INSIGNIA™

GUÍA DEL USUARIO

Hornos de microondas de 1.6 pies^3

NS-MW16SS8

Antes de usar su producto nuevo, lea este instructivo para prevenir cualquier daño.

INSIGNIA™

Contenido

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 2
Utensilios de cocina y materiales de cocina 7
Materiales que puede usar 7
Materiales a evitar 8
Características 9
Contenido del paquete: 9
Hornos de microondas 9
Panel de control 10
Instalación de su horno de microondas 12
Instalación del plato giratorio 13
Utilización de su horno de microondas 14
Comprensión y ajuste del nivel de potencia 14
Ajuste de la hora 14
Utilización del temporizador de cocina 15
Cocinar en el horno de microondas 15
Cocinado rápido 16
Descongelación en el horno de microondas 16
Cocción de las palomitas de maíz 17
Utilización de Melt (Derretir)o Soft (Ablandar) 17
Utilización de Stew (Estofado) 17
Utilización Keep Warm (Mantener caliente) 17
Utilización del sensor de cocción 18
Recalentamiento de alimentos con el sensor 19
Utilización de la función de memoria 21
Utilización de cocción de varias etapas 22
Verificación del tiempo y nivel de potencia durante la cocción 22
Utilización del bloqueo para niños 23
Localización y corrección de fallas 24
Mantenimiento de su horno de microondas 25
Especificaciones 25
Avisos legales 25
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO 26

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

1 No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede provocar una exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no anular o alterar los cierres de seguridad.

2 No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que la suciedad o residuos de limpiadores se acumulen en las superficies de sellado.

3 No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no hayan daños a:

(a) la puerta (torcida)

(b) las bisagras y cierres (rotos o sueltos)

(c) las juntas de la puerta y superficies de sellado

4 Este horno debe ser ajustado o reparado únicamente por personal de servicio calificado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Advertencia

Para reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendios, lesiones a personas o exposición excesiva a la energía de microondas al utilizar el horno, siga estas precauciones básicas de seguridad:

1 Lea todas las instrucciones antes de usar el horno.

2 Lea y siga las especificaciones: **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS”** encontradas en la página 3.

3 Al igual que con cualquier otro electrodoméstico de cocina, es necesario una estrecha supervisión para reducir el riesgo de un incendio en el interior del horno o cuando los niños lo utilizan.

4 Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:

- No cocine demasiado los alimentos. Cuidadosamente preste atención al horno cuando papel, plástico u otros materiales combustibles son colocados dentro del horno para facilitar la cocción.

- Retire los alambres de amarre y asas de metal de los recipientes/bolsas de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada. Apague el horno y desconecte el horno o corte la corriente en el panel de fusibles o circuito.
- No utilice el interior del horno con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior cuando no esté en uso.

5 Este horno debe estar conectado a tierra. Conecte solamente a un tomacorriente con conexión a tierra. Refiérase a "INSTRUCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" encontrado en la página 5.

6 Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación.

7 Algunos productos, como los huevos enteros y recipientes sellados (por ejemplo frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y no se deben calentar en este horno.

8 Utilice este horno sólo para la finalidad prevista, como se describe en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este horno. Este horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

9 No opere este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.

10 Este horno debe recibir servicio únicamente por técnicos de servicio calificados. Contacte el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

11 No cubra ni bloquee ninguna abertura en el horno.

12 No almacene o utilice este horno al aire libre.

13 No utilice este horno cerca del agua (por ejemplo, cerca de un fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares).

14 No sumerja el cable ni el enchufe en agua.

15 Mantenga el cable alejado de superficies calientes.

16 No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.

17 Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que están en contacto al cerrar la puerta, use jabones suaves, no abrasivos o detergentes aplicados con una esponja o paño suave.

18 Los líquidos, tales como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que estén hirviendo. El burbujeo o ebullición no siempre está presente o visible cuando el recipiente se retira del horno de microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HIRVIENDO CUANDO SE MUEVE EL CONTENDOR O UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO.

- No caliente demasiado los líquidos.
- Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
- No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
- Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

ADVERTENCIA

La manipulación del cable de alimentación de este horno o los cables asociados con los accesorios vendidos con este horno, lo expondrán al plomo, una sustancia química conocida en el estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
Lávese las manos después del uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

Al tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desensamble este horno.

La conexión a tierra incorrecta puede provocar una descarga eléctrica. No enchufe en un tomacorriente hasta que el horno esté instalado y conectado a tierra adecuadamente.

Este horno debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este horno viene con un cable de alimentación que tiene un conductor y pata del enchufe de tierra. Este cable debe enchufarse en un tomacorriente debidamente instalado y con conexión a tierra.

Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existe alguna duda en cuanto a si el horno está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar un cable de extensión, use sólo un cable de extensión de 3 conductores que tenga un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del horno. La potencia eléctrica nominal marcada del cable de extensión tiene que ser igual o mayor que la potencia eléctrica del horno.

- Un cable de alimentación corto está suministrado para evitar los riesgos resultando de un enredo o de tropezar con un cable más largo.
- Conjunto de cables más largos o extensiones están disponibles y pueden utilizarse si se tiene cuidado en su uso.
- Si se utiliza un conjunto de cable largo o cable de extensión:
  - La potencia eléctrica nominal marcada en el conjunto de cables o cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la potencia eléctrica del horno.
  - El cable de extensión debe ser un cable de 3 conductores con toma de tierra.
  - El cable más largo se debe arreglar de manera tal que no cuelgue sobre el borde de un mostrador de o de una mesa donde puede ser jalado por niños o tropezarse accidentalmente.

INTERFERENCIA DE RADIO

1. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar.
2. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
   - Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno.
   - Cambie la orientación de la antena receptora de la radio o la televisión.
   - Cambie la ubicación del horno con respecto al receptor.
   - Mueva el horno lejos del receptor.
   - Conecte el horno a una toma diferente de forma que el horno y el receptor estén en circuitos diferentes.

Utensilios de cocina y materiales de cocina

Advertencia

Peligro de lesiones personales

Los recipientes cerrados herméticamente pueden explotar. Los recipientes cerrados se deben de abrir y bolsas de plástico deben ser perforadas antes de cocinar.

Utensilios de cocina y otros materiales deben caber en el plato giratorio. Siempre utilice guantes de cocina o agarraderas porque los utensilios de cocina podrían calentarse.

Refiérase a las tablas **Materiales que puede usar** y **Materiales a evitar** como una guía y pruebe antes de usar.

Prueba de los utensilios de cocina y materiales:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza (250 ml) de agua fría, además de los utensilios de cocina o materiales en cuestión.
2. Cocine en la máxima potencia durante un minuto. **No exceda el tiempo de cocción de un minuto.**
3. Toque cuidadosamente los utensilios de cocina o el material. Si el recipiente vacío o material está caliente, no lo utilice para cocinar con microondas.

Materiales que puede usar

MATERIAL	COMENTARIOS
Papel de aluminio	Utilizar como protección solamente. Pedazos pequeños y lisos se pueden utilizar para cubrir las partes delgadas de carne o de carne de aves para evitar la cocción excesiva. El arco eléctrico puede ocurrir si el papel de aluminio se encuentra muy cerca de las paredes del horno. El papel de aluminio debe estar al menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia de las paredes del horno.
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe ser por lo menos 3/16 pulg. (5 mm) por encima del plato giratorio El uso incorrecto puede causar que el plato giratorio se rompa.
Vajillas	Utilice solamente las aptas para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos rotos o astillados.
Jarras de cristal	Retire siempre la tapa. Use solamente para calentar alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de las jarras de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Utilice sólo material de vidrio para horno resistente al calor. Asegúrese de que no haya adornos metálicos. No utilice platos rotos o astillados.
Bolsas de cocción de horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con un amarre metálico. Haga cortes para permitir que el vapor escape.

MATERIAL	COMENTARIOS
Platos y vasos de papel	Utilice para una cocción breve/solamente para calentar. No deje el horno desatendido durante la cocción.
Toallas de papel	Se utilizan para cubrir los alimentos al recalentarlos y absorber la grasa. Utilice con la supervisión para cocción breve.
Papel de horno	Utilice como cubierta para prevenir salpicaduras o una envoltura para cocinar al vapor.
Plástico	Úselo sólo si esta etiquetado “Apto para microondas”. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos recipientes de plástico se ablandan al mismo tiempo que se calienta la comida en el interior. "Bolsas de ebullición" y bolsas de plástico bien cerradas deberían cortarse, pincharse o ventilarse, como se indica en el paquete.
Envoltura de plástico	Utilice solamente las aptas para microondas. Utilice para envolver los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que una envoltura de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Utilice solamente los aptos para microondas (tales como los termómetros para carnes y caramelos).
Papel encerado	Utilice como cubierta para prevenir salpicaduras y retener la humedad.

Materiales a evitar

MATERIAL	COMENTARIOS
Bandeja de aluminio	Puede causar la formación de arcos eléctricos. Use un plato apto para microondas en su lugar.
Cajas de cartón con mango de metal	Puede causar la formación de arcos eléctricos. Use un plato apto para microondas en su lugar.
Utensilios de metal o de metal recortado	El metal protege la comida de la energía de microondas. El metal recortado puede causar la formación de arcos eléctricos.
Ataduras metálicas	Puede causar la formación de arcos eléctricos y podrían provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Puede provocar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico se puede derretir o contaminar el líquido en el interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará cuando se usa en el horno de microondas y puede partirse o agrietarse.

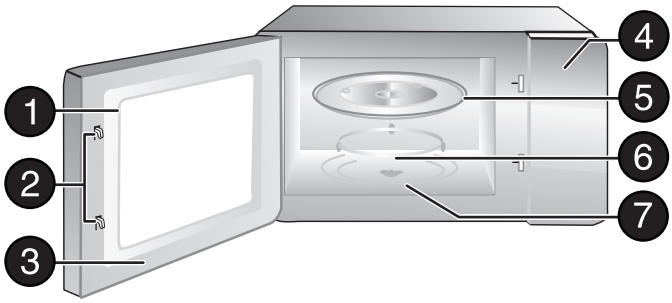
Características

- 1250 vatios de potencia
- Sensor de cocción
- Pantalla LED
- Fácil de limpiar
- Bloqueo para niños

Contenido del paquete:

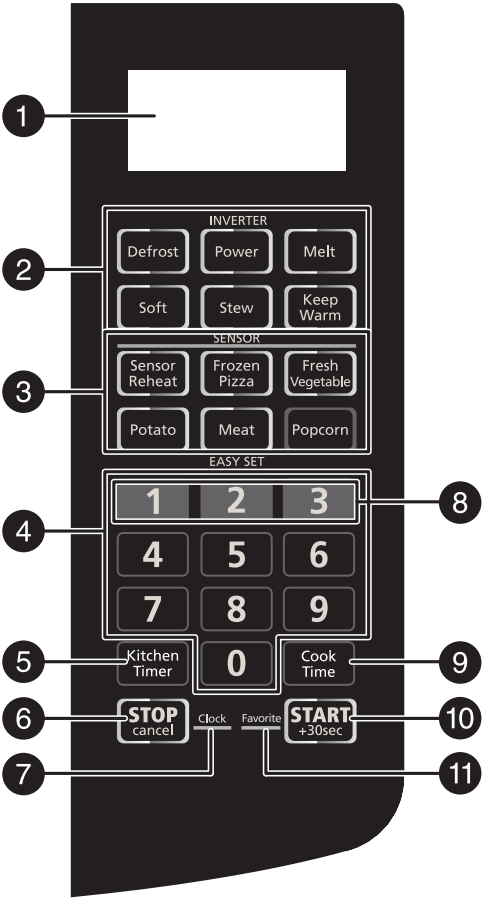
- Horno de microondas compacto de 1.6 pies^3
- Plato giratorio (13.6 pulg. [345 mm])
- Anillo del plato giratorio
- *Guía del usuario*

Hornos de microondas



N.°	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
1	Ventana de observación	Se utiliza para ver el elemento que se cocina.
2	Sistema de bloqueo de seguridad	Evita que el horno funcione cuando la puerta está abierta.
3	Conjunto de la puerta	Le protege de la exposición excesiva a la energía de microondas.
4	Panel de control	Utilice para ajustar los tiempos de cocción y entrar otra información, según sea necesario.
5	Plato giratorio de vidrio	Permite que los alimentos se cocinen uniformemente.
6	Ensamblado del anillo giratorio	Permite que el plato giratorio gire para cocinar los alimentos de manera uniforme.
7	Eje del plato giratorio	Gira el ensamblado del plato giratorio.

Panel de control



N.°	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
1	Pantalla	En el modo de suspensión, muestra la hora. En el modo de cocción, muestra el tiempo de cocción, el peso y otra información.
2	Botones de función	Presione el botón de la función que desea. **Descongelación**: refiérase a “Descongelación en el horno de microondas” en la página 16. **Potencia**: presione este botón, luego un número (1-10) en el teclado numérico para seleccionar el nivel de potencia que desee. Refiérase a “Comprensión y ajuste del nivel de potencia” en la página 14. **Derretir**, **Ablandar**, **Estofado**, **Mantener caliente** : refiérase a “Utilización de Melt (Derretir)o Soft (Ablandar)” en la página 17.

N.°	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
3	Botones del sensor	Presione el botón para el tipo de alimento que desea cocinar con el sensor. Refiérase a “Utilización del sensor de cocción” en la página 18.
4	Botones numéricos	Presiónelos para ingresar el tiempo de cocción, tiempo de descongelación, la hora del reloj y otra información.
5	**Temporizador de cocina**	Presione este botón e introduzca el tiempo que desee para la cuenta regresiva.
6	STOP Cancel (Detener/ Cancelar)	Presione para detener el proceso de cocción. Presionar de nuevo para cancelar la operación de cocción.
7	**Reloj**	Presione para ajustar el reloj y presione los botones numéricos para introducir la hora actual.
8	Botones**Configuración rápida**	Presione el botón **1, 2,** o **3** para comenzar a cocinar inmediatamente de uno a tres minutos, respectivamente. Refiérase a la sección “Cocinado rápido” en la página 16.
9	**Tiempo de cocción**	Presione para ajustar el tiempo de cocción y presione los botones numéricos para introducir la hora actual.
10	START +30Sec. (Comenzar/ +30 s)	En el modo de suspensión, presione este botón para empezar la cocción. Mientras cocina, presione este botón para agregar 30 segundos al tiempo de cocción.
11	**Favoritos**	Presione este botón para configurar hasta tres procedimientos memorizados.

Instalación de su horno de microondas

1. Retire el horno y todos los materiales de la caja y del interior del horno.
2. Examine el horno por daños, como abolladuras o una puerta rota. No instale o utilice el horno si se encuentra algún daño.
3. Retire la película protectora de la superficie de la caja del horno de microondas, la puerta y del panel de control.

Nota

No retire la tapa de mica de color marrón claro del interior del horno. Esta cubierta protege el magnetrón.

4. Coloque el horno en una superficie plana que proporciona suficiente espacio abierto para las aberturas de entrada y de salida de ventilación.

Notas

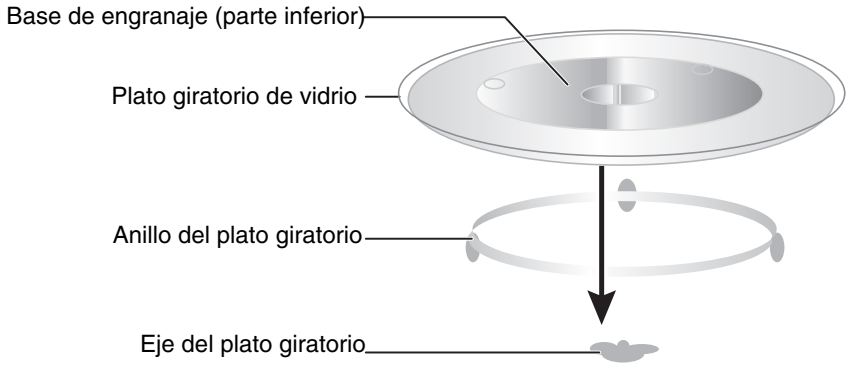
- Se requiere una distancia mínima de 3 pulg. (7.5 cm) entre el horno y cualquier pared adyacente. Un lado debe estar abierto.
- Deje un espacio mínimo de 12 pulg. (30 cm) por encima del horno.
- No retire las patas de la parte inferior del horno.
- El bloqueo de las aberturas de entrada o salida puede dañar el horno.
- Coloque el horno tan lejos de radios y televisores como sea posible. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencia en su radio o en la recepción de la televisión.

5. Conecte el horno a un tomacorriente doméstico estándar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean la misma que el voltaje y la frecuencia en la etiqueta de clasificación.

Cuidado

- No monte el horno bajo un armario.
- No instale el horno sobre una estufa u otro aparato que produzca calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía será anulada.

Instalación del plato giratorio



Notas

- Nunca coloque el plato giratorio de vidrio al revés. El plato giratorio de vidrio nunca debe ser restringido.
- Tanto el plato de vidrio como el anillo del plato giratorio siempre se deben utilizar durante la cocción.
- Siempre coloque todos los alimentos y contenedores de comida en el plato de vidrio para cocinar.
- Si el plato giratorio de vidrio o el anillo del plato giratorio se agrieta o se rompe, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado más cercano.

1. Coloque el anillo del plato giratorio en la depresión redonda en la parte inferior del horno de microondas para que gire libremente.
2. Coloque el plato giratorio de vidrio (parte plana hacia arriba) en el anillo de manera que la base de engranaje se acople al eje en la parte inferior del horno. El plato giratorio de vidrio no debe girar libremente cuando está instalado correctamente.

Utilización de su horno de microondas

Comprensión y ajuste del nivel de potencia

La siguiente tabla muestra los 11 niveles de potencia disponibles.

NIVEL	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Encendido	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Pantalla	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1	PL0

1. Presione **Power** (Potencia) una vez. La pantalla muestra “PL10” (la potencia predeterminada es de 100%).
2. Presione los botones numéricos para ajustar el nivel de potencia. Por ejemplo, presione **5** para ajustar el nivel de potencia al 50%.

Ajuste de la hora

1. Presione **Clock** (Reloj).
2. Utilice los botones numéricos para introducir la hora actual.
3. Presione **Clock** para confirmar el ajuste.

Nota

- Si los números que se ingresan no están dentro rango de 1: 00 a 12: 59, la configuración es inválida hasta que se ingresen los números válidos.
- Mientras se ajusta el reloj, si se presiona STOP Cancel o si no hay ninguna operación dentro de un minuto, la pantalla vuelve automáticamente al ajuste anterior del reloj.

Utilización del temporizador de cocina

1 Presione **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina). La pantalla muestra “00:00”.

2 Presione las teclas numéricas e introduzca el tiempo que desee (el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos).

3 Presione START +30Sec. para confirmar el ajuste. El temporizador comienza el conteo regresivo. Cuando el temporizador llega a 0, el horno suena cinco veces y la pantalla muestra la hora actual.

Notas

- Mientras que el temporizador de cocina está en marcha el horno no se puede programar y no se puede cocinar.
- No se puede aumentar el tiempo presionando START +30Sec..
- Presione STOP Cancel para cancelar el temporizador.

Cocinar en el horno de microondas

1 Presione **Tiempo de cocción** una vez. La pantalla muestra “00:00”.

2 Presione las teclas numéricas e introduzca el tiempo de cocción deseado (el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos). Por ejemplo, presione **1, 5, 0, 0** para cocinar por 15 minutos.

3 Presione **Power** (Potencia) una vez. La pantalla muestra “PL10” (la potencia predeterminada es de 100%).

4 Presione los botones numéricos para ajustar el nivel de potencia. Por ejemplo, presione **5** para ajustar el nivel de potencia al 50%.

5 Presione START +30Sec. para comenzar la cocción.

Notas

- Al configurar el microondas, si se presiona el botón STOP Cancel o si no hay ninguna operación dentro de un minuto, el horno vuelve a la configuración anterior automáticamente.
- Si “PL0” esta seleccionado, el ventilador del microondas se enciende con una potencia de 0%. Puede usar este esto para remover un mal olor en el microondas.
- Al configurar el microondas, presione **POWER** (Encendido) en cualquier momento para cambiar el ajuste de la potencia. El nivel de potencia actual parpadea por tres segundos y se puede ingresar el número del nivel de potencia deseado. El horno cocina en el nuevo ajuste de potencia para el resto del tiempo de cocción.

Cocinado rápido

Desde el modo de suspensión se puede cocinar al instante algo al 100% de potencia mediante la selección de un tiempo de cocción de uno a tres minutos, al usar la función de Cocinado rápido.

1 Presione cualquier botón del **1** al **3** (Los botones **Cocinado rápido**). La cocción comienza inmediatamente.

2 Presione START +30Sec. para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.

- O -

1 Presione START +30Sec. para cocinar un elemento a un nivel de potencia de 100% por 30 segundos.

2 Presione START +30Sec. de nuevo para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.

Descongelación en el horno de microondas

Descongelación por peso

1 Presione **Defrost** (Descongelación) una vez. "WEIGHT MEAT" (Peso de la carne) aparece en la pantalla.

Presione **Defrost** (Descongelación) dos veces. "WEIGHT POULTRY" (Peso de la carne de ave) aparece en la pantalla.

Presione **Defrost** (Descongelación) tres veces. "WEIGHT FISH" (Peso del pescado) aparece en la pantalla.

2 Presione los botones numéricos para introducir el peso del elemento a descongelar (en libras). La entrada del peso debe ser entre 0.1 y 6 libras.

Las entradas fuera de estos límites no son válidas y provocan un pitido. La unidad no funcionará hasta que se introduzcan números válidos.

3 Presione START +30Sec. para comenzar la descongelación. Se muestra el tiempo restante.

Descongelación por tiempo

1 Presione **Defrost** (Descongelación) cuatro veces. "TIME" (Tiempo) aparece en la pantalla.

2 Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de descongelación que desea. El rango de tiempo debe estar entre 00:01 y 99:99.

3 El valor predeterminado de la potencia del microondas para la descongelación por tiempo es el nivel de potencia 3.

4 Presione START +30Sec. para comenzar la descongelación. Se muestra el tiempo restante.

Cocción de las palomitas de maíz

1 Presione **Popcorn** (Palomitas de maíz) repetidamente hasta que el peso de las palomitas deseado aparezca en la pantalla. La pantalla muestra sucesivamente “1.75”>”3.0”>”3.5” (oz).

2 Presione START +30sec. Cuando las palomitas de maíz han terminado de estallar, suena el timbre cinco veces y el horno vuelve al modo de suspensión.

Utilización de Melt (Derretir)o Soft (Ablandar)

1 Presione un botón de función (**Derretir** o **Ablandar**) repetidamente. La pantalla muestra los tipos de alimentos que se van a cocinar usando la función seleccionada.

2 Presione START +30sec. para confirmar su selección.

3 Presione un botón de función (**Derretir** o **Ablandar**) nuevamente y entre el peso de cada artículo.

4 Presione START +30sec. para comenzar a cocinar. El tiempo restante aparece en la pantalla. El horno pita cinco veces a terminar.

Utilización de Stew (Estofado)

1 Presione un botón de función **Estofado** repetidamente. La pantalla muestra los tipos de alimentos que se van a cocinar usando la función seleccionada.

2 Presione START +30sec. para comenzar a cocinar. El tiempo restante aparece en la pantalla. El horno pita cinco veces a terminar.

Utilización Keep Warm (Mantener caliente)

- Presione **Keep Warm** (Mantener caliente) para comenzar la cocción e ingrese el tiempo de cocción (hasta 30 minutos). El tiempo restante se muestra en la pantalla. El horno emite cinco pitidos cuando termine.

Utilización del sensor de cocción

Notas

Al cocinar o recalentar los alimentos usando el sensor, para obtener los mejores resultados, haga lo siguiente:

- La temperatura ambiente no debe sobrepasar los 95° F (35° C).
- La comida debe pesar más de 4 oz. (110 g).
- El interior del horno, el plato giratorio de cristal y los utensilios deben estar secos antes de poner los alimentos.
- Los alimentos pueden cubrirse con una tapa, pero la tapa debe tener orificios de ventilación para ventilar el vapor durante la cocción. No utilice envases sellados.
- Si el interior está muy caliente, el sensor no funcionará.

1 Coloque el alimento en el horno.

2 Presione una de las opciones del sensor: **Sensor Reheat** (Sensor de calentado), **Frozen Pizza** (Pizza congelada), **Fresh Vegetable** (Verduras frescas), **Potato** (Papas) o **Meat** (Carne). Los iconos y aparecen en la pantalla.

3 Presione START +30Seg. para comenzar a cocinar (no es necesario ajustar el tiempo de cocción). Los iconos y parpadean.

Si el horno detecta el contenido de humedad del alimento, el timbre suena dos veces y el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla, junto con el ajuste del sensor seleccionado.

Notas

Durante el proceso de cocción.

- Si no se muestra el tiempo restante o no emite un pitido, deje la puerta cerrada.
- Cuando se muestra el tiempo restante y emite un pitido dos veces, puede abrir la puerta para retirar o revolver a los alimentos.
- Si el tiempo de cocción no cuenta regresivamente, no abra la puerta del horno ni presione STOP Cancel. Esto causa un error en el sensor.

Después de 35 segundos el timbre emite un pitido una vez y el horno comienza a revisar los alimentos. Si el sensor no funciona, el horno volverá a estar en espera después de 40 segundos.

4 Al terminar, el horno pita cinco veces y regresa al modo de espera. Deje que la comida se “repose” antes de sacarla del horno.

Recalentamiento de alimentos con el sensor

Notas

- Evite recalentar panes, galletas y otros alimentos secos, alimentos crudos y sin cocer, bebidas y alimentos congelados.
- Si el interior está muy caliente, el sensor no funcionará.
- Si cubre la comida con una tapa, debe permitir que el vapor escape de los alimentos. No utilice envases sellados.
- No abra la puerta del horno ni presione STOP Cancel. Esto causa un error en el sensor.
- Guisos: agregue tres a cuatro cucharadas de agua, luego cubra con una tapa ventilada o una envoltura de plástico ventilada. Revuelva cuando aparezca el tiempo en la pantalla.
- Alimentos enlatados: vierta el contenido en una cazuela o recipiente y cubra con una tapa ventilada o una envoltura de plástico.
- Un plato de comida - Organizar los alimentos en el plato y poner mantequilla o salsa en la parte superior. Cubra con una tapa ventilada o envoltura de plástico.

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Presione el botón **Sensor Reheat** (Sensor de recalentado) en el panel de control.
3. Presione START +30Sec para comenzar a cocinar (no es necesario ajustar el tiempo de cocción). Si el horno detecta el contenido de humedad del alimento, el timbre suena dos veces y el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla, junto con el ajuste del sensor seleccionado.
4. Al terminar, el horno pita cinco veces y regresa al modo de espera. Deje que la comida se “repose” antes de sacarla del horno.

Cocción de pizza congelada con el sensor

1. Coloque la pizza congelada en el horno. Debe pesar entre 6 y 10 onzas. (170 - 283 g). Si la pizza pesa más de 10 onzas, ajuste manualmente el tiempo de cocción.
2. Presione el botón **Frozen Pizza** (Pizza congelada) en el panel de control.
3. Presione START +30Sec para comenzar a cocinar (no es necesario ajustar el tiempo de cocción). Si el horno detecta el contenido de humedad del alimento, el timbre suena dos veces y el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla, junto con el ajuste del sensor seleccionado.
4. Al terminar, el horno pita cinco veces y regresa al modo de espera. Deje que la comida se “repose” antes de sacarla del horno.

Cocción de verduras frescas con el sensor

Notas

- Todas las piezas deben ser del mismo tamaño.
- Lávese bien, agregue 1 cucharada. (15 ml) de agua por
  4 oz. (125 g) de vegetales, y cubra con una tapa o envoltura de plástico ventilada.

1. Coloque las verduras frescas en el horno. Deben pesar entre 8 y 18 onzas. (226-510 g).
2. Presione el botón **Fresh Vegetables** (Verduras frescas) en el panel de control.
3. Presione START +30SEC. para comenzar a cocinar (no es necesario ajustar el tiempo de cocción). Si el horno detecta el contenido de humedad del alimento, el timbre suena dos veces y el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla, junto con el ajuste del sensor seleccionado.
4. A medida que el tiempo de cocción disminuye, presione STOP Cancel para pausar y abrir la puerta del horno. Revuelva las verduras y luego cocine.
5. Al terminar, el horno pita cinco veces y regresa al modo de espera. Deje que la comida se "repose" antes de sacarla del horno.

Cocción de papas con el sensor

Usted puede cocinar de una a cuatro papas (6 a 8 oz cada una)

1. Pierce cada papa con un tenedor seis veces alrededor de su superficie. Coloque las papas alrededor del borde de un plato giratorio con toalla de papel. Do las cubra.
2. Presione el botón **Potato** (Papa) del panel de control.
3. Presione START +30SEC. para comenzar a cocinar (no es necesario ajustar el tiempo de cocción). Si el horno detecta el contenido de humedad del alimento, el timbre suena dos veces y el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla, junto con el ajuste del sensor seleccionado.
4. Si necesita tiempo adicional, continúe cocinando manualmente. Por favor, deje reposar durante cinco minutos en el horno después de terminar para evitar quemaduras.

Cocción de la carne con el sensor

1. Separe la carne en un tazón de vidrio o colador, luego cubrir con una tapa o envoltura de plástico ventilada y colocar en el horno.
2. Presione el botón **Meat** (Carne) en el panel de control.

3 Presione START +30Sec. para comenzar a cocinar (no es necesario ajustar el tiempo de cocción). Si el horno detecta el contenido de humedad del alimento, el timbre suena dos veces y el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla, junto con el ajuste del sensor seleccionado.

4 Con el tiempo de conteo regresivo de cocción, presione STOP Cancel para pausar. Abra la puerta del horno para mezclar y luego continúe cocinando. Los jugos deben ser claros al terminar.

Utilización de la función de memoria

Puede configurar hasta tres ajustes de memoria (favoritos) para los tiempos de cocción que se utilizan con frecuencia y niveles de potencia.

Para memorizar un procedimiento:

El procedimiento siguiente es un ejemplo de cómo configurar la memoria N.° 2 para cocinar algo durante 3 minutos y 20 segundos al 80% de potencia.

1 Presione **Favorite** (Favoritos) dos veces, hasta que la pantalla muestre “2” (para el favorito N.° 2).

2 Presione **Time Cook** (Cocción por tiempo) una vez y presione **3, 2,** y **0** (para 3:20).

3 Presione **Power** (Potencia) una vez. Cundo “PL10” aparecerá en la pantalla, presione **8**. La pantalla muestra “PL8” (para 80% de potencia).

4 Presione START +30Sec. para guardar el ajuste en la memoria. El horno suena una vez y vuelve al modo de suspensión. Si presiona START +30Sec. nuevamente, el procedimiento será guardado como favorito N.° 2 y comenzará la cocción.

El procedimiento se mantiene en la memoria. El procedimiento tiene que reiniciarse si el horno pierde la alimentación.

Para usar un procedimiento memorizado:

1 Ponga el elemento que se va a cocinar en el horno y cierre la puerta.

2 Presione **Favorite** (Favoritos) repetidamente para mostrar sucesivamente 1, 2 o 3. La pantalla muestra “1”, “2,” o “3.” Deténgase cuando llegue al procedimiento memorizado que desea utilizar.

3 Presione START +30Sec. para usar el procedimiento y comenzar la cocción.

Nota

La cocción automática no se puede utilizar con la función de memoria.

Utilización de cocción de varias etapas

Hasta dos etapas se pueden utilizar para cocinar sus alimentos. Por ejemplo, puede descongelar un alimento y luego cocinarlo. Si se utiliza la descongelación, será automáticamente la primera etapa.

En este ejemplo, vamos a cocinar la comida con 80% de potencia durante cinco minutos y 60% de potencia durante 10 minutos guardado como favorito N.°3.

Nota

La cocción automática no se puede utilizar con la cocción de varias etapas.

1. Coloque el alimento que se va a cocinar en el horno.
2. Presione **Favorite** (Favoritos) tres veces, hasta que la pantalla muestre “3” (para el favorito N.° 3).
3. Presione **Time Cook** (Cocción por tiempo) y presione **5, 0,** y **0** para establecer el tiempo de cocción a cinco minutos.
4. Presione **Power** (Potencia) una vez y presione **8** para establecer el nivel al 80% de potencia.
5. Presione nuevamente **Time Cook** (Cocción por tiempo) y presione **1, 0, 0,** y **0** para establecer el tiempo de cocción a10 minutos.
6. Presione nuevamente **Power** (Potencia) y presione **6** para establecer el nivel al 60% de potencia.
7. Presione START +30Sec. para comenzar a cocinar.

Nota

Si no desea guardar un programa multietapa en particular como procedimiento favorito, no presione **Favorite** (Favorito) como primer paso.

Para cocinar alimentos usando el favorito N.° 3

1. Coloque el alimento que se va a cocinar en el horno.
2. Presione **Favorite** (Favoritos) tres veces. La pantalla muestra “3”.
3. Presione START +30Sec. para comenzar a cocinar.

Verificación del tiempo y nivel de potencia durante la cocción

- Para comprobar la hora mientras se cocina un alimento, presione **CLOCK** (Reloj). La pantalla muestra la hora actual que se utiliza durante tres segundos, luego vuelve al tiempo de cocción restante.

- Para comprobar el nivel de potencia mientras se cocina un alimento, presione **POWER** (Potencia). La pantalla muestra el nivel de potencia que se utiliza durante tres segundos, luego vuelve al tiempo de cocción restante.

Utilización del bloqueo para niños

- Para bloquear el horno: mantenga presionado STOP Cancel por tres segundos. El horno emite un pitido largo y la pantalla muestra "**LOCKED**" (Bloqueado), indicando que el bloqueo está activo. A continuación, la pantalla mostrará "**L**" junto con la hora actual.
- Para desbloquear el horno: cuando el horno está bloqueado, mantenga presionado STOP Cancel por tres segundos. El horno emite un pitido largo, lo que indica que el bloqueo se libera.

Localización y corrección de fallas

Si usted tiene un problema con su horno, revise la siguiente tabla para una posible solución. Si el horno sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN PROBABLE
El horno no se iniciará	El cable eléctrico no está enchufado.	Enchufe el cable eléctrico.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y pruebe nuevamente.
	Se establece la operación incorrecta.	Compruebe las instrucciones y vuelva a intentarlo.
Formación de arcos eléctricos o chispas en el horno	Está intentando usar materiales incorrectos en el horno.	Utilice solamente materiales para microondas.
	Usted está intentando utilizar el horno cuando está vacío.	No opere el horno cuando está vacío.
	Comida derramada permanece en el horno.	Limpie el horno con una toalla mojada.
Alimentos cocinados irregularmente	Está intentando usar materiales incorrectos en el horno.	Utilice solamente materiales para microondas.
	El alimento no está descongelado por completo.	Descongele los alimentos completamente antes de intentar cocinarlos.
	El tiempo de cocción o nivel de potencia no es adecuado para cocinar los alimentos.	Utilice el tiempo de cocción y nivel de potencia correcto.
	El alimento no se gira o se agita.	Gire o agite el alimento.
Alimentos demasiado cocidos	El tiempo de cocción o nivel de potencia no es adecuado para cocinar los alimentos.	Utilice el tiempo de cocción y nivel de potencia correcto.
Alimentos crudos	Está intentando usar materiales incorrectos en el horno.	Utilice solamente materiales para microondas.
	El alimento no está descongelado por completo.	Descongele los alimentos completamente antes de intentar cocinarlos.
	El tiempo de cocción o nivel de potencia no es adecuado para cocinar los alimentos.	Utilice el tiempo de cocción y nivel de potencia correcto.
	Las aberturas de ventilación del horno están bloqueadas o restringidas.	Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas o restringidas.
Descongelado inapropiado	Está intentando usar materiales incorrectos en el horno.	Utilice solamente materiales para microondas.
	El tiempo de cocción o nivel de potencia no es adecuado para cocinar los alimentos.	Utilice el tiempo de cocción y nivel de potencia correcto.
	El alimento no se gira o se agita.	Gire o agite el alimento.

Mantenimiento de su horno de microondas

Mantenga su horno de microondas limpio, especialmente en el interior.

- Limpie el exterior con un paño húmedo o una esponja. No permita que el agua o la solución de limpieza gotee en los puertos de ventilación.
- Limpie el interior con un paño húmedo o una esponja.

Obtención de piezas de repuesto

Comuníquese con el Servicio al cliente de Insignia al 1-877-467-4289.

Especificaciones

Modelo	NS-MW16SS8
Voltaje nominal	120 V ~ 60 Hz
Potencia de entrada nominal (microonda)	1350 W
Potencia de salida nominal (microonda)	1250 W
Capacidad del horno	1.6 pies^3
Diámetro del plato giratorio	13.6 pulg. (345 mm)
Dimensiones externas (Ancho x Profundidad x Altura)	21.8 x 17.8 x 12.8 pulg.. (554 x 453 x 325 mm)
Dimensiones internas (Ancho x Profundidad x Altura)	15.51 x 17.05 x 10.24 pulg. (394 x 433 x 260 mm)
Certificaciones	Aprobado por UL
Longitud del cable de alimentación	39.37 pulg. (1 m)
Peso neto	28.8 lb (13.1 kg)

Avisos legales

Derechos de reproducción

INSIGNIA es una marca comercial de Best Buy y sus compañías asociadas.
Registrada en ciertos países. Distribuida por Best Buy Purchasing, LLC
7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.
© 2018 Best Buy. Todos los derechos reservados.
Hecho en China

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Descripción:

El distribuidor* de los productos de la marca Insignia le garantiza a usted, el comprador original de este producto nuevo de la marca Insignia ("Producto"), que éste se encontrará libre de defectos de material o de mano de obra en su fabricación original por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra del Producto ("Período de garantía").

Para que esta garantía se aplique, su Producto tiene que haberse comprado en los Estados Unidos o en Canadá con un detallista de la marca Best Buy o en línea en los sitios www.bestbuy.com o www.bestbuy.ca y empacado con esta declaración de garantía.

¿Cuánto dura la garantía?

El Período de garantía dura por 1 año (365 días) a partir de la fecha en que compró el Producto. La fecha de compra se encuentra impresa en el recibo que recibió con el Producto.

¿Qué es lo que cubre esta garantía?

Durante el Período de garantía, si un centro de reparación autorizado de Insignia concluye que la fabricación original del material o la mano de obra del Producto se encuentran defectuosos Insignia (cómo su opción exclusiva): (1) reparará el Producto con repuestos nuevos o reconstruidos; o (2) reemplazará el Producto sin costo alguno por un producto nuevo o reconstruido con características similares. Los Productos y repuestos reemplazados bajo esta garantía se volverán propiedad de Insignia y no se le regresarán a usted. Si se requiere la reparación de Productos o partes después de que se vence el Período de garantía, usted deberá pagar todos los costos de mano de obra y de repuestos. Esta garantía estará vigente tanto como usted sea el dueño de su producto Insignia durante el período de garantía. La cobertura de la garantía se anula si usted vende o transfiere el Producto.

¿Cómo se obtiene el servicio de garantía?

Si se compró el Producto en una tienda de Best Buy, por favor lleve su recibo original y el Producto a cualquier tienda de Best Buy. Asegúrese de volver a colocar el Producto en su empaque original o en un empaque que provea la misma protección que el original. Si compró el Producto en un sitio Web de Best Buy (www.bestbuy.com o www.bestbuy.ca), envíe por correo su recibo original y el Producto a la dirección postal especificada en el sitio Web. Asegúrese de colocar el Producto en su empaque original o en un empaque que provea la misma protección que el original.

Para obtener servicio de garantía, por favor llame al 1-888-BESTBUY en los Estados Unidos o llame al 1-866-BESTBUY en Canadá. Los agentes de soporte técnico diagnosticarán y corregirán el problema por teléfono.

¿Dónde es válida la garantía?

Esta garantía sólo es válida en los Estados Unidos y Canadá en las tiendas de Best Buy o en sus sitios Web para el comprador original del producto en el país donde se realizó la compra.

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

Esta garantía no cubre:

- Capacitación o instrucción del cliente
- Instalación
- Ajustes de configuración
- Daños cosméticos
- Daños debidos al clima, relámpagos, causas de fuerza mayor, tales como sobretensiones
- Danos accidentales
- Uso inapropiado
- Abuso
- Negligencia

- Uso o propósito comercial, incluyendo pero no limitado al uso en centros comerciales o lugares comunes de un condominio de varios pisos o un edificio de departamentos, o cualquier uso en un lugar que no sea una casa privada.
- Modificación de alguna parte del Producto, incluyendo la antena
- Un panel de pantalla dañado por la persistencia de imágenes estáticas (sin movimiento), mostradas por períodos de tiempo extendido (efecto “burn-in”).
- Daño debido al uso o mantenimiento inapropiado
- Conexión a una fuente de voltaje o de alimentación incorrecta
- Intento de reparación por cualquier persona que no sea autorizada por Insignia para reparar el Producto
- Productos vendidos “tal cual” (en el estado en que se encuentran) o “con todas sus fallas”
- Consumibles, incluyendo pero no limitado a pilas (por ejemplo AA, AAA, C etc.)
- Productos en los cuales el número de serie asignado en la fábrica ha sido alterado o removido
- Pérdida o robo de este producto o cualquier parte de sus componentes
- Las pantallas con hasta tres (3) píxeles defectuosos (puntos oscuros o incorrectamente iluminados) agrupados en una superficie más pequeña que la décima parte (1/10) del tamaño de la pantalla ni hasta cinco (5) píxeles defectuosos en toda la superficie de la pantalla. Las pantallas con píxeles pueden tener un número limitado de píxeles defectuosos.
- Los defectos o daños causados cómo resultado de cualquier contacto, sin limitarse a líquidos, geles o pastas.

EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN ESTIPULADOS BAJO ESTA GARANTÍA SON SU RECURSO EXCLUSIVO POR CUALQUIER VIOLACIÓN DE LA GARANTÍA. INSIGNIA NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DEBIDO AL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA RELACIONADA CON ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A LA PÉRDIDA DE INFORMACIÓN, LA PÉRDIDA DE NEGOCIOS O DE GANANCIAS. INSIGNIA PRODUCTS NO HACE NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA E IMPLÍCITA RELACIONADA A ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA Y CONDICIONES DE COMERCIALIZACIÓN Y IDONEIDAD PARA UN USO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA DECLARADO ANTERIORMENTE Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO DE GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS, PROVINCIAS Y JURISDICCIONES NO PERMITEN RESTRICCIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, ASÍ QUE LA RESTRICCIÓN ANTERIOR PUEDE NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE POSEER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO, O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Comuníquese con Insignia:

Para servicio al cliente favor llamar al 1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA es una marca comercial de Best Buy y sus compañías asociadas.

Distribuida por Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.

© 2018 Best Buy. Todos los derechos reservados.

Hecho en China

INSIGNIA™

www.insigniaproducts.com
1-877-467-4289 (EE.UU. y Canadá) o el 01-800-926-3000 (México)

INSIGNIA es una marca comercial de Best Buy y sus compañías asociadas.
Distribuida por Best Buy Purchasing, LLC
7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.
© 2018 Best Buy. Todos los derechos reservados.
Hecho en China.

V3 ESPAÑOL
18-0325