectado negativamente.

Notas especiales para la descongelación por tiempo

- Después de pulsar la tecla **Start/+30 SEC**, la pantalla mostrará la cuenta atrás del tiempo de descongelación restante. El horno emitirá dos pitidos durante el ciclo de descongelación. En este momento abra la puerta y gire los alimentos si es necesario y retire las porciones que ya se

hayan descongelado. Toque la tecla **Start/+30 SEC** para reanudar el ciclo de descongelación.

- Cuando el calentamiento haya finalizado oirá unos pitidos.

Consejos de descongelación

- Cuando utilice la función de peso de descongelación, el peso introducido debe ser siempre libras (las entradas válidas van de 0,1 a 6,0 libras).
- Utilice tanto la función de peso de descongelación como la de tiempo de descongelación sólo para alimentos crudos. La descongelación da mejores resultados cuando los alimentos a descongelar están a un mínimo de 0°F (tomados directamente de un congelador real). Si los alimentos se han almacenado en un frigorífico-congelador que no mantiene una temperatura de 5°F o inferior, programe siempre un peso de alimento inferior o un tiempo de cocción inferior para evitar que los alimentos se cocinen.
- Si los alimentos congelados se almacenan fuera del congelador durante un máximo de 20 minutos, entera reducir el tiempo de cocción o el peso.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelación. Los paquetes de alimentos rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque de alimentos congelado en profundidad.

- Separe los trozos cuando empiecen a descongelarse. Los alimentos congelados separados se descongelan mejor.

- Proteja las zonas calientes de los alimentos con pequeños trozos de papel de aluminio si empiezan a calentarse.

- Puede utilizar pequeños trozos de papel de aluminio para proteger alimentos como alitas de pollo, puntas de patas y colas de pescado, pero no permita que el papel toque las paredes de la cavidad del horno al descongelar.

Sugerencias de descongelación para carnes

Para obtener los mejores resultados, lea estas sugerencias cuando descongele carnes.

Carne	Importe normal	Sugerencias
• Asado de ternera o cerdo	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Empiece colocando los alimentos con la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dé la vuelta a los alimentos y cubra las partes calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Deje reposar tapado durante 75-30 minutos.
• Filetes, chuletas o pescado	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	Después de cada etapa, reorganice los alimentos. Si hay porciones de comida calientes o descongeladas, protéjalas con trozos planos y estrechos de papel de aluminio. Retire los alimentos que estén casi descongelados. Déjelos reposar tapados entre 5 y 70 minutos.
• Carne picada	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	Después de cada etapa, retire los trozos de comida que estén casi descongelados. Deje reposar, tapado con papel de aluminio, de 5 a 70 minutos.
• Pollo entero	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Retire los menudillos antes de congelar las aves. Comience la descongelación con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, dé la vuelta al pollo y cubra las partes calientes con tiras finas de papel de aluminio. Después de la 2ª fase, vuelva a cubrir las partes calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Déjelo reposar, tapado, de 30 a 60 minutos en el frigorífico.
• Trozos de pollo	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	Después de cada etapa, reorganice o retire los trozos de comida que estén casi descongelados. Deje reposar durante 70-20 minutos.

Recalentar

La función de recalentamiento ofrece 3 ajustes rápidos preestablecidos en función del tamaño de la ración para recalentar los alimentos y cocinar cómodamente.

Ejemplo: para recalentar 24 onzas de comida.

1. Pulse el botón **Reheat** 3 veces para recalentar 24oz. de comida. **24.00oz** aparecerá en la pantalla (ver tabla de categorías de recalentamiento).
2. Pulse el botón **Start/+30 SEC.**

Categoría de recalentamiento	Pulse	Mostrar
8 onzas de comida	una vez	8.00 oz
76 onzas de comida	dos veces	76.00 oz
24 onzas de comida	tres veces	24.00 oz

Sugerencias para recalentar

Recalentar	Instrucciones	Cantidad
Plato llano	Utilice sólo alimentos precocinados y refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio de plástico ventilado o papel encerado, metido debajo del plato. Si los alimentos no están tan calientes como prefiere después de calentarlos con Reheat, continúe calentando utilizando los ajustes manuales de tiempo y nivel de potencia. Contenido: •3-4 oz. de carne, aves o pescado (hasta 6 oz. con hueso) • ½ taza de fécula (patatas, pasta, arroz, etc.) • ½ taza de verduras (unas 3-4 onzas)	1 ración (1 plato)
Cazuela / Pasta	Cubra el plato con una tapa o envoltura de plástico ventilada. Si los alimentos no están tan calientes como prefiere después de calentarlos con Reheat, continúe calentando, utilizando los ajustes manuales de tiempo y nivel de potencia. Remover los alimentos una vez antes de servir. Contenido: Cazuela-Alimentos refrigerados (por ejemplo estofado de ternera o lasaña) Pasta-Espaguetis y raviolis enlatados, alimentos refrigerados.	De 1 a 4 raciones

Cocción automática

Hay diez temperaturas de convección: 100F, 150F, 250F, 275F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F.

La cocción por convección utiliza un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Se puede ajustar cualquier temperatura del horno, desde 1 °F hasta 425 °F. Un ventilador hace circular suavemente este aire caliente por todo el horno, por encima y alrededor de los alimentos. Un ventilador hace circular suavemente el aire caliente por todo el horno, por encima y alrededor de los alimentos, dorándolos por fuera y humedeciéndolos por dentro.

Como el aire caliente se mantiene en constante movimiento, sin permitir que se forme una capa de aire más frío alrededor de los alimentos, éstos se cocinan más rápidamente que en un horno normal.

Para obtener mejores resultados...

Utilice el estante/rejilla cuando cocine por convección. Reduzca la temperatura del paquete/receta 250°F para productos horneados. El estante es necesario para una buena circulación del aire y un dorado uniforme.

Utilizar CONVECCIÓN Con precalentamiento

Ejemplo: para cocinar comida por 5 minutos a 250°F usando Convección con precalentamiento

1. Pulse el botón **Convection** una vez.
2. Pulse la tecla de **temperature** para seleccionar la temperatura que

necesite. No introduzca el tiempo de cocción ahora. (El tiempo de cocción se introducirá más tarde, cuando el horno esté precalentado.)

3. Pulse el botón **Start/+30SEC.** para iniciar el precalentamiento. (Cuando el horno esté precalentado, emitirá una señal).

4. Introduzca los alimentos en el horno. Pulse las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción (si no introduce el tiempo de cocción en 20 minutos, el horno se apagará automáticamente)

- 5 pulse **"Start/+30SEC."** para iniciar la cocción. Cuando la cocción haya finalizado, el horno emitirá una señal y se apagará.

Utilización CONVECCIÓN Sin precalentamiento

Ejemplo: para cocinar comida por 5 minutos a 250°F usando Convección sin precalentamiento:

1. Si su receta no requiere precalentamiento, pulse una vez el botón **Convection**.
2. Pulse la tecla de **temperature** para seleccionar la temperatura que necesita.
3. Pulse **Convection** para confirmar la temperatura.
4. Pulse las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla **"Start/+30SEC."** para encender el horno.

Cocina combinada

La cocción combinada ofrece las mejores características de la energía de microondas y la cocción por convección. Las microondas cocinan los alimentos rápidamente y la circulación de aire caliente por convección los dora perfectamente. Se puede programar cualquier temperatura de horno, desde 100°F hasta 425°F.

Para mejores resultados...

Utilice siempre la rejilla cuando cocine en combinación. El estante es necesario para una buena circulación del aire y un dorado uniforme.

Cocción combinada microondas + convección

Ejemplo: cocinar alimentos durante 5 minutos utilizando la cocción combinada.

1. Pulse una vez el botón **COMBI**.
2. Pulse las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción.
3. Pulse el botón **Start/+30SEC.** para iniciar la cocción.

NOTAS:

Consulte la sección Consejos sobre utensilios de cocina para saber cuáles son los utensilios de cocina correctos cuando cocine en Combinación.

- No utilice utensilios de cocina metálicos cuando cocine en Combinación.
- Coloque la carne sobre una trébede en una fuente de cristal para recoger los jugos y evitar salpicaduras.
- Para obtener los mejores resultados de asado y dorado, los asados enteros deben cocinarse en una fuente de

cristal colocada directamente en el estante del horno.

- Para alimentos demasiado altos para que quepan en el horno, puede omitir el trébede. Si es necesario, puede retirar el estante y colocar la fuente directamente en el plato giratorio.

Popcorn



PRECAUCIÓN

- **NO deje** el horno de microondas desatendido mientras esté haciendo palomitas de maíz.

La función de palomitas de maíz le permite hacer estallar 3 bolsas de tamaño diferente de palomitas de maíz para microondas envasadas comercialmente. Utilice la tabla siguiente para determinar el ajuste que debe utilizar.

Cantidad	Pulse el botón de palomitas
7.75 oz. (ajuste por defecto)	Una vez
3.00 oz.	Dos veces
3.5 oz.	3 veces

Ejemplo: para hacer estallar automáticamente una bolsa de palomitas de 3,0 oz.

1. Pulse el botón **Popcorn** {1, 2 ó 3 veces - consulte la tabla anterior para cambiar el tamaño de la bolsa).
2. Pulse el botón **Start/+30SEC.** El microondas emitirá un pitido cuando haya terminado.

Patata

La función **Potato** cocina 7, 2, 3 ó 4 (tiempos de cocción basados en 8 a 32 oz.) patatas automáticamente. Utilice la tabla siguiente para determinar el ajuste que debe utilizar.

Cantidad	Pulse el botón de potato
1 patata (ajuste por defecto)	Una vez
2 patatas	Dos veces
3 patatas	Tres veces
4 patatas	Cuatro veces

Ejemplo: cocer la patata automáticamente

1. Pulse el botón **Potato** (1, 2, 3 ó 4 veces - consulte la tabla anterior para cambiar la cantidad)

2. Pulse el botón **Start/+30SEC.**

El microondas emitirá un pitido cuando haya terminado.

NOTA:

Antes de cocinar, pinchar las patatas con un tenedor varias veces. Una vez

cocidas, dejar reposar las patatas durante 5 minutos.

Bebida

La función de bebidas calienta 1, 2 ó 3 tazas de bebida. Utilice la tabla siguiente para determinar el ajuste que debe utilizar.

Cantidad	Pulse la almohadilla para bebidas
1 taza (aprox. 8 oz.)	una vez (ajuste por defecto)
2 tazas (aprox. 7.6 oz.)	Dos veces
3 tazas (aprox. 24 oz.)	Tres veces

Ejemplo: calentar la taza de una bebida

1. Pulse el botón **Beverage** (1, 2 ó 3 veces. consulte la tabla anterior para cambiar el número de raciones)

2. Pulse el botón **Start/+30SEC.**

El microondas emitirá un pitido cuando haya terminado.

Sugerencias de cocina de conveniencia

Categoría de conveniencia	Cantidad	Sugerencia
Palomitas	1.75, 3.0, 3.5 oz.1 pkg.	Cocine una sola bolsa de palomitas "sólo para microondas" cada vez. Tenga cuidado al sacar y abrir la bolsa de palomitas caliente del horno. Deje enfriar el horno microondas al menos 5 minutos antes de volver a utilizarlo.
Patata	1, 2, 3, 4 potatoes 8,16, 24, 32 oz.	Pinchar cada patata varias veces con un tenedor. Colocarlas en el plato giratorio en forma de radios. Tras la cocción, dejar reposar de 3 a 5 minutos. Deje que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizarlo. Utilice el botón Start/+30seg. para aumentar el tiempo de cocción de las patatas más grandes.
Bebidas	1, 2, 3 cups (8 oz, 16 oz, 24 oz.)	Utilice una taza o un vaso medidor apto para microondas; no lo tape. Introducir la bebida en el microondas. Después de calentarla, remuévala bien. Deje enfriar durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizarla. Las bebidas calentadas con la categoría de bebidas pueden estar muy calientes. Retire el recipiente con cuidado.

Limpieza y cuidado

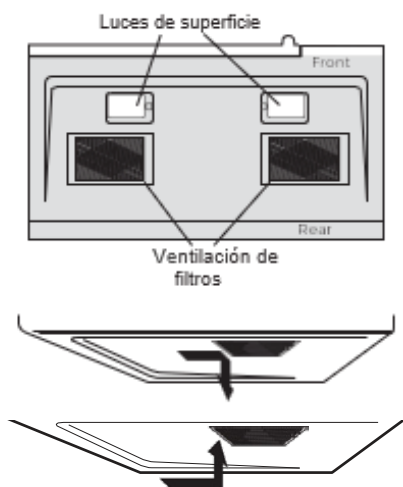
Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza.

Limpieza de los filtros de escape

Los filtros de extracción de la ventilación del horno deben retirarse y limpiarse con frecuencia; por lo general, al menos una vez al mes.

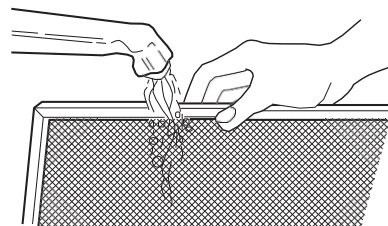


Para evitar el riesgo de daños personales o materiales, no utilice la campana extractora si los filtros no están correctamente colocados.



1. Para extraer los filtros de ventilación de escape, deslice el filtro hacia atrás. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empujelo hacia el otro lado. El filtro caerá hacia fuera. Repita el

procedimiento para el segundo filtro.



2. Sumerja los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave. Aclárelos bien y agítelos para secarlos o lávelos en el lavavajillas. No utilice amoníaco. El aluminio del filtro se corroerá y oscurecerá.



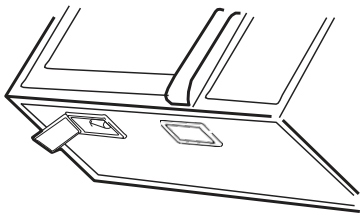
3. Para reinstalar el filtro de ventilación de escape, deslícelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el horno para trabarlo. Vuelva a instalar el 2º filtro siguiendo el mismo procedimiento.

Sustitución de luces de superficie



Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, utilice guantes al sustituir las bombillas.

1. Desenchufe el horno microondas o desconecte la alimentación en el disyuntor principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la bombilla en ambas posiciones de la luz debajo del microondas.

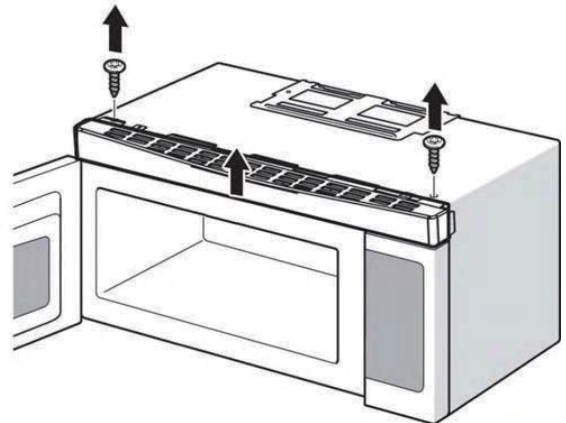


3. Sustituya la bombilla por una bombilla de aparato de 30 vatios.
4. Vuelva a instalar la cubierta de la bombilla y el tornillo de montaje.
5. Vuelva a enchufar el microondas a la red eléctrica o conecte la alimentación en el disyuntor principal.

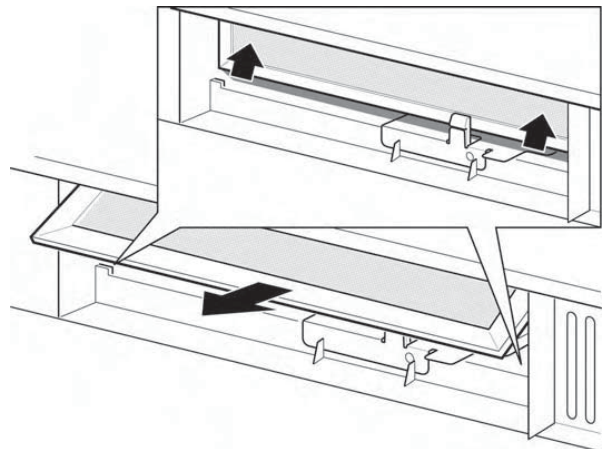
Sustitución del filtro de carbón (para modelos sorne)

El filtro de carbón instalado en su horno microondas, se utiliza para instalaciones sin ventilación y recirculación. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.

1. Desconecte la alimentación del horno microondas en el panel de disyuntores o desenchufándolo.
2. Quite los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.
3. Tire de la rejilla de ventilación para separarla de la unidad.



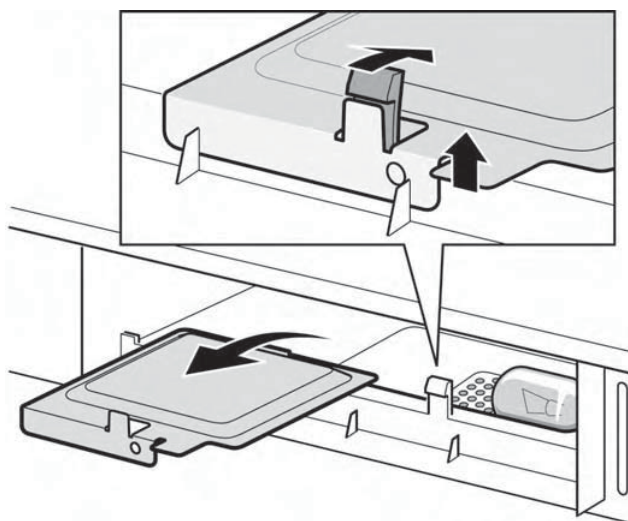
4. Retire el filtro de carbón vegetal empujándolo hacia dentro y, a continuación, gírelo y sepárelo de la unidad.



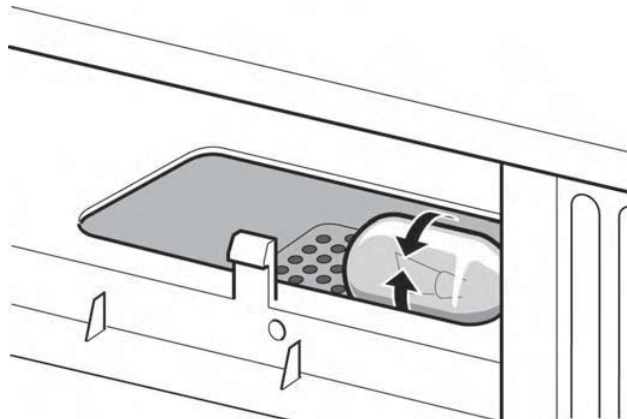
Sustitución de la luz del horno

Retire la rejilla de ventilación según las instrucciones 1-4 anteriores y el filtro de carbón, si se utiliza.

1. Abra la cubierta de la luz situada detrás del montaje del filtro tirando con cuidado hacia arriba del borde delantero.



2. Retire la bombilla antigua y sustitúyala únicamente por una bombilla equivalente de 30 vatios disponible en el distribuidor de piezas. Las bombillas también están disponibles en la mayoría de las ferreterías o centros de iluminación.



NOTA: NO UTILICE BOMBILLAS MAYORES DE 30WATTS.

3. Vuelva a colocar la tapa de la luz del horno microondas empujándola cuidadosamente hasta su lugar. Vuelva a colocar el filtro de carbón vegetal. Empuje la rejilla de ventilación hacia su lugar (enganchando las lengüetas inferior y superior) y vuelva a colocar los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.

Sugerencias de limpieza

Para un mejor funcionamiento y por razones de seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera. Tenga especial cuidado en mantener el panel interior de la puerta y el marco del horno libres de comida y grasa acumulada.

No utilice nunca estropajos o polvos ásperos en el microondas. Limpie el horno microondas por dentro y por fuera con un paño suave y una solución tibia (no caliente) de detergente suave. Luego enjuague y seque completamente.

Limpie inmediatamente las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar alimentos grasosos como pollo o tocino.

Limpie su horno de microondas semanalmente o más a menudo, si es necesario.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno microondas:

- Mantenga limpio el interior (cavidad) del horno. Las partículas de comida y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que éste funcione con menos eficacia.
- Limpie los derrames inmediatamente. Utilice un paño húmedo y limpio y jabón suave. NO utilice detergentes fuertes ni limpiadores abrasivos.
- Para ayudar a eliminar las partículas de comida o líquidos adheridos, caliente 2 tazas de agua (añada el zumo de un limón si desea mantener el horno con un olor fresco) en un vaso medidor de 4 tazas a potencia alta durante 5 minutos

o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos.

- Retire la bandeja giratoria de cristal del horno cuando limpie la cavidad del horno o la bandeja. Para evitar que el plato giratorio de cristal se rompa, manipúlelo con cuidado y no lo sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja giratoria con agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del microondas con jabón y un paño limpio y húmedo. Seque con un paño limpio y suave. Para evitar daños en las partes operativas del horno, no deje que el agua se filtre en ninguna rejilla de ventilación o aberturas.
- Lave la ventana de la puerta del horno con agua y jabón muy suave. Asegúrese de utilizar un paño suave y limpio para evitar arañazos.

Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpiela con un paño suave. El vapor puede acumularse cuando el horno funciona en condiciones de alta humedad y de ninguna manera indica una fuga de microondas.

- No utilice nunca el horno sin alimentos en su interior, ya que podría dañar el tubo magnetrónico o la bandeja de cristal. Es posible que desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esté en uso para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

Cómo limpiar el interior

Paredes, suelo, ventana lateral, piezas metálicas y de plástico de la puerta. Las salpicaduras sucias pueden eliminarse con una toalla de papel, otras pueden

requerir un paño húmedo. Elimine las salpicaduras grasientas con un paño enjabonado y, a continuación, aclárelas con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

Para limpiar la superficie de la puerta y la superficie del horno que se juntan al cerrar, use solamente jabones o detergentes suaves y no abrasivos, usando una esponja o paño suave. Enjuague con un paño húmedo y seque. Nunca utilice un limpiador de hornos comercial en ninguna parte de su microondas.

Plato giratorio extraíble y soporte de plato giratorio

Para evitar que se rompa, no introduzca el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Lávelo con cuidado en agua tibia y jabonosa o en el lavavajillas. Recuerde, no haga funcionar el horno sin el plato giratorio y el soporte colocados.

Cómo limpiar el exterior

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

Caso

Limpie el exterior del microondas con un paño jabonoso. Aclárelo con un paño húmedo y séquelo. Limpie la ventana con un paño húmedo.

Panel de control y puerta

Limpiar con un paño húmedo. Séquelo bien. No utilice aerosoles de limpieza, grandes cantidades de jabón y agua, abrasivos u objetos afilados en el panel, ya que pueden dañarlo. Los paños de papel de cocina también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la puerta

Es importante mantener limpia la zona donde la puerta sella contra el microondas. Utilice sólo detergentes suaves y no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un paño suave. Aclare bien.

Cable de alimentación

Si el cable se ensucia, desenchúfelo y lávelo con un paño húmedo. Para las manchas más difíciles, puede utilizar agua jabonosa, pero asegúrese de aclarar con un paño húmedo y secar bien antes de enchufar el cable a la toma de corriente.

Acero inoxidable

No utilice un estropajo de lana de acero, ya que rayaría la superficie. Para limpiar las superficies de acero inoxidable, utilice un paño húmedo y caliente con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Utilice un paño limpio, caliente y húmedo para eliminar el jabón. Seque con un paño seco y limpio.

Solución de problemas

Compruebe su problema utilizando la tabla siguiente y pruebe las soluciones para cada problema. Si el horno microondas sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

Problemas	Posible causa	Posible Solución
El horno no arranca	a. El cable eléctrico del horno no está enchufado. b. La puerta está abierta. c. Se ha ajustado un funcionamiento incorrecto.	a. Enchúfelo a la toma de corriente. b. Cierre la puerta y vuelva a intentarlo. c. Compruebe las instrucciones.
Arcos o chispas	a. Se han utilizado materiales que deben evitarse en el horno microondas. b. El horno funciona cuando está vacío. c. Los alimentos derramados permanecen en la cavidad.	a. a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. No lo utilice con el horno vacío. c. Limpie la cavidad con una toalla húmeda.
Alimentos cocinados de forma desigual	a. Se han utilizado materiales que deben evitarse en el horno microondas. b. Los alimentos no se han descongelado completamente. c. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son los adecuados. d. Los alimentos no se han girado o removido.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Descongele completamente los alimentos. c. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. d. Gire o remueva los alimentos.
Alimentos demasiado cocidos	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Alimentos poco cocinados	a. Se han utilizado materiales que deben evitarse en el horno microondas. b. Los alimentos no se han descongelado completamente. c. Los orificios de ventilación del horno están restringidos. d. El tiempo de cocción, la potencia nivel no es adecuado.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Descongele completamente los alimentos. c. Compruebe que los orificios de ventilación del horno no estén obstruidos. d. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Descongelación correcta	a. Se han utilizado materiales que deben evitarse en el horno microondas. b. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son los adecuados. c. Los alimentos no se han girado ni removido.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. c. Gire o remueva los alimentos

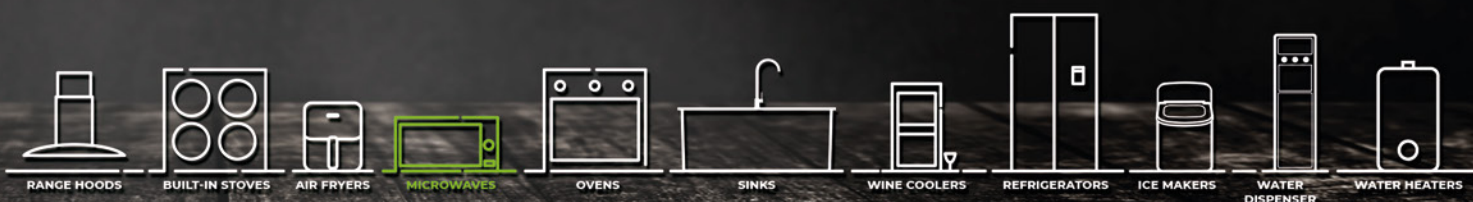


DRIJA

1 YEAR
WARRANTY

Lombardía 42L

Built-in Convection Microwave Oven



SCAN ME FOR
MORE INFORMATION

USER MANUAL

120V / 60 Hz

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the call center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate) or our social networks

 www.drijainternational.com

For keep the warranty of this product, use **surge protector**

Content

Important safety instructions	33
Important Information	36
Radio Interference	37
Utensils	38
Names of parts	40
Turntable installation	41
Control Panel.....	42
Manual cooking	43
Automatic cooking	51
Cleaning and care	54
Troubleshooting.....	59

IMPORTANT SAFETY

INSTRUCTIONS

What you need to know about safety 1instructions:

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open as the operation may result in harmful exposure to microwave energy.

It is important not to override or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any objects between the front face of the oven and the door or allow dirt or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.

(c) Do not use the oven if it is damaged. It is especially important that the oven door closes properly and that there is no damage to the oven:

(1) DOOR (bent)

(2) HINGES AND LOCKS (broken or loose)

(3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACE

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

(e) Do not test or run the unit when it is EMPTY! Not having any contents inside will damage the unit and void the Warranty.

Specifications

Model:	LOMBARDÍA 42L	
Rated voltage:	120V	60Hz
Nominal input power (microwave):	1500W	
Rated output power (microwave):	900W	
Nominal input power (convection):	1450W	
Oven capacity :	7.6 Cu.ft.	
Turntable diameter:	cj>l3.6 inch	
External Dimensions:	29.9x15.2x16.4inch	

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, personal injury, or exposure to excess microwave energy:

1. Read all instructions before using the device.
2. Read and follow the "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. This appliance must be grounded. Connect it only to a grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 8.
4. Install or locate this appliance only by the installation instructions provided.
5. Some products, such as whole eggs and sealed containers, e.g. closed glass jars, may explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed for heating, cooking, or drying food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. THE HOT CONTENT CAN CAUSE SERIOUS BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Be careful when removing objects calientes.
8. Do not use this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should only be serviced by qualified personnel. Contact the nearest authorized service center for inspection, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the device.
11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar location.
12. Do not immerse the cable or plug in water.
13. Keep the cable away from hot surfaces.
14. Do not let the cable hang over the edge of the table or countertop.
15. When cleaning the door and oven surfaces that meet when the door is closed, use only mild, non-abrasive soaps or detergent applied with a soft sponge or cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - 1). Do not overcook food. Carefully attend to the appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

2) Remove the wire ties from the paper or plastic bag before placing it in the oven.

3). If the material inside the oven ignites, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or turn off the power at the fuse or circuit breaker panel.

4). Do not use the cavity for storage. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

17. Liquids, such as water, coffee, or tea, can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling does not always occur when the container is removed from the microwave oven.

This could result in the very hot liquid suddenly boiling over when the container is moved, or a utensil is inserted into the liquid.

To reduce the risk of injury to persons:

1). Do not overheat the liquid.

2) Stir the liquid before heating and in the middle of the process.

3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.

4) After heating, let the container stand in the microwave oven for a short time before removing it.

5) Be very careful when inserting a spoon or other utensil into the container.

18. As with any appliance, close supervision is necessary when the microwave oven is used by children.

19. If the material inside the oven ignites, the oven door should be kept closed, the appliance turned off, the power cord disconnected, or the power

cut off at the fuse or circuit breaker panel.

20. Do not operate any heating or cooking appliance underneath the appliance.

21. Do not mount the unit on or near any heating or cooking appliances.

22. Do not mount over the sink.

23. Do not store anything directly on the surface of the unit when it is in operation.

24. Large metal food or utensils should not be placed in a microwave oven/toaster oven as they may cause a fire or risk of electric shock.

25. Do not clean with metal scouring pads. Pieces of the scouring pad may come off and touch electrical parts with the risk of electric shock.

26. Do not use paper products when the appliance is operating in toaster mode.

27. Do not store any materials, except the manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

28. Do not cover the racks or any other part of the oven with foil. This will cause the oven to overheat.

29. Clean ventilation hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

30. When there is hot food under the hood, turn on the fan.

31. Use care when cleaning the cooker hood filter. Corrosive cleaning agents, such as bleach-based oven cleaners, can damage the filter.

32. Suitable for use on electric and gas stoves.

IMPORTANT INFORMATION

Grounding instructions

Este aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable con toma de tierra y un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.



WARNING

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

Consult a qualified electrician or serviceman if you do not fully understand the grounding instructions, or if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord having a 3-prong grounding plug and a 3-slot receptacle that accepts the appliance plug. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



DANGER

Danger of electric shock

Touching any of the internal components can cause serious injury or death.

Don't dismantle this apparatus.



WARNING

Danger of electric shock

Improper use of the ground may result in electric shock. Do not plug the appliance into an outlet until it is properly installed and grounded.

1. A short power cord is provided to reduce the risk of entanglement or tripping over a longer cord.
2. Longer cable sets or extension cables are available and can be used as long as this is done with care.
3. If using a long cable or extension cable:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord must be at least equal to the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cable must be a 3-wire cable with ground.
 - 3) The longer cable should be positioned so that it is not lying on the countertop or tabletop, where it could be pulled on by children or tripped over unintentionally.

RADIO

INTERFERENCES

1. Microwave oven operation may cause interference to your radio, TV, or similar equipment.
2. When interference occurs, it can be reduced or eliminated by taking the following steps:
 - 1) Clean the oven door and sealing surface.
 - 2) Replace the radio or television receiving antenna.
 - 3) Relocate the microwave oven concerning the receiver.
 - 4) Move the microwave oven away from the receiver.
 - 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

This device complies with part 18 of the FCC rules.

Utensils



WARNING

Risk of Personal Injury Tightly closed utensils may explode.

Closed containers should be opened, and plastic bags should be punctured before cooking.

Refer to the instructions on "Materials you can use in the microwave oven or should avoid in the microwave oven".

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use in the

microwave oven. If in doubt, you can test the utensil in question by following the procedure below.

Utensil Testing:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250 ml) together with the utensil in question.
2. Cook at full power for 1 minute.
3. If the empty utensil is hot, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials that can be used in the microwave

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer* instructions. The bottom of the browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove the lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer* instructions. Do not close with a metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave the oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or wrap for steaming.

Materials that can be used in the microwave

Utensils	Remarks
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer* instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

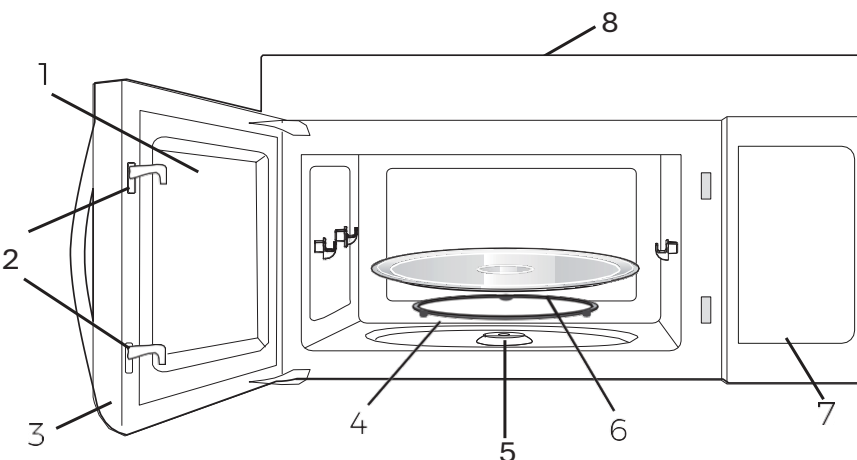
Materials to be avoided in the microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into a microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into a microwave-safe dish.
Metal or metal trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

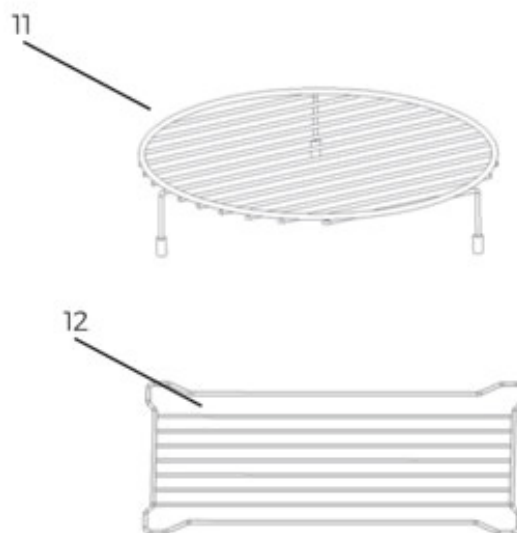
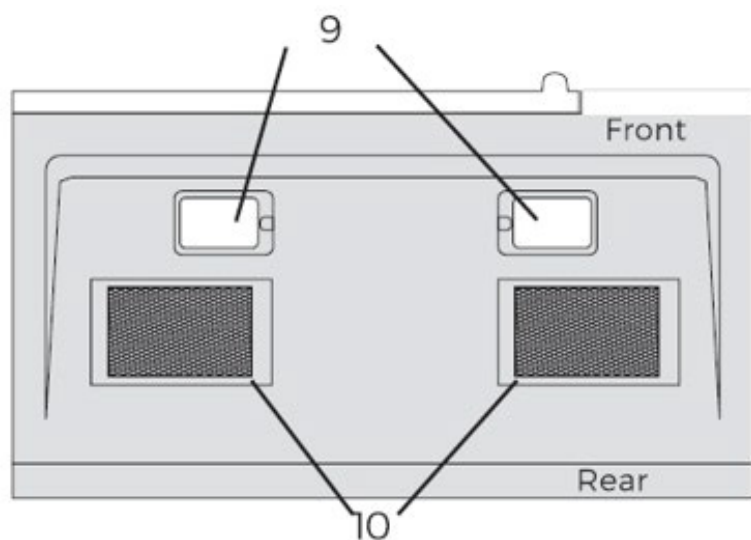
Names of parts

Microwave features

1. Window
2. Interlock system
3. Door assembly
4. Turntable ring assembly
5. Turntable Cam
6. Turntable glass tray
7. Control panel
8. Ventilation openings (on top)
9. Surface lights
10. Ventilation filters
11. Wire rack (use in convection and combination cooking on the removable turntable)
12. Shelf (used in microwave cooking)

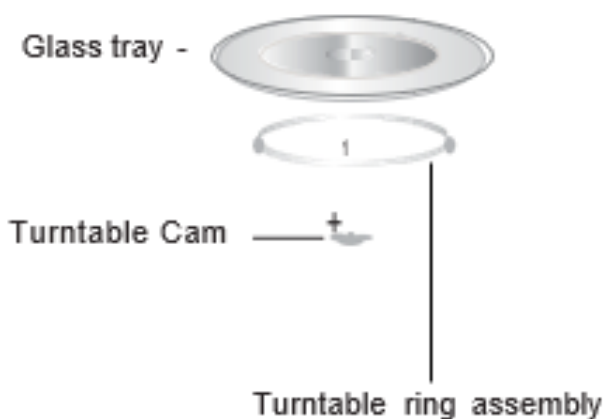


Bottom View



Turntable installation

Hub (underside)



Installation of countertops

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage, such as dents or a broken door. Do not install the oven if it is damaged.

a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.

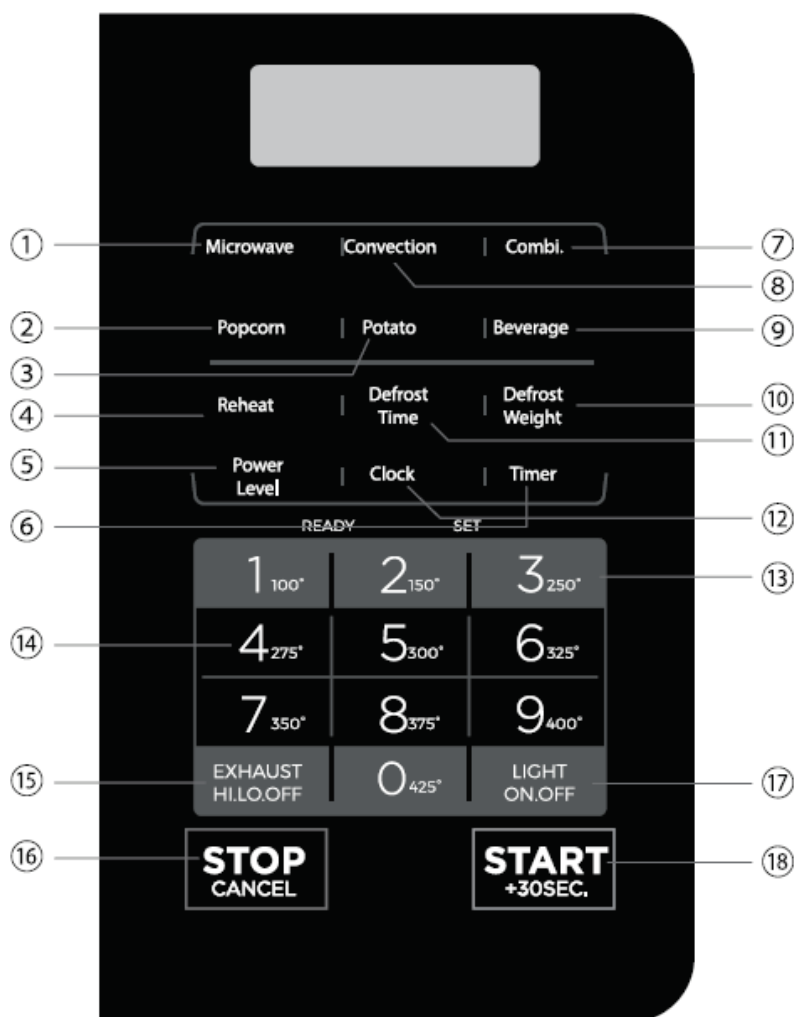
b. Both the glass tray and the rotating ring assembly must always be used during cooking.

c. All food and containers are always placed on the glass cooking tray.

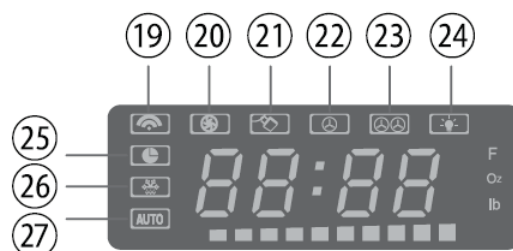
d. If the glass tray or rotating ring assembly cracks or breaks, contact the nearest authorized service center.

Cabinet: Remove any protective film from the surface of the microwave oven cabinet. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Control Panel



1. Microwave
2. Popcorn
3. Potato (1-4 potatoes)
4. Reheat (3 different settings)
5. Power level (10 power levels available)
6. Timer
7. Combination
8. Convection
9. Beverage
10. Defrost weight
11. Defrost time
12. Clock
13. Easy set (3 instant key settings)
14. Numeric pads (0 to 9)



15. Exhaust (high/low/off) use to turn the exhaust fan on, off, or to adjust fan speed.
16. Stop/Cancel
17. Light ON/OFF. Press this pad to turn the surface lights on or off.
18. START/+30sec
19. Microwave indicator
20. Convection indicator
21. Lock indicator
22. Vent fan of low-speed indicator
23. Vent fan of high-speed indicator
24. Stove lamp indicator
25. Timer indicator
26. Defrost indicator
27. Auto cook indicator

Cooking Manual

Setting the clock

Example: setting the clock display to 9:00:

1. Tap the Clock button once for AM and twice for PM.
2. Enter the time with the numeric buttons.
3. Touch the Clock button again.

Setting the timer

Example: setting the timer for 5 minutes

1. Touch the Self-timer button once.
2. Enter the desired time with the numeric buttons.
3. Touch the Timer button.

When the timer has reached the end of the programmed time, you will hear beeps indicating that the timer has run out.

Control blocking

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

The control lockout feature is handy when cleaning the control panel. The lock will prevent accidental programming when cleaning the control panel.

Example: to activate the control lock:

Press and hold the Stop/Cancel button for more than 3 seconds. The lock icon will appear on the display along with 2 beeps.

Example: to change the knob lock from ON to OFF

Press and hold the Stop/Cancel button for more than 3 seconds. The lock icon will disappear from the display.

Using the Stop/Cancel key

This function allows you to stop or cancel the cooking process quickly.

Touch the **Stop/Cancel** button to:

1. Delete if you have entered incorrect information.
2. Cancel timer.
3. Press the button once to temporarily pause the oven during cooking (touch the **START/+30 sec.** button again to resume cooking).
4. Return the time of day (clock) to the display after completing the cooking cycle.
5. To cancel a program during cooking, touch twice.

With the Start/+ key 30 sec.

This function will allow you to start or quickly add 30 seconds

Touch the **START/+30sec.** button to start:

1. Start programmed cooking.
2. Start cooking for 30 seconds at 100% power level.
3. Extend the cooking time in multiples of 30 seconds each time this button is touched during microwave cooking.

Example: to add 1 minute of cooking time during microwave cooking at 80%:

Press the **START/+30sec** button twice for 30 sec.

NOTE: Cooking time cannot be added to defrost, automatic menu, and multi-stage cooking.

High power level heating

Example: heating for 5 minutes at 100% power

1. Press the Microwave button.
2. Use the number buttons to enter the desired heating time (the cooking time

can be set up to 99 minutes and 99 seconds).

3. Press the **Start/+30 SEC** button. When the heating is finished, you will hear beeps.

Heating at lower power levels

Using the highest power level to heat foods does not always give the best results when there are foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has nine other power levels you can choose from.

Example: heat for 4 minutes at 70% power.

1. Press the Microwave button.
2. Use the number buttons to enter the desired heating time (the cooking time can be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press the Power Level button once for power level 70 (700% power).

4. Use the numeric key to change the power level to 7. **PL7** (70 % power) appears on the display. PL7 (70 % power) appears on the display.

5. Press **Start/+30 SEC** pad. When the heating is complete, you will hear beeps.

Suggested power levels for cooking

The 70 power levels available with this microwave will help you adjust to the most appropriate power setting for the type of food you are preparing. As with any food preparation in the microwave, it is best to follow the microwave instructions printed on the food packaging.

The table below shows the suggested power levels for the different types of food you can prepare in the microwave.

Power level	Microwave output	Use to prepare when:
70 High	700%	• Boiling water. • Cooking ground beef. • Making candy. • Cooking fresh fruits & vegetables • Cooking fish & poultry. • Preheating browning dish. • Reheating beverages. • Cooking bacon slices.
9	90%	• Reheating meat slices quickly. • Saute onions, celery & green peppers.
8	80%	• All reheating. • Cooking scrambled eggs.

Heating with several firing stages

For best results, some microwave recipes require different power levels or different cooking durations. Your microwave can be programmed to switch from one stage to another automatically (2 stages maximum).

Example: to cook food for 3 minutes at 80% power and then at 50% for 6 minutes and 30 seconds:

1. Press **Microwave**
2. Use the numeric keys to enter the heating time for the 1st stage (the cooking time can be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press the **Power Level** key once.
4. Use the numeric keys to enter the power level for the 1st stage. PL8 (80 % power) appears on the display.

5. Press the **Microwave** button for the 2nd stage.

6. Use the numeric keys to enter the heating time for the 2nd stage (the cooking time can be set up to 99 minutes and 99 seconds).

7. Press the **Power Level** button for the 2nd stage.

8. Use the numeric key to enter the power level for the 2nd stage. **PL5** (50 % power) appears on the display.

9. Press the **Start/+30 SEC** button.

When the warm-up is finished you will hear beeps.

NOTE: The power level must always be programmed for the first stage -100% =10.

Suggestions for best results

To help you get the best possible results from your microwave oven, read the following suggestions;

- **Storage temperature**

Food taken from the freezer or refrigerator takes longer to cook than the same food at room temperature.

- **Size**

Small foods cook faster than large foods. Pieces of similar size and shape will cook more evenly if cooked together. For more uniform results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.

- **Natural Moisture**

Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats the water molecules very efficiently.

- **Stirring**

Stir foods, such as casseroles and vegetables, from the outside toward the center to distribute heat more evenly. This will allow the food to cook faster. It is not necessary to stir constantly.

- **Turn articles around**

Turn foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower over halfway through the cooking time. This will help expose all sides equally to the microwave energy.

- **Food placement**

Place delicate food areas, such as asparagus tips, towards the center of the turntable.

- **Arrangement of food**

Place irregularly shaped foods, such as pieces of chicken or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable.

- **Let the food rest**

After removing the food from the microwave, cover it with aluminum foil or a casserole dish and let it stand to finish cooking. The length of the standing time depends on the density and surface area of the food.

- **Wrapping in paper towels or waxed paper**

Sandwiches and many other types of food containing precooked bread should be wrapped before microwaving to prevent them from drying out while heating.

- **Use of Ready Set**

1

2

3

Heating or microwave cooking can be quickly adjusted to a power level of 700% for 1, 2, or 3 minutes. Use the number buttons 1, 2, or 3 to select the desired minutes of cooking (this option will only work using the number buttons 1, 2, or 3):

Example: to heat up quickly for 2 minutes at 100% power:

Touch the number buttons 1, 2, or 3 for the desired cooking minutes.

- **Exhaust High / Low / Off**

Exhaust venting displaces steam and other cooking vapors from the cooking surface below the microwave oven.

To turn on the exhaust ventilation, touch the Exhaust **HI.LO.OFF** pad once to choose the highest speed setting. Touch the pad again to choose the Low-speed setting and a 3rd time to turn the exhaust vent off.

NOTE: If the temperature gets too hot around the microwave oven, the exhaust hood fan will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when

the internal parts cool down. When this occurs, the fan cannot be turned off.

- **Surface Light / On / Off**

Press the Light/On/Off button once to switch on the light on the cooking surface. Press the button again to turn the light off.

- **Adjustment of defrosting by weight**

Example: defrosting 11b. of food at the automatically determined preset power level and cooking time:

1. Press the defrost weight button once. 0.0 will appear on the display.
2. Use the number buttons to enter the weight of the food to defrost in pounds (70 = lib.) You can enter any weight from 0.7 to 6.0 lbs.
3. Press the **START/+30sec** button. When defrosting is complete, you will hear beeps.

NOTE: The amount of weight must be a valid entry for this function to start. A valid weight entry is 0.7 to 6.0 pounds.

Adjustment of defrosting by time

Example: to defrost food at the preset power level of 30% for 5 minutes:

1. Press the **Defrost Time** button once. 0:00 will appear on the display. Use the number buttons to enter the desired defrost time (the defrost time can be set up to 99 minutes and 99 seconds).
2. Press the **Start/+30 SEC** button. When the heating is complete, you will hear beeps.

NOTE: Power levels cannot be changed for both defrost (by weight) and defrost

(by time) because defrost performance will be adversely affected.

Special notes for defrosting by time

After pressing the **Start/+30 SEC** key, the display will show the countdown of the remaining defrosting time. The oven will beep twice during the defrost cycle. At this time open the door and rotate the food if necessary and remove the portions that have already thawed. Touch the **Start/+30 SEC** key to resume the defrost cycle.

When the warm-up is finished you will hear beeps.

Defrosting tips

When using the defrost weight function, the weight entered must always be pounds (valid entries range from 0.1 to 6.0 pounds).

Use both the defrost weight and defrost time functions for raw foods only. Thawing gives best results when the food to be thawed is at a minimum of 0°F (taken directly from an actual freezer). If the food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always set a lower food weight or cooking time to prevent food from cooking.

If frozen foods are stored outside the freezer for a maximum of 20 minutes, reduce the cooking time or weight.

The shape of the package will alter the defrosting time. Shallow rectangular food

packages thaw more quickly than a block of deep-frozen food.

Separate pieces as they begin to thaw. Separated frozen foods thaw better.

Protect hot areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to heat up.

You can use small pieces of aluminum foil to protect foods such as chicken wings, leg tips and fish tails, but do not allow the foil to touch the walls of the oven cavity when defrosting.

Defrosting suggestions for meats

For best results, read these suggestions when thawing meats.

Meat	Normal amount	Suggestions
• Roast beef or pork	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 75- 30 minutes.
• Steaks, chops or fish	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for about 5 to 70 minutes.
• Ground meat	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5 to 70 minutes.
• Whole chicken	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the 1st stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the 2nd stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30 to 60 minutes in the refrigerator.
• Chicken pieces	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 70-20 minutes.

Reheat

The reheat function offers 3 quick preset settings based on portion size for convenient reheating and cooking.

Example: to reheat 24 ounces of food.

1. Press the **Reheat** button 3 times to reheat 24oz. of food. **24.00oz** will appear on the display (see table of reheat categories).
2. Press the **Start/+30 SEC** button.

Reheat Category	Press	Display
8 ounces of food	once	8.00 oz
76 ounces of food	twice	76.00 oz
24 ounces of food	3 times	24.00 oz

Suggestions for reheating

Reheat	Directions	Amount
Dinner plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with Reheat, continue heating using manual time and power level settings. Contents: • 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) • ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • ½ cup of vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with Reheat, continue heating using manual time and power level settings. Stir foods once before serving. Contents: Casserole-refrigerated foods (for example beef stew or lasagna) Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	1 to 4 servings
Pasta		

Automatic cooking

There are ten convection temperatures: 100F, 150F, 250F, 275F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F.

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature can be set, from 1°F to 425°F. A fan gently circulates this hot air throughout the oven, over and around the food. A fan gently circulates this hot air throughout the oven, over and around the food, browning it on the outside and moistening it on the inside.

Because the hot air is kept in constant motion, without allowing a layer of cooler air to form around the food, the food cooks more quickly than in a normal oven.

For best results...

Use rack/grid when convection cooking. Reduce package/recipe temperature to 250°F for baked goods. The rack is necessary for good air circulation and even browning.

Use CONVECTION With preheating

Example: to cook food for 5 minutes at 250°F using Convection with preheating

1. Press the **Convection** button once.
2. Press the **temperature** key to select the temperature you need. Do not enter the cooking time now. (The cooking time will be entered later when the oven is preheated).
3. Press the **Start/+30SEC.** button to start preheating. (When the oven is preheated, it will beep.)
4. Put the food into the oven. Press the number keys to set the cooking time (if you do not enter the cooking time

within 20 minutes, the oven will automatically turn off)

5. press **"Start/+30SEC."** to start cooking When the cooking is finished, the oven will beep and turn off.

Use CONVECTION Without preheating

Example: to cook food for 5 minutes at 250°F using Convection without preheating:

1. If your recipe does not require preheating, press the Convection button once.
2. Press the temperature key to select the temperature you require.
3. Press Convection to confirm the temperature.
4. Press the number keys to set the cooking time.
5. Press the **"Start/+30SEC."** key to start the oven.

Combined Kitchen

Combined cooking offers the best features of microwave power and convection cooking. Microwaves cook food quickly and convection hot air circulation browns food perfectly. Any oven temperature can be programmed, from 100°F to 425°F.

For best results...

Always use the rack when cooking in combination. The rack is necessary for good air circulation and even browning.

Combined microwave + convection cooking

Example: cooking food for 5 minutes using combination cooking.

1. Press the **COMBI** button once.
2. Press the numeric keys to set the cooking time.
3. Press the **Start/+30SEC.** button to start cooking.

NOTES:

Refer to the Cookware Tips section for the correct cookware to use when cooking in Combination.

- Do not use metal cookware when cooking in Combination. Place meat on a trivet in a glass dish to catch juices and prevent splattering. For best roasting and browning results, whole roasts should be cooked in a glass dish placed directly on the oven shelf.
- For foods too tall to fit in the oven, you can omit the trivet. If necessary, you can remove the shelf and place the dish directly on the turntable.



Popcorn

CAUTION

- **DO NOT** leave the microwave oven unattended while making popcorn.

The popcorn function allows you to pop 3 different size bags of commercially packaged microwave popcorn. Use the table below to determine which setting to use.

Amount	Press popcorn pad
7.75 oz. (default setting)	once
3.00 oz.	2 times
3.5 oz.	3 times

Example: to automatically pop a 3.0 oz. bag of popcorn.

1. Press the **Popcorn** button {1, 2 or 3 times - see table above to change the size of the bag.)
2. Press the **Start/+30SEC** button.

The microwave will beep when finished.

Potato

Potato The potato function cooks 1, 2, 3 or 4 (cooking times based on 8 to 32 oz.) potatoes automatically. Use the table below to determine which setting to use.

Amount	Press popcorn pad
1 potato (default setting)	once
2 potatoes	2 times
3 potatoes	3 times
4 potatoes	4 times

Example: cooking the potato automatically

1. Press the **Potato** button (1, 2, 3, or 4 times - see table above to change the quantity)
2. Press the **Start/+30SEC** button.

The microwave will beep when done.

NOTE: Before cooking, prick the potatoes with a fork several times. Once cooked, let the potatoes stand for 5 minutes.

Beverage

The beverage function heats 1, 2 or 3 cups of beverage. Use the table below

Amount	Press popcorn pad
1 cup (about 8 oz.)	once (default setting)
2 cups (about 16 oz.)	2 times
3 cups (about 24 oz.)	3 times

to determine which setting to use.

Example: heating the cup of a beverage

1. Press the **Beverage** button (1, 2 or 3 times. see table above to change the number of servings)
2. Press the **Start/+30SEC** button and the microwave will beep once when finished.

Convenience cooking suggestion

Convenience category	Amount	Suggestions
Popcorn	1.75, 3.0, 3.5 oz. l pkg.	Cook a single "microwave-only" bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot popcorn bag from the oven. Let microwave oven cool down at least 5 minutes before using again.
Potato	1, 2, 3, 4 potatoes 8, 16, 24, 32 oz.	Pierce each potato several times using a fork. Place on turntable in spoke-like fashion. After cooking, let stand for 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the +30sec pad to increase cook time for start larger potatoes.
Beverage	1, 2, 3 cups (8 oz, 16 oz, 24 oz.)	Use a microwave-safe measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the microwave. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Beverages heated with the beverage category may be very hot. Remove the container with care.

Cleaning and care

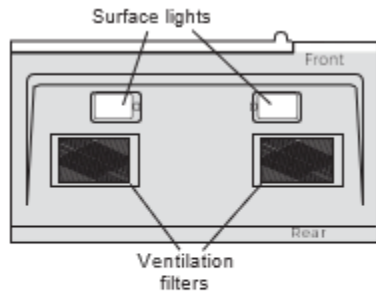
Disconnect the power cord before cleaning or leave the door open to disable the oven during cleaning.

Exhaust filter cleaning

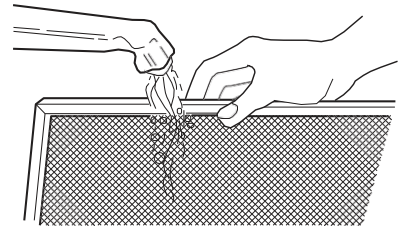
Oven vent exhaust filters should be removed and cleaned frequently, usually at least once a month.



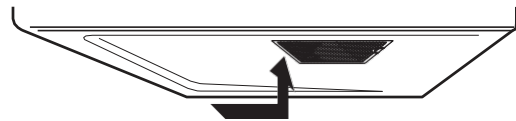
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.



1. To remove the exhaust ventilation filters, slide the filter backwards. Then pull the filter down and push it to the other side. The filter will fall out. Repeat the procedure for the second filter



3. Immerse the vent filters in warm water with a mild detergent. Rinse them well and shake them dry or wash them in the dishwasher. Do not use ammonia. The aluminum in the filter will corrode and darken.



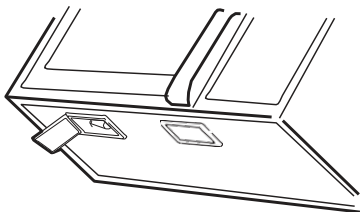
4. To reinstall the exhaust vent filter, slide it into the side slot, then push it up and toward the oven to lock it in place. Reinstall the 2nd filter following the same procedure.

Replacement of surface lights



To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs.

1. Unplug the microwave oven or turn off the power at the main circuit breaker.
2. Remove the bulb cover mounting screws from the bulb cover at both light positions underneath the microwave oven.



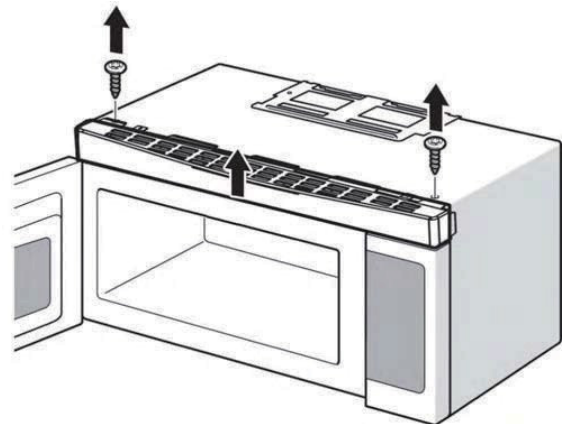
3. Replace the bulb with a 30-watt appliance bulb.
4. Reinstall the bulb cover and mounting screw.
5. Plug the microwave back into the mains or turn the power back on at the main circuit breaker.

Replacement of the carbon filter (for Sorne models)

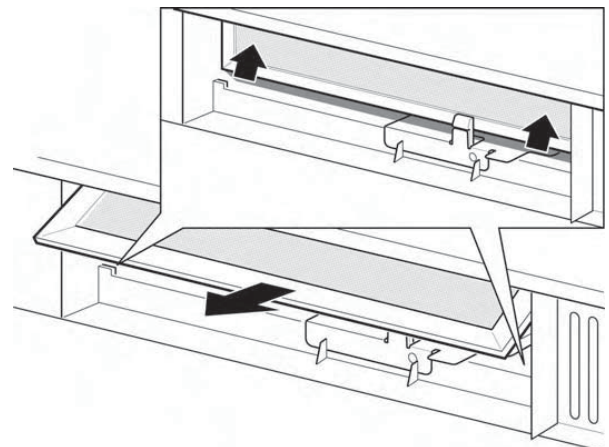
The charcoal filter installed in your microwave oven is used for non-ventilated and recirculated installations. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on usage.

1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging it.
2. Remove the vent mounting screws.
3. Pull the vent away from the unit.

4. Remove the charcoal filter by



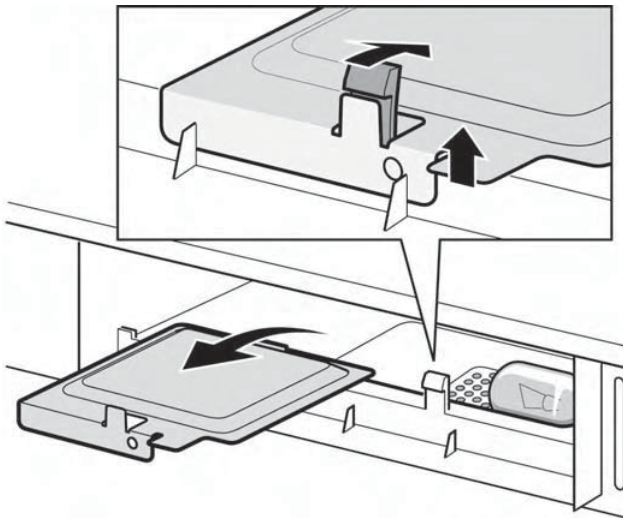
pushing it inward, then twist and pull it away from the unit.



Replacing the oven light

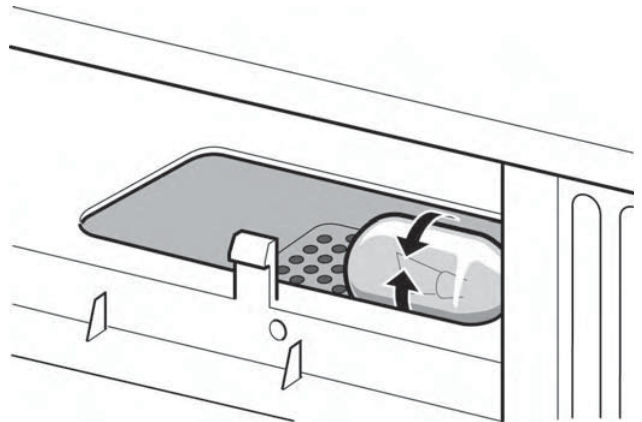
Remove the vent according to instructions 1-4 above and the charcoal filter, if used.

1. Open the light cover behind the filter assembly by carefully pulling up the front edge.



2. Remove the old bulb and replace it only with an equivalent 30-watt bulb available from the parts distributor. Bulbs are also

available at most hardware stores or lighting centers.



NOTE: DO NOT USE BULBS LARGER THAN 30 WATTS.

3. Replace the microwave oven light cover by carefully pushing it back into place. Replace the charcoal filter. Push the vent into place (engaging the bottom and top tabs) and replace the vent mounting screws.

Cleaning Suggestions

For best performance and safety reasons, keep the oven clean inside and out. Take special care to keep the inside door panel and oven frame free of accumulated food and grease.

Never use scouring pads or scouring powders in the microwave oven. Clean the microwave oven inside and out with a soft cloth and a warm (not hot) solution of mild detergent. Then rinse and dry thoroughly.

Immediately wipe up spills with a damp paper towel, especially after cooking greasy foods such as chicken or bacon.

Clean your microwave oven weekly or more often, if necessary.

Follow these instructions to clean and care for your microwave oven:

- Keep the inside (cavity) of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to operate less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a clean, damp cloth and mild soap. DO NOT use harsh detergents or abrasive cleaners.
- To help remove stuck-on food particles or liquids, heat 2 cups of water (add the juice of a lemon if you want to keep the oven smelling fresh) in a 4-cup measuring cup on high power for 5 minutes or until boiling. Let stand in the oven cavity for 1 to 2 minutes.
- Remove the glass turntable from the oven when cleaning the oven cavity or tray. To prevent the glass turntable from breaking, handle it carefully and do not immerse it in water immediately after cooking. Wash the

turntable with warm soapy water or in the dishwasher.

- Clean the outside surface of the microwave with soap and a clean, damp cloth. Wipe dry with a clean, soft cloth. To avoid damage to the operating parts of the oven, do not allow water to seep into any vents or openings.
- Wash the oven door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft, clean cloth to avoid scratches.

If steam builds up on the inside or outside of the oven door, wipe it off with a soft cloth. Steam may build up when the oven is operating in high humidity conditions and in no way indicates a microwave leak.

- Never use the oven without food inside, as this could damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water inside the oven when not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

How to clean the inside

Walls, floor, side window, metal and plastic door parts. Dirty splashes can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy splashes with a soapy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on the oven walls.

To clean the door surface and the oven surface that meet when closing, use only mild, non-abrasive soaps or detergents, using a soft sponge or cloth. Rinse with a damp cloth and wipe dry. Never use commercial oven cleaner on any part of your microwave oven.

Removable turntable and turntable holder

To avoid breakage, do not immerse the turntable in water immediately after cooking. Wash it carefully in warm, soapy water or in the dishwasher. Remember, do not operate the oven without the turntable and stand in place.

How to clean the outside

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

Case

Clean the outside of the microwave with a soapy cloth. Rinse with a damp cloth and wipe dry. Wipe the window with a damp cloth.

Control panel and door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water,

abrasives or sharp objects on the panel, as they may damage it. Paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

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

Power Cord

If the cord becomes dirty, unplug it and wash it with a damp cloth. For tougher stains, you can use soapy water, but be sure to rinse with a damp cloth and dry thoroughly before plugging the cord into the outlet.

Stainless Steel

Do not use a steel wool pad as this will scratch the surface. To clean stainless steel surfaces, use a warm, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, warm, damp cloth to remove soap. Wipe dry with a clean, dry cloth.

Troubleshooting

Check your problem using the table below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not operate properly, contact the nearest authorized service center.

Trouble	Possible Cause	Possible Remedy
Oven will not start	a. Electrical cord for oven is not plugged in. b. Door is open. c. Wrong operation is set.	a. Plug into the outlet. b. Close the door and try again. c. Check instructions.
Arcing or sparking	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. The oven is operated when empty. c. Spilled food remains in the cavity.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Do not operate with oven empty. c. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Cooking time, power level is not suitable. d. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Use correct cooking time, power level. d. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Oven ventilation ports are restricted. d. Cooking time, power level is not suitable.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. d. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Cooking time, power level is not suitable. c. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Use correct cooking time, power level. c. Turn or stir food

Troubleshooting

Check your problem using the table below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not operate properly, contact the nearest authorized service center.

Trouble	Possible Cause	Possible Remedy
Oven will not start	a. Electrical cord for oven is not plugged in. b. Door is open. c. Wrong operation is set.	a. Plug into the outlet. b. Close the door and try again. c. Check instructions.
Arcing or sparking	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. The oven is operated when empty. c. Spilled food remains in the cavity.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Do not operate with oven empty. c. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Cooking time, power level is not suitable. d. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Use correct cooking time, power level. d. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Oven ventilation ports are restricted. d. Cooking time, power level is not suitable.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. d. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Cooking time, power level is not suitable. c. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Use correct cooking time, power level. c. Turn or stir food