

Microwave Oven

Owner's Manual

AMC5101AAB/W
AMC5101AAS

AMC5101AAB/W



AMC5101AAS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

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

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-843-0304 U. S. A, 1-800-807-6777 CANADA for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”** on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See **“IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS”** on page 3 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- 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 to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
 - a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
 - b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used with caution.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- If materials inside oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Precaution for safe use to avoid possible exposure to excessive micro oven energy :
Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door. Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side.

IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Note

Connect the oven to a 20A circuit.

When connecting the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable.

Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

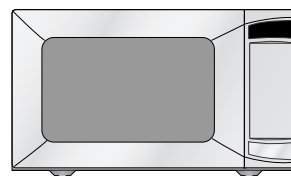
Your New Microwave oven

Table of Contents

Safety	2
Your New Microwave oven	5
Checking Parts	5
Setting Up Your Microwave Oven	6
Control Panel Buttons AMC5101AAB/W	6
Control Panel Buttons AMC5101AAS	7
Operation	8
Turning on the Power and Selecting a Weight	8
Setting the Clock	8
Using the Pause/Cancel Button	8
Using the Instant Cook Buttons	9
Using the One Minute + Button	10
Using the Handy Helper Button	10
Using the Kids Meals Button	11
Using the Snack Bar Button	11
Defrosting Automatically.....	12
Setting Cooking Times & Power Levels	12
One-stage Cooking	12
Multi-stage Cooking.....	13
Using the More/Less Buttons	13
Switching the Beeper On/Off	13
Using the Kitchen Timer	14
Demonstration Mode	14
Setting the Child Protection Lock	14
Reheating Automatically.....	14
Cooking Instructions	15
Cooking Utensils	15
Testing Utensils.....	15
Cooking Techniques.....	16
General Tips.....	16
Cooking Guide.....	17
Auto Defrosting Guide	19
Recipes	20
Appendix	22
Troubleshooting Guide	22
Care and Cleaning	22
Specifications	23
AMANA® MAJOR APPLIANCE WARRANTY	24
Quick Reference	Back Cover

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Microwave oven



Roller guide ring



Glass tray



Registration card



Instruction manual

Your New Microwave oven

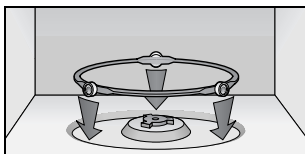
Setting Up Your Microwave Oven

- 1 Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

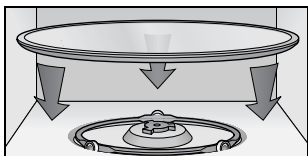


Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

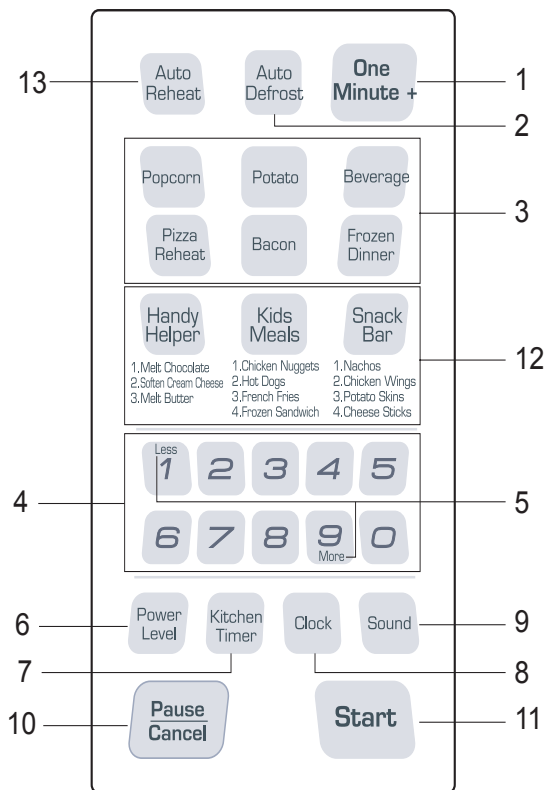
- 2 Open the oven door.
- 3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
- 4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



- 5 Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.

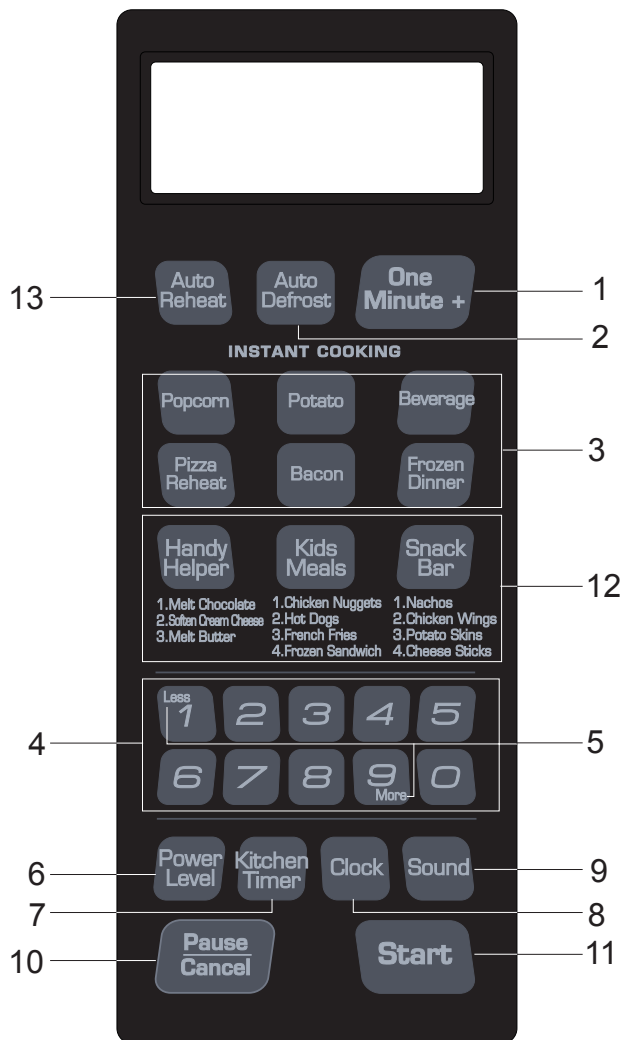


Control Panel Buttons AMC5101AAB/W



Your New Microwave oven

Control Panel Buttons AMC5101AAS



- 1. One Minute+** p.10
Press once for every minute of cooking at High Power
- 2. Auto Defrost** p.12
Sets weight of food to be defrosted.
- 3. Instant Cook Buttons** p.9
Instant settings to cook popular foods.
- 4. Number Buttons**
Sets cooking times or amounts and power levels other than high.
- 5. More/Less** p.13
Increase or decrease cooking time.
- 6. Power Level** p.12
Press this pad to set a power level other than high.
- 7. Kitchen Timer** p.14
Sets kitchen or convenience timer.
- 8. Clock** p.8
Sets current time.
- 9. Sound Button** p.13
Sets sound on or off.
- 10. Pause/Cancel** p.8
Press to pause oven or correct a mistake.
- 11. Start**
Press to start cooking.
- 12. Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** p.10
Selects type of dish to be reheated.
- 13. Auto Reheat** p.14

Operation

Turning on the Power and Selecting a Weight

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows “**88:88**”. At this point, you can select the weight system for the display. You can choose between pounds (LBS) or kilograms (KG). To do so,

- 1 Press **0** immediately after plugging in your microwave. The display will show:



If the display does not show “Kg”, you will need to unplug the microwave and then plug it in again in order to change to the weight selection.

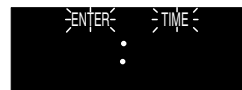
- 2 Press **0** repeatedly to select the weight system you wish to use:



When you have selected the weight system you want to use, press the **PAUSE/CANCEL** button to end this procedure.

Setting the Clock

- 1 Press the **Clock** button. The “ENTER” and “TIME” indicators flash.



- 2 Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5,0,0.



- 3 When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flashes and “Cloc” will be displayed.



- 4 Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set. *If there is a power interruption, you will need to reset the clock. You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Using the Pause/Cancel Button

- The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.
 - To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
 - To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
 - To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

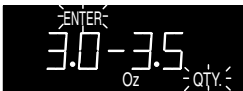
Operation

Using the Instant Cook Buttons

- 1** Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows the first serving size. (“ENTER” and “QTY.” will flash):



- 2** Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.



When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	Regular (3.5 oz), Light Regular (3.0-3.5 oz)	<ul style="list-style-type: none"> Use one microwave-only bag of popcorn. Pop only one bag at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Potato	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	<ul style="list-style-type: none"> Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 min.

Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	<ul style="list-style-type: none"> Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.
Frozen Dinner	8-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	<ul style="list-style-type: none"> Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 minutes.
Pizza Reheat	1 Slice 2 Slices 3 Slices	<ul style="list-style-type: none"> Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 min.
Bacon	2 Slices 4 Slices 6 Slices	<ul style="list-style-type: none"> Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels, do not overlap. Cover with additional paper towel. Remove paper towel immediately after cooking. Use More or Less button for desired crispness.

Operation

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one-minute increments at the High power level.

- 1 Press the **One Minute +** button once for each minute you wish to cook the food. **For example, press it twice for two minutes.** The time will display, and the oven starts automatically.

*Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute +** button for each minute you want to add.*

Using the Handy Helper Button

1. Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1".(code of item) Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Handy Helper Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press "1" or "2" buttons for selecting serving size. Only the "1" button(serving) is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate.(Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Item	Code	Weight	Remarks
Melt Chocolate	A-1	1 cup chips	<ul style="list-style-type: none">• Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish.• Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven.• Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
Soften Cream Cheese	A-2	1 package (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none">• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish.• Let stand 1-2 min.
Melt Butter	A-3	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	<ul style="list-style-type: none">• Remove wrapping and cut butter in half vertically.• Place butter in dish, cover with wax paper.• Stir well after finishing and let stand 1-2 min.

Operation

Using the Kids Meals Button

1. Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1"(Code of item). Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Kids Meals Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press "1" or "2" buttons for selecting serving size.(Refer to the **Kids Meals Chart** below for the serving.)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Kids Meals Chart

Item	Code	Weight	Remarks
Chicken Nuggets	A-1	4-5 oz 6-7 oz	<ul style="list-style-type: none">• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel.• Do not cover. Let stand 1 min.
Hot Dogs	A-2	2 EA 4 EA	<ul style="list-style-type: none">• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	A-3	4-5 oz 6-7 oz	<ul style="list-style-type: none">• Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap.• Blot with additional paper towel after removal from oven.
Frozen Sandwich	A-4	1 EA 2 EA	<ul style="list-style-type: none">• Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

Using the Snack Bar Button

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1".(Code of item) Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Snack Bar Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press "1" or "2" buttons for selecting serving size. Only the "1" button(serving) is available for Nachos. (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Item	Code	Weight	Remarks
Nachos	A-1	1 serving	<ul style="list-style-type: none">• Place tortilla chips on plate without overlapping.• Sprinkle evenly with cheese.• Contents :<ul style="list-style-type: none">- 2 cups tortilla chips- 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	A-2	5-6 oz 7-8 oz	<ul style="list-style-type: none">• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings.• Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	A-3	1 cooked potato 2 cooked potatoes	<ul style="list-style-type: none">• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin.• Place skins in spoke fashion around plate.• Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	A-4	5-6 pcs 7-10 pcs	<ul style="list-style-type: none">• Place cheese sticks on plate in spoke fashion.• Do not cover.

Operation

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

- 1 Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5 lbs.” (0.2 Kg if you have set your oven for metric measure). (“ENTER” and “Lbs.” will flash).



- 2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2kg up to 2.6kg if you are using metric measurement).

You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.

- 3 Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
- 4 Press the **Start** button to resume defrosting.

- **See page 19 for the Auto Defrosting Guide.**

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **power level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

- For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

- 1 Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .**

- 2 If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = PL:10 (Warm)	6 = PL:60 (Simmer)
2 = PL:20 (Low)	7 = PL:70 (Medium High)
3 = PL:30 (Defrost)	8 = PL:80 (Reheat)
4 = PL:40 (Medium Low)	9 = PL:90 (Sauté)
5 = PL:50 (Medium)	0 = PL:Hi (High)

- 3 Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.
- Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

- 1 Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.
*When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*
*To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*
- 2 Use the number buttons to set a second cooking time.
- 3 Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
- 4 Press **Start** to begin cooking.
*You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.*

Using the More/Less Buttons



The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Instant, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** or **Time Cook** modes. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

- 1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (9) button.
- 2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less** (1) button.

*If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10 sec, press the More (9) or Less (1) button.*

Switching the Beeper On/Off

You can switch the beeper off whenever you want.

- 1 Press the **Sound** button. The display shows “ON”. (“START” will flash)

- 2 Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: “OFF”. (“START” will flash)

- 3 Press **Start**.
The display returns to the time of day.

Operation

Using the Kitchen Timer

- 1 Press the **Kitchen Timer** button.
 - 2 Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
 - 3 Press **Start** to begin Kitchen Timer.
 - 4 The display counts down and beeps when the time has elapsed.
- “**Note: The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.**”

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

- 1 Hold the **0** button and then press the **1** button.
To turn demo mode off, repeat step 1 above.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

- 1 Hold the “**0**” button and then press the **2** button.



At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

Reheating Automatically

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

- 1 Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.
You can select up to four servings for casseroles and pasta reheat. Only one serving is available for a plate of food.
The display shows the dish and quantity you have chosen.
- 2 Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button (Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
- 3 Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

Auto Reheat Chart

Item	Weight	Remarks
Plate of food	1 serving	<ul style="list-style-type: none">• Use only pre-cooked, refrigerated foods.• Cover plate with vented plastic wrap or wax paper.• Contents<ul style="list-style-type: none">- 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone)- ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)- ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings (8 oz./serving)	<ul style="list-style-type: none">• Use only refrigerated foods.• Cover with lid or vented plastic wrap.• Stir foods well before serving.
Pasta Reheat	1 to 4 servings (8 oz./serving)	

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

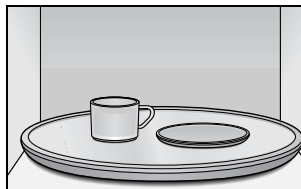
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

- 1 Fill a glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



- 2 Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Instructions

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

Cooking Instructions

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	Cooking Time: 7-11 min. / lb. for 115° F - Rare 8-12 min. / lb. for 120° F - Medium 9-14 min. / lb. for 145° F - Well Done Power Level: High(Hi) for first 5 min., then Medium(50).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	Cooking Time: 11-15 min. / lb. for 160° F Well Done Power Level: High(Hi) for first 5 min., then Medium(50).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F Power Level: Medium High(70).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(70).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(70).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb. Power Level: Medium-High(70).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(70).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Instructions

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	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.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	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 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Recipes

Beef and Barley Stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces

½ cup chopped onion

2 Tbs. all-purpose flour

1 Tbs. Worcestershire sauce

1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth

2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)

½ cup barley

1 bay leaf

¼ tsp. pepper

1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine

¼ cup chopped onion

1½ Tbs. flour

½ tsp. salt

¼ tsp. dry mustard

⅛ tsp. pepper

- 1½ cups milk
 - ¼ cup chopped red pepper
 - 8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
 - 1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
 - 4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)
1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
 2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
 3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
 4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

Cooking Instructions

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
⅛ tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (c) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
● 1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

Makes about 2 quarts.

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.



Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " :  " Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Note :

If the oven is set more than 25 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 25 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

**If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:**

1-800-843-0304 U. S. A.

1-800-807-6777 CANADA

Appendix

Specifications

Model Number	AMC5101AAB/W
Oven Cavity	1.0 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1000 Watts
Power Consumption	1500 Watts
Outside Dimensions	20 11/32"(W) X 11 11/16"(H) X 14 15/16"(D)
Oven Cavity Dimensions	13 7/32"(W) X 9 1/8"(H) X 13 11/16"(D)
Shipping Dimensions	22 23/32"(W) X 14 19/32"(H) X 16 31/32"(D)
Net/Gross Weight	30.1/34.3 lbs

Model Number	AMC5101AAS
Oven Cavity	1.0 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1000 Watts
Power Consumption	1500 Watts
Outside Dimensions	20 11/32"(W) X 11 11/16"(H) X 16 1/8"(D)
Oven Cavity Dimensions	13 7/32"(W) X 9 1/8"(H) X 13 11/16"(D)
Shipping Dimensions	22 23/32"(W) X 14 19/32"(H) X 19 7/16"(D)
Net/Gross Weight	31.2/35.5 lbs

AMANA® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Amana brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Amana") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Amana designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Amana.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Amana within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Amana servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. AMANA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Amana dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Amana. In the U.S.A., call **1-800-843-0304**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	<ol style="list-style-type: none">1. Press CLOCK.2. Use number buttons to enter the current time.3. Press CLOCK again.
One Stage Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Use number buttons to set cooking time.2. Set power level or leave at high.3. Press START.
One Minute+ Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking.2. The time will display and the oven will start.
Instant Cook Buttons	<ol style="list-style-type: none">1. Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, POPCORN).2. Press the button repeatedly to select serving size.
Auto Defrost	<ol style="list-style-type: none">1. Press AUTO DEFROST.2. Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons.3. When the oven beeps, press PAUSE/ CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	<ol style="list-style-type: none">1. Use number buttons to set cooking time.2. To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level.3. Press START to begin cooking.
Auto Reheat	<ol style="list-style-type: none">1. Press AUTO REHEAT repeatedly to select type of dish to reheat.2. To increase serving size, press the corresponding number button.3. Press START to begin reheating cycle
Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar	<ol style="list-style-type: none">1. Press HANDY HELPER(KIDS MEALS, SNACK BAR) repeatedly to select type of dish to reheat.2. To increase serving size, press the corresponding number button.3. Press START to begin cooking.

Horno de Microondas

Manual del Usuario

AMC5101AAB/W

AMC5101AAS

AMC5101AAB/W



AMC5101AAS



PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

- (a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.
- (c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
 - 1) La puerta (torcida o abollada),
 - 2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
 - 3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.



ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de

Servicio autorizado cerca de usted. (1-800-843-0304 U. S. A, 1-800-807-6777 CANADA)

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS” en esta página.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las “Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra” en la pagina 3 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad, continuación

- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
 - a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
 - b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
 - c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
 - d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.

- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- No cocine sin colocar primero la bandeja de cristal sobre la base del horno. Los alimentos no se cocerán adecuadamente sin esta bandeja.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Los recipientes pueden romperse.
- Los platos y recipientes pueden calentarse demasiado. Manipúlelos con precaución.
- Retire con cuidado las tapas de los recipientes y evite que el vapor vaya directamente a la cara o las manos.
- Quite la tapa del alimento para bebé antes de calentarlo. Una vez calentado, y antes de dar de comer al niño, remuévalo bien y pruébelo para comprobar que la temperatura sea correcta.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

Nota

Conecte el horno con un circuito 20A.
Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.



ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera para(de conexión a tierra) de la clavija.

Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.**

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

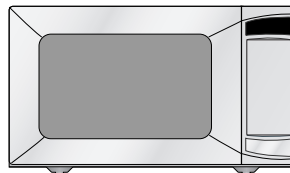
Su Nuevo Horno de Microondas

Tabla de Contenido

Seguridad	2
Su Nuevo Horno de Microondas	5
Tabla de Contenido	5
Verificando las partes	5
Preparando su horno de microondas	6
Funciones del Panel de Control (AMC5101AAB/W)	6
Funciones del Panel de Control (AMC5101AAS)	7
Funcionamiento	8
Encendido y selección de peso	8
Ajuste del Clock (Reloj)	8
Uso de la función Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)	8
Uso de la función Instant Cook (Cocinado Instantánea)	9
Uso de la función One Minute + (Un Minuto +)	10
Uso de la función Handy Helper (Tips de ayuda)	10
Uso de la función de Kids Meals (Comida para niños)	11
Uso de la función de Snack Bar (Botanas)	11
Defrosting Automatically (Descongelado Automático)	12
Ajuste del tiempo de cocción y los Power Levels (niveles de potencia)	12
Cocinado de una etapa	12
Cocinado de varias Etapas	13
Uso de la Función More/Less (Más/Menos)	13
Cambio de Encendido y apagado de la señal sonora	13
Uso del Kitchen Timer (Cronómetro)	14
Modo de Demostración	14
Ajuste del Seguro de Protección para Niños	14
Recalentado Automático	14
Instrucciones para cocinar	15
Utensilios de cocina	15
Probando Utensilios	15
Técnicas de Cocinado	16
Consejos Generales	16
Guía para cocinar	17
Guía de Auto Descongelado	19
Recetas	20
Apendix	22
Guía para resolver problemas	22
Cuidado y Limpieza	22
Especificaciones	23
GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE AMANA®	24
Referencia Rápida	Parte Trasera

Verificando las partes

Desempaque su horno de microondas y verifique para asegurarse que todas las partes están contenidas. Si alguna de las partes llegara a faltar o esta rota, llame a su distribuidor.



Horno de Microondas



Plato giratorio



Anillo Guía deslizante



Tarjeta de Reistro



Manual de Instrucciones

Su Nuevo Horno de Microondas

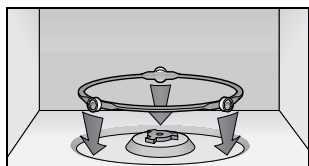
Preparando su horno de microondas

- 1 Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una vez conectado, en la pantalla aparecerá:

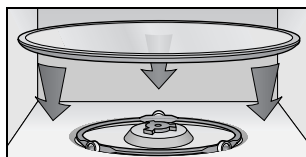


Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

- 2 Abra la puerta del horno presionando el botón debajo del panel de control.
- 3 Limpie el interior con un trapo húmedo.
- 4 Coloque el anillo pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.

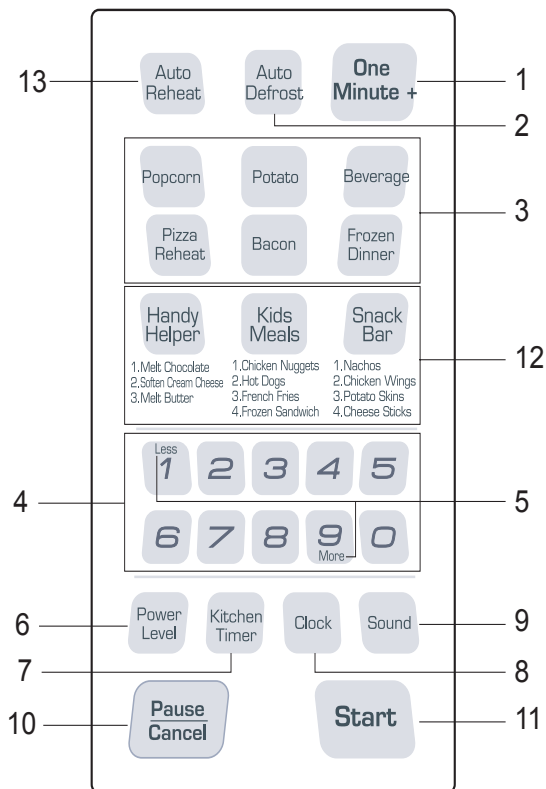


- 5 Coloque el plato sobre la guía de modo que las tres lengüetas del centro del plato embonen con las del piso del horno.



Funciones del Panel de Control

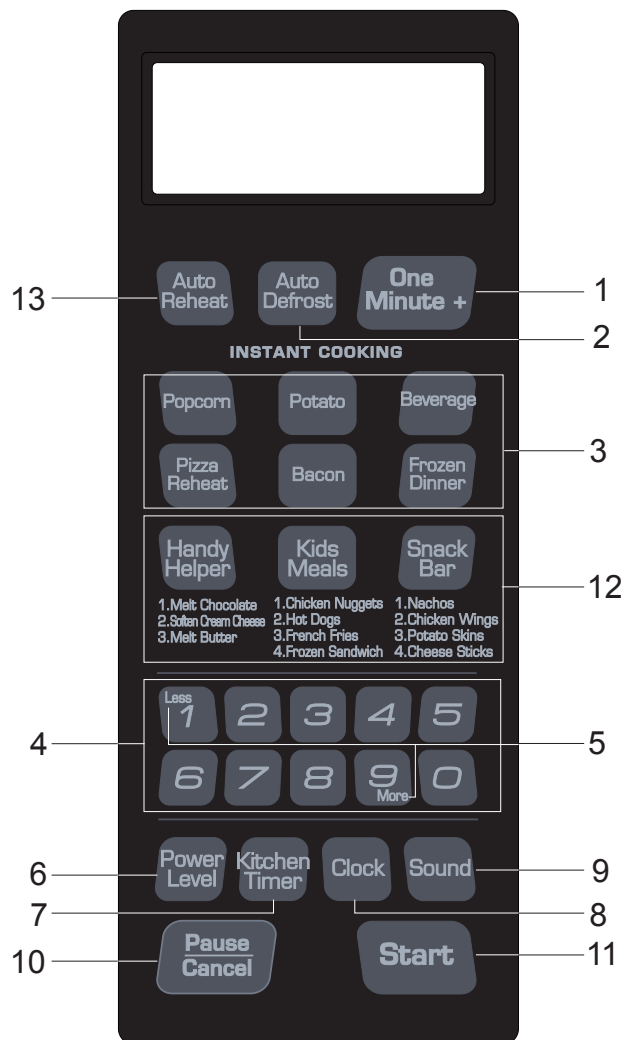
AMC5101AAB/W



Su Nuevo Horno de Microondas

Funciones del Panel de Control

AMC5101AAS



- 1. One Minute+ (Un Minuto +)** p.10
Presione una vez por cada minuto adicional.
- 2. Auto Defrost (Descongelado Automático)** p.12
Fija el peso del platillo para ser descongelado.
- 3. Instant Cook Buttons (Funciones de cocinado instantánea)** p.9
Ajuste automático para cocinar alimentos más tradicionales.
- 4. Number Buttons (Funciones numéricas)**
Ajustan el tiempo de cocción o cantidades y niveles de potencia excepto el más alto.
- 5. More/Less (Más/Menos)** p.13
Incrementa o disminuye el tiempo de cocción.
- 6. Power Level (Niveles de Potencia)** p.12
- 7. Kitchen Timer (Cronómetro)** p.14
Establece el tiempo de cocción.
- 8. Clock (Reloj)** p.8
Ajuste la hora actual.
- 9. Sound Button (Función de sonido)** p.13
Ajusta el sonido en apagado o encendido.
- 10. Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** p.8
Presione para fijar una pausa o corregir un error.
- 11. Start (Inicio)**
Presione para iniciar la cocción
- 12. Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** p.10,11
(Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas)
Selecciona tipo de platillo para ser recalentado.
- 13. Auto Reheat (Recalentado Automático)** p.14
Selecciona el tipo de platillo para ser recalentado.

Funcionamiento

Encendido y selección de peso

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un enchufe, o después de que hubo una interrupción en su funcionamiento, la pantalla muestra “00:00”. En ese momento, usted puede seleccionar el sistema de peso para que aparezca en su pantalla. Usted puede seleccionar entre libras (LBS) o kilogramos (KG) Para hacerlo:

- 1 Presione **0** inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará:



Si la pantalla no muestra “Kg”, usted tendrá que desconectar el microondas y luego conectarlo de nuevo para cambiar la selección de la unidad de peso.

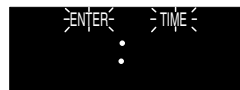
- 2 Presione **0** repetidamente para seleccionar el sistema de peso que desea utilizar:



Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desea usar, presione la función **PAUSE/CANCEL (Pausa/Cancelar)** para terminar con este procedimiento.

Ajuste del Clock (Reloj)

- 1 Presione la función del **Clock (Reloj)**. Los indicadores de “ENTER” y “TIME” parpadean.



- 2 Utilice los funciones de **Numéricas** para introducir la hora exacta. Tiene que presionar al menos tres números para ajustar el Clock (Reloj). Si la hora actual es 5:00 introduzca, 5,0,0.



- 3 Cuando 5 segundos hayan transcurrido, el indicador “ENTER” parpadea y se desplegará “Cloc” en la pantalla.



- 4 Presione **Clock (Reloj)** de nuevo. Dos puntos aparecerán parpadeando, indicando que la hora está ajustada. *Si hay una interrupción en el funcionamiento eléctrico, tendrá que reajustar el reloj. Puede verificar la hora exacta mientras la cocción esté en proceso presionando la función de **Clock (Reloj)**.*

Uso de la función Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)

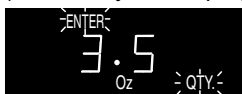
La función de **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** le permite borrar las instrucciones que ha introducido. También le permite poner en pausa el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para poner en pausa el horno durante la cocción: Presione **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** una vez. Para reiniciar, presione **Start (Inicio)**.
- Para detener la cocción, borre las instrucciones, y regrese a la pantalla de hora del día: Presione **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** dos veces.
- Para corregir un error que acaba de ingresar: Presione **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** una vez, y luego reingrese las instrucciones.

Funcionamiento

Uso de la función Instant Cook (Cocinado Instantánea)

- 1** Presione la función de **Instant Cook (Cocinado Instantánea)** que corresponda al alimento que va a cocinar (Por ejemplo, palomitas). La pantalla muestra el primer tamaño de porción. (“ENTER” y “QTY” parpadearán):



- 2** Presione la función repetidamente para seleccionar el tamaño de la porción que desee. La pantalla mostrará todos los tamaños de porción disponibles. Una vez que haya seleccionado el tamaño de la porción correcta, el microondas comenzará a cocinar automáticamente.



Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno emitirá una señal sonora. Entonces el horno emitirá un bip cada minuto.

Tabla de Cocinado Instantánea

Alimento	Acomodar	Comentarios
Popcorn (Palomitas)	Regular 100g (3,5 onzas), Ligero Regular 85 a 100g (3,0 a 3,5 onzas)	<ul style="list-style-type: none"> Use una sola bolsa de palomitas para microondas a la vez. Tenga cuidado al remover o abrir una bolsa caliente del horno.
Potato (Papas)	1 Pza, 2 Pza 3 Pza, 4 Pza 5 Pza, 6 Pza	<ul style="list-style-type: none"> Pique cada papa varias veces con un tenedor. Coloque en la charola en forma esparcida. Saque del horno, envuelva en aluminio y deje reposar de 3 a 5 minutos.
Beverage (Bebida)	½ taza 1 taza 2 tazas	<ul style="list-style-type: none"> Use una taza medidora; No la tape. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva.

Frozen Dinner (Alimentos Congelados)	200 a 290g (8-10 onzas) 290 a 340g (10-12 onzas) 340 a 510g (12-18 onzas)	<ul style="list-style-type: none"> Quite el empaque de la envoltura exterior y siga las instrucciones de tapado y reposado del empaque. Después de cocinar, deje reposar de 1 a 3 minutos.
Pizza Reheat (Recalentado de Pizza)	1 rebanada 2 rebanadas 3 rebanadas	<ul style="list-style-type: none"> Ponga la pizza en un plato para microondas con la orilla ancha de la pizza hacia el borde exterior del plato. No permita que se traslapen las rebanadas. No cubra. Antes de servir, deje reposar de 1 a 2 minutos.
Bacon (Tocino)	2 rebanadas 4 rebanadas 6 rebanadas	<ul style="list-style-type: none"> Coloque dos toallas de papel en un plato y arregle el tocino sobre la toalla de papel, no las encime. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel inmediatamente después de cocinar. Use la función mas/menos para lo crujiente que se desee.

Funcionamiento

Uso de la función One Minute + (Un Minuto +)

Este función ofrece una forma muy conveniente de calentar el alimento en incrementos de 1 minuto en el nivel alto de potencia.

- 1 Presione la función de **One Minute + (Un Minuto +)** una vez para cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. **Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos.** El tiempo se desplegará, y el horno comenzará a funcionar automáticamente.

*Agregue minutos a un programa en proceso presionando la función de **One Minute + (Un Minuto +)** para cada minuto que desee agregar.*

Uso de la función Handy Helper (Tips de ayuda)

1. Presione la función **Handy Helper (Tips de ayuda)** correspondiente al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará "A-1". (Código del alimento). Presione la función **Handy Helper (Tips de ayuda)** repetidamente para seleccionar el alimento que desee. (Referirse a la tabla de **Handy Helper (Tips de ayuda)** de abajo)
2. Presione la función **Númerica** para seleccionar el tamaño de porción que desea. Puede presionar la función "1" o "2" para seleccionar el tamaño de porción. Solo la función "1" está disponible para ablandar quesos crema y derretir chocolate. (Referirse a la tabla de **Handy Helper (Tips de ayuda)** de abajo para las porciones)
3. Presione **Start (Inicio)** para empezar la cocción.

Tabla de Helper Chart (Tips de ayuda)

Alimento	Código	Acomodar	Comentarios
Melt Chocolate (Derretir Chocolate)	A-1	1 taza de chispas	<ul style="list-style-type: none">• Coloque el chocolate en cuadros o chispas en un plato para microondas.• Revuelva a la mitad del tiempo cuando el horno emita un bip, y reinicie el horno.• A menos que revuelva, el chocolate mantiene su forma aunque el tiempo de calentado haya terminado
Soften Cream Cheese (Ablandar Queso Crema)	A-2	1 Paquete 230g (8 onzas)	<ul style="list-style-type: none">• Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un plato para microondas.• Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Melt Butter (Derretir Mantequilla)	A-3	1 barra 110g (¼ lb.) 2 barras 230g (½ lb.)	<ul style="list-style-type: none">• Quite la envoltura y corte la mantequilla a la mitad verticalmente.• Coloque la mantequilla en el plato, cubra con papel encerado.• Revuelva bien después de terminar y deje reposar de 1 a 2 minutos.

Funcionamiento

Uso de la función de Kids Meals (Comida para niños)

1. Presione la función de **Kids Meals (Comida para niños)** correspondiente al alimento que esta cocinando. La pantalla muestra "A-1" (Código del alimento). Presione la función de **Kids Meals (Comida para niños)** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la **tabla de Kids Meals (Comida para niños)** que a continuación se presenta)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desea. Puede presionar la función "1" o "2" para seleccionar el tamaño de la porción (Refiérase a la **tabla de Kids Meals (Comida para niños)** que a continuación se presenta para las porciones).
3. Presione la función **Inicio** para empezar con la cocción.

Tabla de Kids Meals (Comida para niños)

Alimento	Código	Acomodar	Comentarios
Chicken Nuggets (Nuggets De Pollo)	A-1	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets en forma esparcida sobre la toalla. • No cubra. Deje reposar 1 minutos.
Hot Dogs (Hot dogs)	A-2	2 Pza 4 Pza	<ul style="list-style-type: none"> • Pique las salchichas con un tenedor y colóquelas en el plato. Cuando el horno emita un bip, agregue el pan y reinicie el horno.
French Fries (Papás Fritas)	A-3	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque dos toallas de papel en el plato y arregle las papas fritas sobre la toalla, no las encime. • Seque con una toalla de papel adicional después de remover del horno.
Frozen Sandwich (Sandwich)	A-4	1 Pza 2 Pza	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los emparedados congelados en la manga contenida dentro del paquete y ponga en el plato.

Uso de la función de Snack Bar (Botanas)

1. Presione la función **Snack Bar (Botanas)** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará "A-1" (código del alimento). Presione la función de **Snack Bar (Botanas)** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la tabla de **Snack Bar (Botanas)** de abajo.)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción. Puede presionar la función "1" o "2" para seleccionar el tamaño de la porción solo la función "1" esta disponible para nachos. (Refiérase a la tabla de **Snack Bar (Botanas)** que a continuación se presenta para las porciones.)
3. Presione la función **Start (Inicio)** para comenzar con la cocción.

Tabla de Snack Bar (Botanas)

Alimento	Código	Acomodar	Comentarios
Nachos (Nachos)	A-1	1 porción	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los trozos de tortillas en un plato sin encimar. • Espolvoree uniformemente con queso • Contenido <ul style="list-style-type: none"> - 2 tazas de trozos de tortilla - 1/3 de taza de queso rallado
Chicken Wings (Alitas de Pollo)	A-2	140 a 170g (5 a 6 onzas) 200 a 230g (7 a 8 onzas)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice alitas de pollo precocidas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo al rededor del plato esparcidas y cubra con papel encerado.
Potato Skins (Cáscaras de Papa)	A-3	1 papa cocida 2 papas cocidas	<ul style="list-style-type: none"> • Corte la papa cocida en 4 partes iguales. Pele o corte la cáscara de la papa, dejando como ¼" de la misma. • Coloque la cáscara en forma esparcida alrededor del plato. • Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No cubra.
Cheese Sticks (Palitos de Queso)	A-4	5 a 6 pzas. 7 a 10 pzas.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los palitos de queso en el plato en forma esparcida. • No cubrir.

Funcionamiento

Defrosting Automatically (Descongelado Automático)

Para descongelar comida congelada, ajuste el peso del alimento y el microondas automáticamente ajustará el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

- 1 Presione la función de **Auto Defrost (Auto Descongelado)**. La pantalla muestra “ 0.5 lbs.” (0,2 Kg si ha seleccionado las unidades métricas en su horno).

(ENTER y Lbs.” Estará parpadeando.)



- 2 Para ajustar el peso de su alimento, presione la función **Auto Defrost (Auto Descongelado)** repetidamente. Este incrementa el valor del peso cada 0,5 lb., hasta 6,0 lbs (La función de **Auto Defrost (Auto Descongelado)** incrementará el peso cada 0,2 Kg hasta 2,6 Kg si usted seleccionó las unidades métricas).

Usted también puede usar las funciones numéricas para introducir el peso del alimento directamente.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno durante el descongelado, emitirá un bip dos veces para hacerle saber cuando debe voltear el alimento.

- 3 Presione la función **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)**, abra la puerta del horno y de vuelta al alimento.

- 4 Presione la función de **Start (Inicio)** para continuar con el descongelado.

- **Ver pagina 19 para la Guía de Auto Descongelado.**

Ajuste del tiempo de cocción y los Power Levels (niveles de potencia)

Su microondas le permite seleccionar hasta dos diferentes grados de cocción, cada una con su propia duración de tiempo y nivel de potencia. La función de **power level (Nivel de Potencia)** le permite controlar la intensidad de calor desde caliente (1) hasta alto (0).

• Cocinado de una etapa

Para el cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar un tiempo de cocción. El nivel de potencia está automáticamente seleccionado en “alto”. Si usted desea seleccionar cualquier otro nivel, usted tiene que ajustarlo utilizando la función de **Power Level (Nivel de Potencia)**.

- 1 Utilice las funciones **Numéricas** para seleccionar el tiempo de cocción. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, introduzca también los segundos. **Por ejemplo, para ajustar a 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0.**

- 2 Si usted quiere ajustar el nivel de potencia a uno diferente de “alto”, presione la función de **Power Level (Nivel de Potencia)**, y luego utilice las funciones numéricas para introducir el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

1 = PL : 10 (Caliente)	6 = PL : 60 (Lento)
2 = PL : 20 (Bajo)	7 = PL : 70 (Medio-alto)
3 = PL : 30 (Descongelar)	8 = PL : 80 (Recalentar)
4 = PL : 40 (Medio-bajo)	9 = PL : 90 (Freir)
5 = PL : 50 (Medio)	0 = PL : Hi (Alto)

- 3 Presione la función de **Start (Inicio)** para empezar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** antes de presionar **Start (Inicio)**, y reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes grados de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede ajustar diferentes grados de cocción con su microondas.

Cocinado de varias Etapas

- 1 Siga los pasos 1 y 2 del “Cocinado de una etapa” sección de la página anterior.
*Cuando introduzca mas de una etapa de cocción, la función de **Power Level (Nivel de Potencia)** debe ser presionado antes de que la segunda etapa de cocción sea introducida.*
*Para ajustar el nivel de potencia a uno más alto para una etapa de cocción, presione la función de **Power Level (Nivel de Potencia)** dos veces.*
- 2 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar el segundo tiempo de cocción.
- 3 Presione la función de **Power Level (Nivel de Potencia)**, luego utilice las funciones numéricas para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.
- 4 Presione **Start (Inicio)** para empezar la cocción.
*Usted puede verificar el nivel de potencia mientras la cocción esté en proceso, presionando la función de **Power Level (Nivel de Potencia)**.*

Uso de la Función More/Less (Más/Menos)

La función **More/Less (Más/Menos)** le permite a usted preajustar los tiempos de cocción. Estos solo funcionan en los modos de **Instant, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Concinado Instantánea, Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas)** o **Time Cook (tiempo de cocción)**. Utilice la función **More/Less (Más/Menos)** solo después de que haya comenzado la cocción con alguno de estos procedimientos.

- 1 Para agregar mas tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione la función **More (Más)** (9).
- 2 Para reducir el tiempo a un procedimiento automático: Presione la función **Less (Menos)** (1).

*Si usted desea incrementar/disminuir en la función de **Time Cook (Tiempo de Cocción)** por 10 seg, presione la función **Más (9)** o **Menos (1)**.*

• Cambio de Encendido y apagado de la señal sonora

Usted puede cambiar a apagado la señal sonora (bip) cuando lo desee.

- 1 Presione la función **Sound (Sonido)**. La pantalla mostrará “ON” (Encendido). (“START” estará parpadeando)
- 2 Presione la función de **Sound (Sonido)** para apagar el volumen. La pantalla mostrará: “OFF” (Apagado). (“START” estará parpadeando)



- 3 Presione **Start (Inicio)**. La pantalla mostrará la hora del día.

Funcionamiento

Uso del Kitchen Timer (Cronómetro)

- 1 Presione la función de **Kitchen Timer (Cronómetro)**.
- 2 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar la duración del tiempo que usted desea que el cronómetro corra.
- 3 Presione **Start (Inicio)** para que el cronómetro comience.
- 4 La pantalla hará un conteo regresivo y emitirá un sonido “bip” cuando haya terminado.

“Nota: El microondas no se apaga cuando el cronómetro está en uso.

Modo de Demostración

Usted puede usar el modo de demostración para ver como funciona su horno de microondas sin utilizar el calentamiento.

- 1 Mantenga la función **0** presionado y luego presione la función **1**.
Para apagar el modo de demostración, repita el paso 1 mencionado arriba.

Ajuste del Seguro de Protección para Niños

Usted puede poner el seguro a su horno de microondas para que no sea utilizado por un niño sin supervisión.

- 1 Mantenga presionado la función **0** y luego presione la función **2**.



Desde este momento, el horno de microondas no puede ser utilizado mientras esté puesto el seguro. Para quitar el seguro, repita el paso 1 arriba mencionado.

Recalentado Automático

Para recalentar el alimento, seleccione el tipo de platillo y la cantidad de porciones que desea recalentar y el microondas automáticamente ajusta el tiempo de recalentado.

- 1 Presione la función de **Auto Reheat (Auto Recalentado)** repetidamente para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar. El tamaño de la porción inicial para cada platillo es de una porción.

Puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y recalentado de pasta. Sólo una porción está disponible para el plato de comida.

La pantalla muestra el platillo y la cantidad que ha seleccionado.

- 2 Utilice las funciones **Numéricas** para incrementar el tamaño de la porción. **Por ejemplo, para tres porciones, presione la función 3 (referirse a la tabla de Auto Reheat (Auto Recalentado) para las porciones)**. La pantalla mostrará el número de porciones que ha seleccionado:

- 3 Presione la función de **Start (Inicio)**. La pantalla mostrará el tiempo de cocción.

Tabla de Auto Reheat (Auto Recalentado)

Alimento	Acomodar	Comentarios
Plate of food (Plato de Comida)	1 porción	<ul style="list-style-type: none">• Use solamente alimentos precocidos y refrigerados.• Cubra el plato con papel envoltura de plástico ventilado o papel encerado.• Contenido<ul style="list-style-type: none">- 85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso)- ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)- ½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
Casserole (Guisado)	1 a 4 porciones (230g/porciones)	<ul style="list-style-type: none">• Utilice solo alimentos refrigerados.• Cubra con una tapa o plástico.
Pasta Reheat (Pasta)	1 a 4 porciones (230g/porciones)	<ul style="list-style-type: none">• Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.

Instrucciones para cocinar

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos** — Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar** — Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifés, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas** — Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado** — Use para cubrir y prever salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas** — Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y prevén salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables** — Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** — Use solamente aquellos con la etiqueta de “seguro para microondas” y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una vez que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio** — Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas áreas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y vajillas** — Use solo si la etiqueta dice “seguro para microondas”. Si no es así, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico** — use solamente si la etiqueta dice “seguro para microondas”, otros plásticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera** — Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.

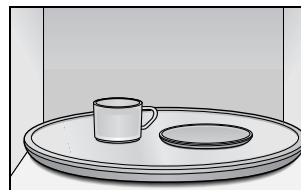
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas** — El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel** — Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel** — Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico** — Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

- 1 Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



- 2 Presione el botón **One Minute + (Un Minuto+)** una vez para calentarlos por Un Minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Instrucciones para cocinar

Técnicas de Cocinado

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energía y se calienta mas rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene.

Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir.

Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedeceer

La energía de microondas es atraído a las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse para evitar que se quemem.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 7 a 11 min por cada lb. para 115°F - "Crudo" 8 a 12 min por cada lb. para 120°F - "Medio" 9 a 14 min por cada lb. para 145°F - "Bien Cocido" Nivel de poder: alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - "Bien Cocido" Nivel de poder: alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada lb. 180°F Nivel de poder: medio alto (70)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de poder: medio alto (70)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea fácil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Bife hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada lb. Nivel de poder: medio alto (70)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada lb. Nivel de poder: medio alto (70)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 1.5 lbs.	Tiempo de cocción: 3 a 5 ½ min por cada lb. Nivel de poder: medio alto (70)	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascara, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perforo el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de una taza de agua.
- Vegetales pequeños (zanahoria rebanada, chícharos, judías, etc.) se cocinan mas rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinaran mas uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

Instrucciones para cocinar

Guía de Auto Descongelado

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	2.5-6.0 lbs.	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	0.5-3.0 lbs.	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen áreas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0.5-3.0 lbs.	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5-10 minutos.
Pollo entero	2.5-6.0 lbs.	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	0.5-3.0 lbs.	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Notas

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continúe el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocinen antes que el centro del alimento se descongele. Utilice liras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

Recetas

Guisado de res y cebada

1½ lbs. de cubos de carne de res, cortados en piezas de ½-inch

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de ½-inch (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (9-10 oz.) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.

Rinde 6 Raciones.

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

1/8 Cucharada de pimienta

• 1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimienta rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (9-10 oz.) de brócoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (8 oz.)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimienta rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.

Rinde 6 raciones.

Instrucciones para cocinar

Ensalada templada de papa

2 lbs. de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de ½-inch

4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de ½-inch

¼ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de azúcar

1 Cucharada de sal

1 Cucharada de harina

½ Cucharada de semillas de apio

⅛ Cucharada de pimienta

2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien.

Rinde 6 raciones.

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada

1 Diente de ajo picado

2 Latas (de 15 oz. cada una) de frijoles negros drenados.

1 Lata (14-16 oz.) de tomates guisados, picados

1 Lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de pollo

1 Lata (7-8.5 oz.) de maíz

• 1 Lata (4 oz.) de chiles verdes en trozos

1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.

• **Rinde 1,8 litros aproximadamente.**

Guía para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces el indicador de tiempo mostrará: **■■:■■** Reprograme el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.

- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Notas:

- ***Si el horno se programa mas de 25 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.***

Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Apendix

Especificaciones

Numero de modelo	AMC5101AAB/W
Capacidad	1.0 cu.ft
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz
Salida	1000 Watts
Salida de Potencia	1500 Watts
Dimensiones exteriores	20 11/32"(Ancho) X 11 11/16"(Alto) X 14 15/16"(Fondo)
Dimensiones interiores	13 7/32"(Ancho) X 9 1/8"(Alto) X 13 11/16"(Fondo)
Dimensiones envío	22 23/32"(Ancho) X 14 19/32"(Alto) X 16 31/32"(Fondo)
Peso grosso/Neto	30.1/34.3 lbs.

Numero de modelo	AMC5101AAS
Capacidad	1.0 cu.ft
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz
Salida	1000 Watts
Salida de Potencia	1500 Watts
Dimensiones exteriores	20 11/32"(Ancho) X 11 11/16"(Alto) X 16 1/8"(Fondo)
Dimensiones interiores	13 7/32"(Ancho) X 9 1/8"(Alto) X 13 11/16"(Fondo)s
Dimensiones envío	22 23/32"(Ancho) X 14 19/32"(Alto) X 19 7/16"(Fondo)
Peso grosso/Neto	14,2/16,1 kg

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE AMANA®

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Amana de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Amana") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Amana. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Amana.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Amana en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Amana.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE CAPACIDAD PARA UN PROPOSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. AMANA NO SE RESPONSABILIZA POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O

LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Amana para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Amana. En EE.UU., llame al **1-800-843-0304**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.

Referencia Rápida

Función	Operación
Ajuste de Clock (Reloj)	<ol style="list-style-type: none">1. Presione CLOCK (RELOJ).2. Use botones numéricos para seleccionar hora.3. Presiones CLOCK (RELOJ) de nuevo.
Cocción en una etapa	<ol style="list-style-type: none">1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo.2. Seleccione nivel de poder o deje alto.3. Presione START (INICIO).
Cocinado One Minute+ (Un Minuto +)	<ol style="list-style-type: none">1. Presione el botón ONE MINUTE + (Un Minuto +) por cada minuto de cocción.2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Botones de Cocinado Instantánea	<ol style="list-style-type: none">1. Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando.2. Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.
Auto Defrost (Auto Descongelado)	<ol style="list-style-type: none">1. Presione AUTO DEFROST (AUTO DESCONGELADO).2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DEFROST (AUTO DESCONGELADO) repetidamente o con los botones numéricos.3. Después de medio tiempo, presione PAUSE/ CANCEL (PAUSA/CANCELAR) voltee el alimento, y presiones START (INICIO) para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	<ol style="list-style-type: none">1. Use botones numéricos para tiempo de cocción.2. Para programar un nivel de potencia diferente a ALTO, entonces presione el boton NIVEL DE POTENCIA y use los botone numericos para ingresar el nivel de potencia3. Presione START (INICIO) para empezar a cocinar.

Función	Operación
Auto Reheat (Auto Recalentado)	<ol style="list-style-type: none">1. Presione AUTO REHEAT (AUTO RECALENTADO) repetidamente para seleccionar tipo de platillo.2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos.3. Presione START (INICIO) para comenzar.
Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas)	<ol style="list-style-type: none">1. Presione HANDY HELPER, KIDS MEALS, SNACK BAR (TIPS DE AYUDA, COMIDA PARA NIÑOS, BOTANAS) repetidamente pare seleccionar tipo de platillo.2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos.3. Presione START (INICIO) para comenzar.