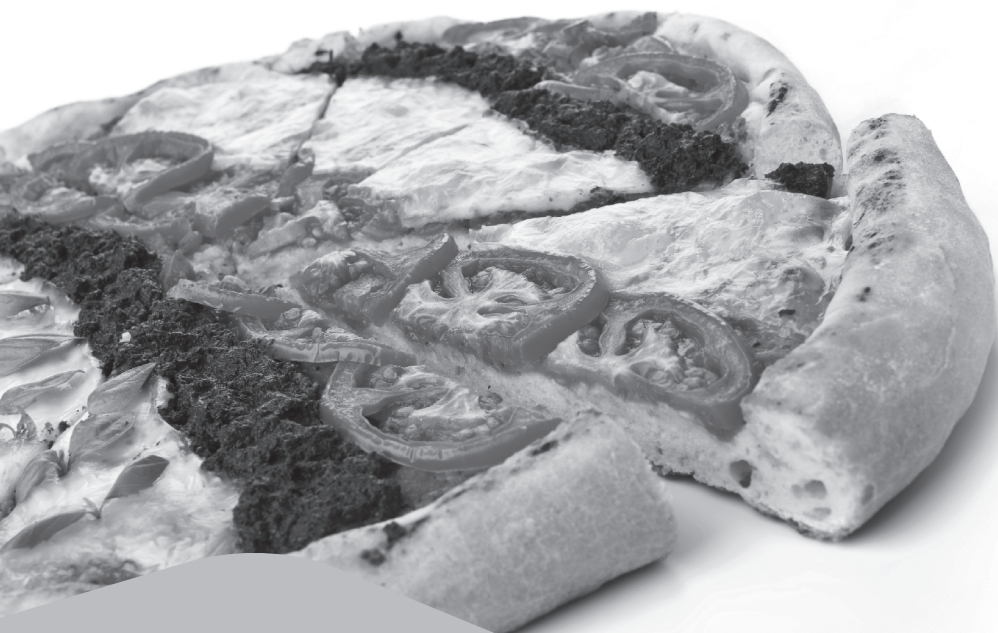


Haceb

MANUAL DE USUARIO

HORNO MICROONDAS

Lea detenidamente estas instrucciones de uso e instalación antes de encender u operar su producto y guárdelas como referencia para el futuro.



REFERENCIA

HORNO AR HM-0.7 DX INOX
HORNO AR HM-0.7 ME BL

MANUAL

MICROONDAS



CONTENIDO

GARANTÍA.....	2
Declaración del tiempo de suministro de repuestos.....	2
La garantía no incluye.....	2
Cancelación de la garantía/no validez de la garantía.....	2
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA.....	3
GLOSARIO.....	4
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....	4
Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno.....	6
Para reducir el riesgo de heridas personales.....	6
Use su horno microondas en forma segura.....	7
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES.....	8
Partes del horno.....	8
Panel de control.....	9
Especificaciones técnicas.....	10
INSTALACIÓN.....	10
Instrucciones para la conexión a tierra.....	11
Diagrama eléctrico.....	12
Normas técnicas.....	12
OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	13
Bloqueo para la seguridad de los niños.....	13
Cómo los microondas cocinan los alimentos.....	13
Ajuste del reloj.....	14
Memoria.....	15
Tabla de voltaje.....	15
Producción de chispas eléctricas.....	16
Tabla de conversión.....	16
Guía de utensilios para usar con el microondas.....	17
Guía para descongelar.....	18
Tabla para descongelar.....	19
Tiempo de descongelamiento.....	20
Tabla de recalentamiento.....	21
Tabla para cocción de vegetales.....	23
Tabla para cocción de vegetales frescos.....	24
Instrucciones para cocinar.....	25
PREVENCIÓN Y CUIDADOS.....	33
Aspectos ambientales.....	34
LIMPIEZA.....	34
TIPS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	35
PREGUNTAS Y RESPUESTAS.....	38
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO.....	39

GARANTÍA

Este producto ha sido revisado y comprobado su buen funcionamiento en la fábrica, bajo condiciones normales de uso. Además cumple con todas las normas de seguridad vigentes en el país.

Se garantiza el producto, por el término de doce (12) meses a partir de la fecha de compra, por cualquier defecto de fabricación o de material, siempre y cuando se destine para uso doméstico.

En caso de requerir algún servicio durante el periodo de garantía de su producto, comuníquese desde Medellín al 255 2100 y el resto de Colombia al 01 8000 511 000, en Venezuela a la línea internacional gratuita 08001007272, en Ecuador a la línea nacional gratuita 1800042232 (18000 HACEB) y en Perú a la línea 080054620. En estas líneas se le darán indicaciones del procedimiento a seguir y los sitios de operación o talleres autorizados.

Para la prestación del servicio en garantía es importante disponer de la factura de compra para la verificación de la fecha de adquisición, en caso de no contar con ella se verificará el serial que está dispuesto en la placa.

La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación no realizada por el Servicio Técnico HACEB, o el uso indebido del producto, incluyendo la falta de mantenimiento.

Toda visita o intervención de nuestro servicio técnico, realizada en la vivienda del comprador y a solicitud de él, dentro del plazo de garantía que no fuera originada por falla o defecto del producto deberá ser cancelada de acuerdo a la tarifa vigente.

Para hacer más fácil el trámite de la garantía, le recomendamos conservar el manual, el empaque y los accesorios originales del producto.

Servicio Técnico Haceb o sus centros autorizados, antes de efectuar una reparación y/o sustitución de un producto, realizará un diagnóstico previo para determinar el estado real del artículo. La sustitución del producto solo se hará efectiva en el caso en que, a pesar de la intervención técnica autorizada el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación a juicio de Industrias Haceb S.A.

Si el Servicio Técnico HACEB certifica que efectivamente el producto debe ser sustituido por uno nuevo, la garantía del nuevo producto iniciará a partir del momento en que se reciba este y hasta el tiempo establecido en esta garantía.

Declaración del tiempo de suministro de repuestos:

Suministro de repuestos e insumos para el adecuado funcionamiento del producto por 3 años.

La garantía no incluye:

Los daños ocasionados por transporte o siniestros.

Las fallas o daños ocasionados por conexiones y voltajes inadecuados en la red eléctrica.

Las fallas o daños ocasionados por mal uso, instalaciones inadecuadas o intervenciones no autorizadas. Dentro de estas se incluyen los daños ocasionados en el producto o a otros por no respetar las condiciones de seguridad establecidas en el manual de usuario.

Golpes y/o rayas en el gabinete o puertas, en las partes metálicas o en accesorios empacados con el producto, a menos que se detecten en el momento de la compra.

Las partes y accesorios que están sometidas a un constante uso o desgaste natural a menos que el defecto se detecte en el momento de la compra.

Cancelación de la garantía / no validez de la garantía

Cuando el producto o piezas, tengan alteraciones o averías, debido a la manipulación por personal ajeno a INDUSTRIAS HACEB S.A.

Cuando la instalación del producto no cumpla con las normas mínimas de seguridad establecidas para las instalaciones eléctricas que apliquen al mismo.

Cuando la operación y manejo del producto sea en condiciones no prescritas en el manual de instalación y manejo, o se destine para uso comercial o industrial. Este producto es un bien de consumo duradero para uso doméstico, fabricado mediante un proceso de transformación industrial.

Cuando se haya vencido el término de vigencia de la garantía

Active su Garantía por Internet
visitando nuestra página www.haceb.com (Aplica sólo para Colombia)

SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

1. El período de garantía de fábrica ha expirado. -2. El producto presenta el número de serie alterado o removido. -3. El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones. -4. Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por INDUSTRIAS HACEB S.A. - 5. Artículo desconectado a la fuente de voltaje. -6. Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, cubiertas, estufas y hornos). -7. Baterías deficientes. (aplica para calentadores). -8. Bombillo quemado o flojo posterior a su instalación. -9. Cierre magnético con ajuste excesivo (adherencia), para esto se debe esperar como mínimo 20 segundos entre apertura de puertas. -10. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. -11. Presenta fuga de agua por falta de mantenimiento en el sifón. -12. Presenta fuga de agua por condensación en el tubo intercambiador ubicado en la parte trasera de la nevera. (esto es normal). -13. Calentamiento del compresor, condensador, separador metálico y laterales. (esto es normal). -14. Escapes de agua por deficiente conexión en la manguera de suministro y desagüe (aplica para lavadoras). -15. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y cubiertas). -16. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. -17. Manguera de desagüe obstruida por objetos extraños. -18. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -19. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. -20. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -21. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -22. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -23. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. -24. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -25. Problemas asociados con nivelación del producto, éste debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. -26. Problemas con instrucciones de funcionamiento tales como: a). Poco frío en conservador que este asociado a manejo de perilla, condensadores poco ventilados, obstrucción de las salidas y retornos de aire, puertas mal ajustadas. b). Ausencia total de frío por manejo de perilla o falta de voltaje. -27. Ruidos normales en: Ventilador, termostato, inyección refrigerante, temporizador, compresor y descongelación del evaporador por resistencia eléctrica. -28. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames y productos refrigerados descubiertos. -29. Por condensación interna que estén asociados a tiempos excesivos de apertura de puertas, alimentos no envueltos, descubiertos o calientes.



IMPORTANTE

Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

GLOSARIO

Tensión de la superficie: En física se denomina tensión superficial de un líquido a la cantidad de energía necesaria para aumentar su superficie por unidad de área. Esta definición implica que el líquido tiene una resistencia para aumentar su superficie.

Monofásica: Sistema de producción, distribución y consumo de energía eléctrica formado por una única corriente alterna o fase y por lo tanto todo el voltaje varía de la misma forma. La distribución monofásica de la electricidad se suele usar cuando las cargas son principalmente de iluminación, calefacción y para pequeños motores eléctricos.

Magnetron: Dispositivo que transforma la energía eléctrica en energía electromagnética en forma de microonda.

Corriente alterna: Se denomina corriente alterna (abreviada CA en español y AC en inglés, de alternating current) a la corriente eléctrica en la que la magnitud y el sentido varían cíclicamente.

Termoplástico: Mezcla de ingredientes sólidos (Resina, pigmentos) que se hace líquida cuando se calienta y luego se solidifica nuevamente cuando se enfría.

Melamina: Plástico que se emplea como materia prima para fabricar chapas duras como las de fórmica.



IMPORTANTE

Este producto no está diseñado para ser usado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales o que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que les esté brindando supervisión o instrucción con respeto al uso del producto por parte de una persona responsable.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea completamente estas instrucciones antes de utilizar este horno



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, electrochoques, fuego, heridas personales o exposición a excesiva energía emanada por una fuente de microondas, tenga en cuenta estas precauciones de seguridad.

- No intente utilizar este horno si la puerta está abierta ya que la utilización con la puerta abierta puede resultar en exposición nociva a la energía del microondas. Es importante no manipular ni tratar de invalidar los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto sobre el horno entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que haya acumulación de residuos sobre las superficies sellantes.

- El horno debe ser ajustado y reparado por Servicio Técnico Haceb o personal calificado y certificado.
- Mantenga limpia en todo momento la cubierta guía - ondas. Limpie el interior del horno con un paño húmedo y suave después de cada uso. Si usted deja grasa o aceites en cualquier parte de la cavidad del horno, los mismos pueden llegar a recalentarse, a humear y hasta incendiarse la próxima vez que usted utilice el horno.
- Nunca caliente aceite o grasa para freír ya que usted no está en condiciones de controlar la temperatura de éstos y hacerlo puede causar recalentamiento y hasta incendio.
- Lea y siga las precauciones específicas para evitar posible exposición a la energía microondas.
- Este producto debe ser conectado a tierra. Conéctese sólo a una toma debidamente puesta a tierra. Ver instrucciones para la conexión a tierra. (ver página 11)
- Instale o ubique el horno sólo de acuerdo a las instrucciones provistas
- Algunos productos tales como huevos enteros, recipientes sellados y envases de vidrio cerrados pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
- Utilice este producto sólo para el uso propuesto tal como se describe en este manual. No utilice químicos corrosivos o vapores en el horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar y secar alimentos.
- No está diseñado para uso industrial o de laboratorio
- No permita que los niños usen este producto sin supervisión de un adulto
- No utilice este producto si tiene un cable o enchufe dañados, si no está funcionando adecuadamente, si ha sido dañado o si ha caído al piso.
- No cubra ni bloquee ninguna de las aperturas del producto
- No guarde este producto al aire libre. No utilice este producto cerca de una fuente de agua, por ejemplo cerca al lavadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o sitios similares.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes
- No sumerja el enchufe y cable de energía en agua
- No deje que el cable cuelgue de los extremos de la mesa o mostrador
- Cuando se dan instrucciones de limpieza separadas, lea las instrucciones de limpieza que se encuentran en la superficie de la puerta.

Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno

- No cocine demasiado los alimentos. Preste especial atención al producto cuando al interior del mismo esté utilizando papel, plástico o cualquier otro material combustible para facilitar la cocción de los alimentos.
- Remueva cualquier amarre metálico de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las mismas en el horno.
- Si el material presente dentro del horno se incendia, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno, desconecte el cable eléctrico o interrumpa el flujo eléctrico de la caja de fusibles.
- No utilice la cavidad del horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno, aún cuando el mismo no esté en uso.
- No utilice este horno microondas para calentar químicos corrosivos (como por ejemplo: sulfuros y cloruros). Los vapores provenientes de estos químicos pueden llegar a interactuar con los contactos y los resortes de los interruptores del bloqueo de seguridad haciendo que los mismos queden inservibles.
- Mantenga limpia en todo momento la cubierta guía-ondas. Limpie el interior del horno con un paño húmedo y suave después de cada uso. Si usted deja grasa o aceites en cualquier parte de la cavidad del horno, los mismos pueden llegar a recalentarse, a humear y hasta incendiarse la próxima vez que usted utilice el horno.
- Nunca caliente aceite o grasa para freír ya que usted no está en condiciones de controlar la temperatura de estos y hacerlo puede causar recalentamiento y hasta incendio.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden llegar a sobrepasar el punto de ebullición sin que se note que están hirviendo debido a la tensión de la superficie de líquido. Cuando el envase es removido del microondas no siempre presenta el punto de ebullición o burbujas. ESTO PUEDE TRAER COMO RESULTADO QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES EMPIECEN A HERVIR REPENTINAMENTE CUANDO UNA CUCHARA O CUALQUIER OTRO UTENSILIO SE INSERTAN EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de heridas personales

- No caliente demasiado los líquidos
- Revuelva el líquido antes de calentarlo y después del calentamiento déjelo por unos segundos y revuelva nuevamente para unificar el calor.
- No utilice recipientes de lados derechos y con cuellos estrechos
- Después de calentarlo, deje el recipiente en el horno microondas por unos segundos antes de retirarlo.
- Sea muy cuidadoso cuando vaya a insertar una cuchara o cualquier otro utensilio en el recipiente.
- No utilice el horno sin que la bandeja de vidrio esté en su debido lugar. Asegúrese de que dicha bandeja se encuentra bien fija en la base rotatoria.

Use su horno microondas en forma segura

- No manipule ni trate de invalidar los bloqueos de seguridad
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que haya acumulación de residuos sobre las superficies sellantes. Limpie frecuentemente el área sellante con un detergente suave, enjuague y seque.
- No permita que la puerta sea objeto de presión tal como un niño que cuelga de una puerta. Esto podría causar que el horno caiga y cause heridas personales a usted y daños al horno.
- No utilice el horno si la puerta o las superficies sellantes están dañadas; o si la puerta está torcida; o si las bisagras están extraviadas o rotas.
- No utilice el horno si está vacío. Ésto dañará el horno
- No trate de secar paños, periódicos u otros materiales en el horno. Éstos pueden encenderse
- No utilice productos de papel reciclado ya que ellos pueden contener impurezas que puedan causar chispas o fuegos.
- No golpee el panel de control con objetos pesados. Esto puede dañar el horno
- Nunca utilice su horno microondas para enlatar alimentos en casa. El horno no está diseñado para tal actividad.
- Un alimento mal enlatado puede descomponerse y ser nocivo para consumir
- Utilice siempre el tiempo mínimo de cocción estipulado en la receta. Es mejor que el alimento no esté totalmente cocinado y no que esté sobre-cocinado.
- Los alimentos que no están totalmente cocinados pueden ser devueltos al horno para cocinarlos un poco más.
- Caliente pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con poca humedad cuidadosamente. Estos se pueden secar rápidamente, quemarse o incendiarse.
- No cocine huevos con la cáscara. La presión puede acumularse y los huevos pueden explotar
- Papas, manzanas, piñas, yemas de huevo y salchichas son ejemplos de alimentos cuyas cáscaras no son porosas. Para evitar explosiones, estos deben ser perforados antes de cocinar.
- No trate de hacer frituras en su horno microondas
- Permita siempre un tiempo de reposo aproximado de 20 segundos después de que el horno haya sido apagado para que la temperatura se nivele, si es necesario, revuelva siempre después de la cocción. Para prevenir ebullición y posibles quemaduras, usted debe colocar una cuchara o un agitador de cristal en las bebidas y revolverlas después de ser calentadas.

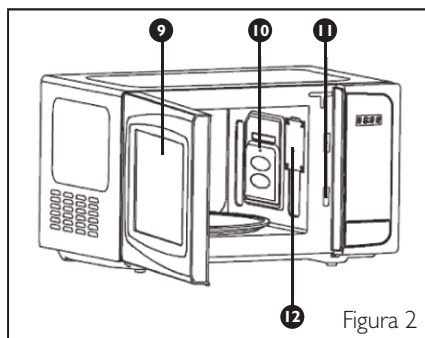
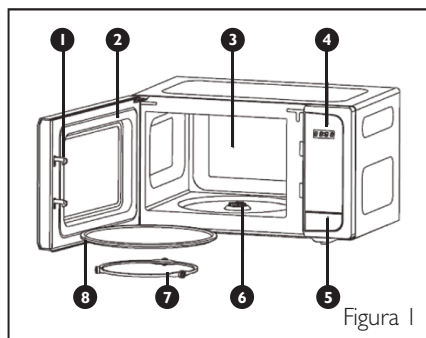


IMPORTANTE

No utilizar recipientes, accesorios y elementos metálicos en el interior del horno microondas, tales como: cucharas, cucharones, papel aluminio, platos o recipientes metálicos en general.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES

Partes del horno



1. Enganche de la puerta: Se bloquea automáticamente al cerrarse la puerta. Si la puerta es abierta durante la operación, el magnetrón se detendrá inmediatamente.

2. Sello de la puerta del horno: El sello de la compuerta del horno mantiene la energía de las microondas dentro de la cavidad y previene el escape de microondas.

3. Cavidad del horno

4. Panel de control (ver figura 3)

5. Botón para la apertura de la puerta: Pulse el botón para abrir la puerta

6. Acoplador: Este se acopla en el eje en el centro de la cavidad del horno. Debe permanecer en el horno para toda acción que se realice en él.

7. Guía giratoria: Soporta la bandeja donde se colocan los alimentos

8. Bandeja de cristal: Resistente al calor. El alimento que se va a cocinar debe ser colocado en un recipiente apropiado sobre esta bandeja.

9. Ventanilla de visualización:

Permite observar los alimentos. Está diseñada de manera que la luz pase a través de ella, no así las microondas.

10. Protección anti-salpicaduras: Protege el dispositivo de descarga del horno contra salpicaduras provenientes de los alimentos que están siendo cocinados.

11. Sistema de bloqueo de seguridad: Bloquea la puerta cuando esta cerrada y además evita que el horno funcione mientras la puerta está abierta.

12. Bombillo del horno: Enciende mientras el horno está en funcionamiento o cuando se abre la puerta.

Panel de control

1. Un toque

Función de una pulsación. Utilizada para cocinar alimentos y bebidas predeterminados.

2. Potencia

Utilizada para programar el nivel de energía

3. Memoria

Utilizada para guardar tiempos de cocción y niveles de potencia.

4. Descongelar

Utilizada para descongelar alimentos por tiempo

5. Numeración

Utilizada para programar el tiempo de cocción y la hora actual.

6. Inicio / + 30 seg

Se utiliza para iniciar el horno y también para reprogramar el tiempo de recalentamiento.

7. Parar / borrar

Utilizado para detener la operación del horno o para borrar la información sobre la cocción. Si dejas presionado por 3 segundos, puedes activar y desactivar el bloqueo para niños.

Reloj

Utilizado para programar el reloj

Tiempo cocción

Utilizado para cronometrar minutos, retardar el inicio de la cocción o determinar un tiempo de espera después de la cocción.

Cocción automática

Utilizada para cocinar, recalentar muchos de sus alimentos

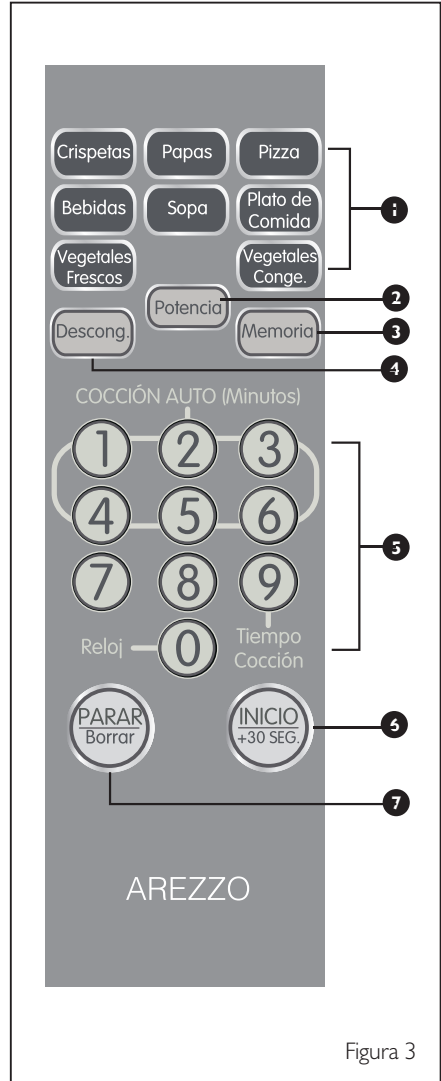


Figura 3

Especificaciones técnicas

Modelo:	AR HM-0.7 ME BL	AR HM-0.7 DX INOX
Voltaje	120 V	120 V
Frecuencia	60 Hz	60 Hz
Potencia de entrada	1270 W	1270 W
Potencia de cocción	700 W	700 W
Frecuencia horno microondas	2450 Mhz	2450 Mhz
Capacidad nominal	0.020/0.7 (m ³ / pies ³)	0.020/0.7 (m ³ / pies ³)
Volumen:	0.0334 m ³	0.0333 m ³
Peso sin empaque:	9,9 kg	10 kg
Peso con empaque:	10,30 kg	10,60 kg
Medidas con empaques (Ancho/Profundo/Alto):	488 mm 382 mm 292 mm	480 mm 380 mm 287 mm
Medidas sin empaques (Ancho/Profundo/Alto):	436 mm 336 mm 258 mm	434 mm 336 mm 258 mm
Tiempo Máximo Reloj	99 minutos - 99 segundos	99 minutos - 99 segundos
País de origen	CHN	CHN

INSTALACIÓN

- Examine el horno después de ser desempacado. Verifique que no existan daños como en puerta desalineada, puerta rota o abolladura en la cavidad. Si algún daño es visible, no lo instale y notifique inmediatamente a su distribuidor.
- Instale el horno microondas nivelado sobre una superficie plana
- No obstruya las aperturas de ventilación. Si ellas están obstruidas durante la operación, el horno puede recalentarse o eventualmente fallar. Para una ventilación adecuada, permita 12 cm (4.72 pulgadas) de espacio entre la parte superior, los lados, la parte trasera y las superficies adyacentes (ver figura 4).
- La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno es de 10 cm (3.9 pulgadas).

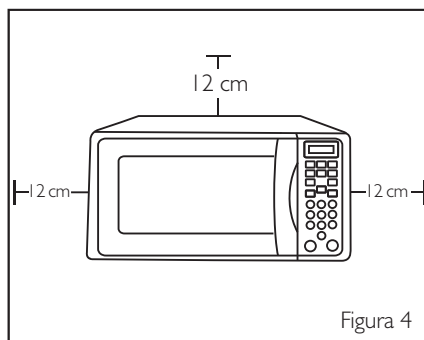


Figura 4

- Una recepción deficiente del televisor y una interferencia en la radio puede ocurrir si el horno es colocado cerca de un televisor, un radio, antena, cargador, etc. Coloque el horno lo más distante posible de los artefactos mencionados.

- Instale el producto distante de electrodomésticos que generan calor y de llaves surtidora de agua. Mantenga el horno lejos del calor, vapor o líquidos salpicantes. Estos últimos pueden afectar adversamente al cableado y a los contactos del horno.
- Fuente de energía. Este horno microondas requiere una fuente de energía de aproximadamente 15 A, 120 V, 60 Hz y un tomacorriente instalado a tierra. Un cable de poder de corta extensión es provisto para reducir el riesgo de que el usuario se enrede o caiga a causa de la utilización de un cable largo. Hay disponibilidad de cables y cuerdas de extensión más largas y pueden ser usados siempre y cuando se tenga cuidado con su utilización. Si se utiliza una cuerda de extensión, la especificación eléctrica de la cuerda debe ser al menos igual a la especificación eléctrica del horno.
- La cuerda de extensión debe ser un cable cuyo enchufe tenga polo a tierra. la cuerda más larga debe ser ajustada de manera que no se pliegue sobre la mesa o el mostrador donde pueda ser halada por niños o que pueda causar una caída no intencional

Instrucciones para la conexión a tierra

Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. En el evento de un corto circuito eléctrico, el terminal a tierra reduce el riesgo de electrochoque ya que provee un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable con terminal a tierra. El terminal debe ser instalado adecuadamente y colocado a tierra (ver figura 5).

Cuando se usa un adaptador a tierra, asegúrese que la caja del tomacorriente está totalmente conectada a tierra.

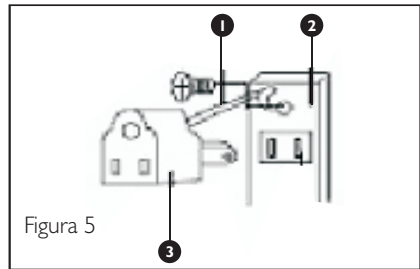


Figura 5

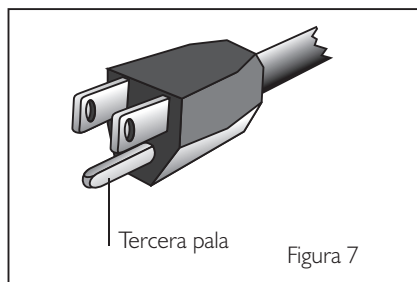
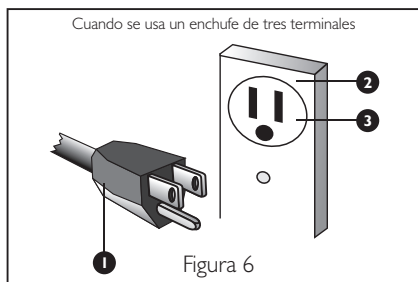
1. Línea a tierra
2. Caja de cubierta del tomacorriente
3. Convertidor para tomacorriente con línea a tierra



ADVERTENCIA

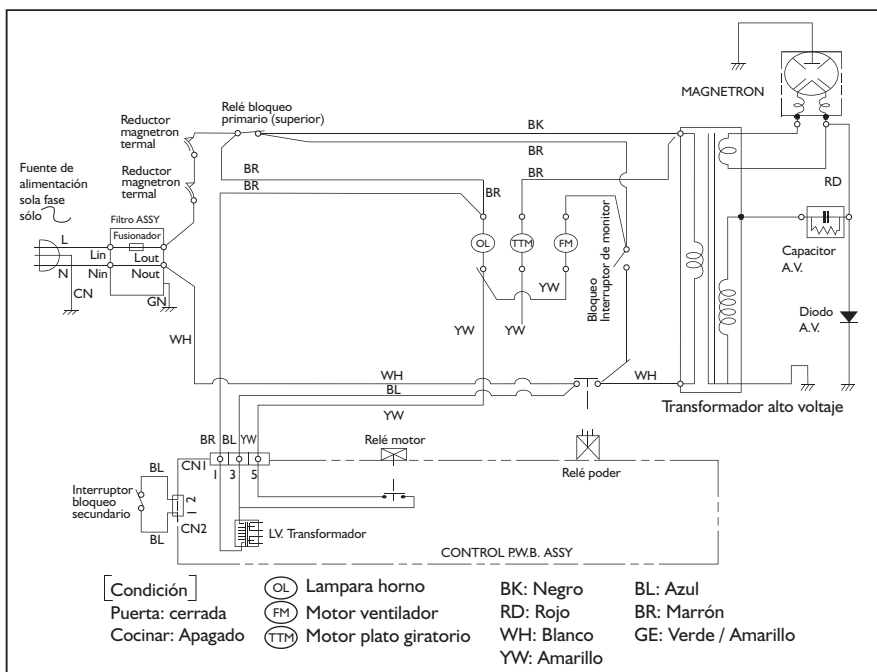
Una inadecuada puesta a tierra puede resultar en riesgo de choque eléctrico. Consulte un electricista calificado o a un técnico si no comprende completamente las instrucciones de puesta a tierra, o si tiene alguna duda en cuanto a si el electrodoméstico está bien conectado.

- Si es necesario utilizar una extensión, use sólo una extensión cuyo enchufe tenga polo a tierra receptáculo de tres ranuras que aceptará el enchufe en la unidad. La especificación eléctrica de la extensión debe ser igual o mayor a la especificación eléctrica del electrodoméstico (ver figura 6).
- Se recomienda no utilizar una extensión, si el cable de poder es demasiado corto, permita que un electricista o un técnico calificado instale un toma cerca del electrodoméstico.
- No corte o remueva la tercera pala o terminal del enchufe bajo ninguna circunstancia (ver figura 7).



1. Enchufe de tres terminales - 2. Caja de cubierta de tomacorriente - 3. Tomacorriente de tres terminales

Diagrama eléctrico



Normas técnicas

Este producto ha sido revisado su buen funcionamiento bajo condiciones normales de uso y además fue evaluado bajo las siguientes normas:

- NTC-2183. Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte I. Requisitos generales.
- NTC-4610. Métodos de medida de desempeño de hornos microondas de uso doméstico

OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

- Enchufe el cable de poder a una toma con polo a tierra de 15 A, 20V CA y 60 Hz
- Cierre la puerta. Asegúrese de que está firmemente cerrada
- La luz del horno se enciende cuando el microondas está en funcionamiento o la puerta está abierta.
- La puerta del horno puede ser abierta en cualquier momento durante a operación simplemente pulsando el botón de apertura o halando la puerta. El horno se apagará automáticamente.
- Cada vez que se pulse uno de los botones, se escuchará un sonido pitido, lo que indica que el sistema reconoce el comando.
- El horno cocina automáticamente a toda potencia a menos que se programe un nivel de potencia menor.
- La pantalla visualizadora mostrará 0 cuando el horno se encuentre conectado
- El cronómetro retorna a la hora real cuando se termina el tiempo de cocción
- Cuando el botón PARAR/BORRAR es pulsado durante la operación del horno, el mismo detiene la cocción y retiene toda la información.
- Para borrar la información (excepto la hora actual) pulse el botón PARAR /BORRAR una vez más.
- Si la puerta del horno se abre durante la operación del horno, toda la información es guardada por el mismo.
- Si el botón INICIO es presionado y el horno no funciona, revise el área entre la puerta y el sello de la puerta para asegurarse de que no haya obstrucciones y que la puerta esté debidamente cerrada, el horno no cocinará hasta que la puerta esté completamente cerrada y el horno haya sido reprogramado.
- Después de colocar el alimento en un recipiente apropiado, abra la puerta del horno y colóquelo sobre la bandeja de cristal. La bandeja de cristal y la guía giratoria deben estar en sus respectivos lugares durante el tiempo de cocción.

Bloqueo para la seguridad de los niños

El bloqueo de seguridad evita la operación no deseada del horno tal como la realizada por los niños. Para establecer el bloqueo presione PARAR/BORRAR durante 3 segundos al final de los culaes escuchará un pitido. Para cancelar esta función pulse PARAR/BORRAR durante 3 segundos al final de los cuales se escuchará un pitido.

Cómo las microondas cocinan los alimentos

En un horno microondas la electricidad es convertida en microondas por el magnetrón

- **Reflexión:**
Las microondas rebotan en paredes metálicas y en la ventanilla de la puerta metálica

■ **Absorción:**

Las microondas hacen que las moléculas del agua vibren lo que causa fricción, es decir, calor. Este calor luego cocina el alimento. Las microondas también son atraídas por las partículas de la grasa y del azúcar, y los alimentos con alto contenido de dichas materias se cocinarán más rápidamente. Las microondas también pueden penetrar una profundidad de 4-5 cm (1.5-2 pulgadas) y a medida que el calor se expande a través del alimento por medio de la conducción, tal como en un horno tradicional, el alimento se cocina desde la parte externa hacia la interna.

■ **Trasmisión:**

Luego ellas pasan a través de los recipientes que contienen el alimento que está siendo cocinado y son absorbidas por las moléculas de agua contenidas en el alimento, todos los alimentos contienen agua en una cantidad mayor o menor.

Ajuste del reloj

- Cuando el horno es enchufado por primera vez, la pantalla mostrará 0:00 y se escuchará un sonido.
- Pulse RELOJ
Este es un sistema de 12 horas
- La pantalla mostrara 00:00 y el primer 0 comenzara a emitir destello. Ingrese la hora correcta pulsando los botones del cronometro. Este reloj digital le permite a usted determinar desde 1:00 hasta 12:59.
- Después de ingresar la hora presione el boton INICIO/+ 30 SEG



IMPORTANTE

Asegúrese de que el horno esté debidamente instalado y enchufado a la corriente eléctrica



IMPORTANTE

Para activar la función reloj oprima el botón cero 0 (cero)

Memoria

- Si suele cocinar el mismo tipo de plato de comida, puede guardar los tiempos de cocción y niveles de potencia en la memoria.
- Pulse MEMORIA una vez para guardar el primer tiempo de cocción, la pantalla visualizadora mostrará 1, escoja la potencia y el tiempo que desee guardar y después pulse MEMORIA. Sus datos quedaran guardados en la memoria 1.
- Usted puede guardar hasta 3 tiempos de cocción con sus respectivos niveles de potencia.
- Para el espacio 1: Pulse MEMORIA una vez, la pantalla visualizadora mostrará 1
A continuación pulse el botón INICIO la pantalla visualizadora llevará una cuenta regresiva con el tiempo de cocción y el nivel de potencia que usted había guardado anteriormente.
- Para el espacio 2: Pulse MEMORIA dos veces, la pantalla visualizadora mostrará 2
- A continuación siga el procedimiento análogo del espacio 1
- Para el espacio 3: Pulse MEMORIA tres veces, para guardar el tercer tiempo de cocción, la pantalla visualizadora mostrará 3, a continuación seguir analógicamente el procedimiento del espacio 1.

Tabla de voltaje

El nivel de potencia es determinado presionando el botón POTENCIA. La tabla muestra el indicador, el nivel y el porcentaje de corriente.

Pulsar botón potencia (pantalla)	Aproximado de corriente	Nivel de corriente porcentaje
Una vez	PL 10	100 %
Dos veces	PL 9	90 %
Tres veces	PL 8	80 %
Cuatro veces	PL 7	70 %
Cinco veces	PL 6	60 %
Seis veces	PL 5	50 %
Siete veces	PL 4	40 %
Ocho veces	PL 3	30 %
Nueve veces	PL 2	20 %
Diez veces	PL 1	10 %



IMPORTANTE

Para programar el tiempo de cocción siempre es necesario programar inicialmente el nivel de potencia.

Producción de chispas eléctricas

- Si usted nota producción de chispas eléctricas, pulse el botón PARAR/BORRAR y corrija el problema. Producción de chispas en el horno microondas es el término para centellas en el horno. Esta situación es causada por:
 - Metal o papel aluminio que toca el lado del horno. Papel aluminio no moldeado al alimento (bordes dirigidos hacia arriba actúan como antenas).
 - Metal, tal como tapas de botellas, pinzas para aves o platos ornamentados con bordes metálicos, presentes en el horno microondas.
 - El uso en el horno microondas de toallas de papel reciclado que contienen pequeños pedazos de metal.

Tabla de conversión

Medidas de peso		Medidas de volumen		Medidas por cuchara	
14 g	1/2 oz	28 ml	1 oz completa	3,75 ml	1/4 de cucharada
28 g	1 oz	85 ml	3 oz completas	7,5 ml	1/2 cucharada
55 g	2 oz	142 ml	5 oz completas	15 ml	1 cucharada
113 g	4 oz	284 ml	10 oz completas	30 ml	2 cucharadas
170 g	6 oz	568 ml	20 oz completas	45 ml	3 cucharadas
226 g	8 oz	852 ml	30 oz completas	75 ml	5 cucharadas
454 g	16 oz	1136 ml	40 oz completas	150 ml	10 cucharadas

Guía de utensilios para usar con el microondas

Utensilio	Comentarios
Papel aluminio	USO LIMITADO Puede ser utilizado en pequeñas cantidades para proteger áreas contra el calentamiento. Puede ocurrir producción de chispas eléctricas si el papel de aluminio está muy cerca de la pared del horno o si se utiliza demasiado papel aluminio.
Recipiente para pan/queso	USO RECOMENDADO No precalentamiento por más de 8 minutos
Porcelana y loza	USO RECOMENDADO La porcelana, vajijas de barro y loza vitrificada son usualmente aptas, a menos que tengan decoración metálica.
Recipientes desechables de poliéster	USO RECOMENDADO Algunos alimentos congelados son empacados en estos recipientes.
Empaques para comidas rápidas a) Recipientes de icopor	USO RECOMENDADO Pueden ser utilizados para calentar el alimento. El sobrecalentamiento puede ocasionar que el poliéster se derrita.
b) Recipientes de papel o periódico	USO NO RECOMENDADO Puede encenderse
c) Papel reciclado o metal	USO NO RECOMENDADO Puede causar chispa eléctrica
Cristal a) Vajijas especiales para llevar el alimento del horno a la mesa.	USO RECOMENDADO Pueden ser utilizadas, a menos que tenga decoración metálica.
b) Vajijas de cristal fino	USO RECOMENDADO Pueden ser utilizadas para calentar alimentos o líquidos
c) Jarrones de cristal	USO RECOMENDADO El cristal muy delgado puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente. La tapa debe ser retirada. Sólo son aptas para calentar.
Metal a) Platos b) Bolsas para congelar	USO NO RECOMENDADO Pueden ocasionar chispas eléctricas o fuego

Utensilio	Comentarios
Papel a) Platos, tazas, servilletas y papel de cocina b) Papel reciclado	<p style="text-align: center;">USO NO RECOMENDADO</p> Puede ocasionar chispas eléctricas o fuego
Plástico a) Recipientes	<p style="text-align: center;">USO RECOMENDADO</p> Particularmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden torcerse o descolorarse cuando se someten a temperaturas altas. No use melamina plástica.
b) Película adherente	<p style="text-align: center;">USO RECOMENDADO</p> Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar el alimento. Tenga sumo cuidado cuando la retire puesto que escapará vapor muy caliente. Solo si son refractarias o si pueden hervir.
c) Bolsas para congelar	<p style="text-align: center;">USO LIMITADO</p> No deben ser herméticas. Si es necesario pinchelas con un tenedor.
Papel cera o engrasado	<p style="text-align: center;">USO RECOMENDADO</p> Pueden ser utilizadas para retener la humedad y evitar salpicaduras.

Guía para descongelar

- No descongele carne cubierta. Cubrirla podría permitir que la cocción se adhiera, retire siempre la envoltura externa y la bandeja que la contiene. Utilice sólo recipientes refractarios.
- Empiece a descongelar el pollo completo con las pechugas hacia abajo
- Empiece a descongelar la carne de res con la parte grasosa hacia abajo
- La forma del paquete altera el tiempo de descongelamiento. Las formas rectangulares poco profundas se descongelan más rápidamente que un bloque profundo
- Inspeccione el alimento después de que haya transcurrido 1/3 del tiempo de descongelamiento. Usted puede voltear, cortar, redistribuir o retirar porciones descongeladas del alimento.
- Durante el descongelamiento, el alimento deberá ser volteado. En este momento, abra la puerta del horno e inspeccione el alimento. Siga las técnicas que se indican en los siguientes ítems para obtener óptimos resultados de descongelamiento.

- Cierre la puerta del horno, pulse el botón INICIO para completar el descongelamiento
- Al descongelar, el alimento debe estar frío pero suavizado en todas las áreas. Si aún continúa ligeramente congelado, retórnelo al horno microondas por unos cuantos segundos o permita que repose por unos minutos. Después de descongelar, permita que el alimento repose entre 5 y 60 minutos si aún persisten áreas congeladas.
- **Voltear:** Asados, costillas, aves enteras, pechugas de pavo, perros calientes, salchichas, bistec, chuletas
- **Redistribuir:** Corte o separe bistec, chuletas, hamburguesas, carne molida, piezas de pollo o de mariscos, trozos de carne como carne guisada.
- **Proteger:** Utilice pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger áreas muy delgadas o extremos de alimentos que no tienen formas uniformes tales como las alas de pollo. Para evitar la producción de chispas eléctricas, no permita que el papel aluminio esté a una distancia de 2.54 cm (1 pulgada) de las paredes del horno o de la puerta.
- **Retirar:** Para evitar que se cocinen, las porciones descongeladas deben ser retiradas del horno en este momento. Esto puede acortar el tiempo de descongelamiento para alimentos que pesen menos de 1 350 gramos (tres libras).

Tabla para descongelar

Item y peso	Tiempo de descongelado	Tiempo de Reposo	Técnicas especiales
Carne de res Carne picada	13 - 15 min	15 - 20 min	Sepárela y retire porciones congeladas con un cuchillo.
Carne guisada 1 ½ lb (680 g)	15 - 18 min	25 - 30 min	Sepárela y redistribuya una vez
4 Pastelillos 4 oz (110 g)	12 - 14 min	15 - 20 min	Voltear a la mitad del tiempo de cocción
Cerdo Costillas 1 lb (454 g)	12 - 14 min	25 - 30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Chuletas 5 oz (125 g)	13 - 15 min	25 - 30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Carne picada 1 lb (454 g)	13 - 15 min	15 - 20 min	Sepárela y retire porciones congeladas con un cuchillo.
Aves pollo entero 2 ½ lb (1134 g)	26 - 30 min	45 - 90 min	Colóquelo boca abajo. Voltéelo a la mitad del tiempo de cocción. Proteja en cuanto sea necesario.

Item y peso	Tiempo de descongelado	Tiempo de Reposo	Técnicas especiales
Pechugas 1 lb (454 g)	13 - 15 min	15 - 30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Pollo para freír (en piezas) 2 lb (907 g)	23 - 25 min	25 - 30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Muslos de pollo 1 ½ lb (680 g)	18 - 22 min	15 - 30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Pescado y mariscos Pescado entero 1 lb (454 g)	12 - 14 min	15 - 30 min	Voltear a la mitad del tiempo de cocción. Proteja en cuanto sea necesario.
Filetes de pescado 1 ½ lb (680 g)	14 - 16 min	15 - 30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Camarones ½ lb (227 g)	5 - 6 min	15 - 30 min	Sepárela y redistribuya una vez



IMPORTANTE

Los tiempos son aproximados ya que las temperaturas del congelador varían

Tiempo de descongelamiento

- Cuando se selecciona DESCONGELAR el ciclo automático divide el tiempo de descongelamiento en períodos de descongelamiento alternos y tiempos de reposo mediante el funcionamiento cíclico de on y off (Encendido/apagado).
- Pulse DESCONGELAR una vez: se activa el descongelamiento por peso. La pantalla visualizadora mostrará dEF 1. Pulse los botones del cronómetro para seleccionar el peso en onzas (oz) del alimento a descongelar. El indicador oz será señalizado y la pantalla visualizadora mostrará la cifra que usted ingresó.



IMPORTANTE

El peso esta dado por onzas (oz) y el horno puede ser programado entre 4 y 100 oz

- Si usted desea descongelar directamente por tiempo y no por peso, omita el paso anterior y pulse dos veces seguidas el botón DESCONGELAR. La pantalla visualizadora muestra dEF 2.
- Pulse los botones del cronómetro para seleccionar el tiempo de descongelamiento deseado. La pantalla visualizadora mostrará la cifra que usted ingresó.
- Pulse el botón Inicio

Descongelar

La pantalla visualizadora lleva una cuenta regresiva para mostrar cuánto tiempo de descongelamiento resta en el modo DESCONGELAR. Al terminar el tiempo de descongelamiento se escuchará cinco "pitidos"

Tabla de recalentamiento

- El alimento para bebés particularmente necesita ser inspeccionado antes de servirlo para evitar quemaduras.
- Siga siempre las instrucciones cuidadosamente cuando se calienten alimentos preempacados
- Si usted congela alimentos que fueron adquiridos frescos en el paquete o en los mostradores de los supermercados o en vitrinas enfriadoras, recuerde que ellos deben ser descongelados totalmente antes de seguir las instrucciones contenidas en el paquete. Es importante colocar una nota en el paquete de manera que otros miembros de la familia también tengan en cuenta la recomendación.
- Recuerde que los amarres metálicos transfieren calor de los recipientes antes del recalentamiento.
- Los alimentos refrigerados se toman más tiempo para recalentarse que aquellos que están a temperatura ambiente (tal como el alimento enfriado o alimento que proviene de la alacena).
- Todos los alimentos deben ser recalentados utilizando la potencia total del horno microondas

Item	Nivel de energía	Tiempo de cocción por libras/450 g	Instrucción especial
CARNE			Carne de res congeladas. Deben ser retiradas del congelador, minutos antes de iniciar la cocción.
Costilla			
Poco cocida	PL-8	9 - 11 min	
Término medio	PL-8	10 - 12 min	
Bien cocida	PL-8	12 - 14 min	
Costillas de cerdo	PL-10	13 - 16 min	
Tocino	PL-10	10 - 12 min	
AVES			Carne aves congeladas deben ser retiradas del congelador, minutos antes de iniciar la cocción. Siempre permita que la carne de las aves reposen cubiertas después de ser cocinadas.
Pollo entero	PL-10	8 - 10 min	
Porciones de pollo	PL-8	6 - 8 min	
Pechuga (con huesos)	PL-8	7 - 9 min	
PESCADO			Con el pincel de cocina aplique un poco de aceite o mantequilla derretida sobre el pescado (1-2 cucharas) o agregue 2 cucharas (15 - 30 ml) de jugo de limón, vino, caldo de carne, leche o agua.. Siempre permita que el pescado repose, cubierto, después de la cocción.
Filete de pescado			
Mackerel entero	PL-8	9 - 11 min	
Limpado y preparado	PL-8	10 - 12 min	
Trucha entera	PL-8	12 - 14 min	
Limpia y preparada	PL-10	13 - 16 min	
Lomos de salmón	PL-10	10 - 12 min	



IMPORTANTE

Los tiempos anteriores sólo deben ser considerados como una guía. Permita diferencias en gustos y preferencias individuales. Los tiempos pueden variar debido a la forma, corte y composición del alimento. La carne, aves y el pescado congelado deben ser descongelados totalmente antes de la cocción.

Item	Tiempo de cocción	Instrucción especial
Alimento para bebés Compota de 180 g	30 seg.	Viértalo en una taza pequeña. Revuélvalo bien 1 ó 2 veces durante el calentamiento. Verifique la temperatura cuidadosamente antes de servirlo.
Leche para bebés 114 ml / 4 oz fluidas 227 ml / 8 oz fluidas	20 - 30 seg. 40 - 50 seg.	Revuélva o agite bien vierta en un tetero esterilizado. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Pan para sándwich	20 - 30 seg.	Envuélvalo en toalla de papel y colóquelo sobre un soporte refractario. No utilice toallas de papel reciclado.

Item	Tiempo de cocción	Instrucción especial
Lasaña l servicio (10.5 oz / 300 g)	5 - 7 seg.	Colóquela sobre plato refractario . Cúbrala con envoltura plástica y ventílela.
Paella l taza 4 tazas	1½ - 3 5 - 7 min refractario	Cocínela cubierta en un recipiente. Revuélvala l vez a la mitad del tiempo de cocción.
Papa majada l taza 4 tazas	2 - 3 min 6 - 8 min	Cocínela cubierta en un recipiente. Revuélvala l vez a la mitad del tiempo de cocción.
Habichuelas horneadas l taza	2 - 3 min	Cocínela cubierta en un recipiente. Revuélvala l vez a la mitad del tiempo de cocción.
Ravioli o pasta en salsa (espaguetti) l taza 4 tazas	3 - 4 min 7 - 10 min	Cocínela cubierta en un recipiente. Revuélvala l vez a la mitad del tiempo de cocción.

Tabla para la cocción de vegetales

Utilice un adecuado recipiente de cristal pirex con tapa. Agregue 30 - 45 ml de agua fría (2 - 3 cucharas) por cada 250 gramos a menos que se recomiende otra cantidad de agua, tape el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo sugerido, ver tabla.

Continúe cocinando para obtener el resultado que usted desea. Revuelva una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de tres minutos.

Vegetales	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Brócoli	1 lb/454 g 2 lb/907 g	3 - 4 min. 5 - 7 min.	Prepare cabezas de igual tamaño. Distribuya los vástagos hacia el centro.
Coles de bruselas	1 lb/454 g	4 - 5 min.	Agregue 60 - 75 ml (5-6 cucharas) de agua
Zanahorias	1 lb/454 g 2 lb/907 g	3 - 4 min.	Corte las zanahorias en porciones de igual tamaño.
Coliflor	1 lb/454 g	3 - 4 min.	Prepare cabezas de igual tamaño. Corte las grandes en mitades. Distribuya los vástagos hacia el centro

Vegetales	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Calabacines	1 lb/454 g	3 - 4 min.	Corte los calabacines de igual tamaño. Agregue 30 ml (2 cucharas) de agua o un poco de mantequilla, cocine hasta que estén blandos.
Berenjenas	1 lb/454 g	3 - 4 min.	Corte los berenjenas en trozos pequeños, rocíelos con una cuchara de jugo de limón.
Puerros	1 lb/454 g	3 - 4 min.	Corte los puerros en trozos gruesos
Champiñones	½ lb/227 g 2 lb/454 g	2 - 3 min. 3 - 5 min.	Prepare pequeños champiñones enteros o cortados. No agregue agua. Rocíelos con jugo de limón. Sazone con sal y pimienta. Drene antes de servir.
Pimentones	1 lb/454 g	3 - 5 min.	Corte los pimentones en trozos pequeños
Papas	1 lb/454 g 2 lb/907 g	4 - 6 min. 9 - 11 min.	Peselas papas peladas y córtelas en mitades o cuartos iguales.
Nabos	½ lb/227 g	5 - 7 min.	Corte los nabos en cubos pequeños



IMPORTANTE

Corte los vegetales frescos en trozos iguales. Entre más pequeños sean cortados, más rápidamente se cocinarán. Todos los vegetales deben ser cocinados utilizando toda la potencia del horno microondas.

Tabla para la cocción de vegetales frescos

Vegetales	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espinacas	½ lb/227 g	2 - 3 min.	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría
Brócoli	1 lb/454 g	4 - 5 min.	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría
Arvejas	1 lb/454 g	4 - 5 min.	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría
Habichuelas	1 lb/454 g	5 - 6 min.	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría
Vegetales mezclados (zanahoria/arveja/maíz)	1 lb/454 g	4 - 5 min.	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría
Vegetales mezclados (estilo chino)	1 lb/454 g	5 - 6 min.	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría

Instrucciones para cocinar

Cocinando en un sólo paso

- Pulse POTENCIA. La pantalla visualizadora mostrará PL 10 (seleccione el nivel de energía deseado).
- Pulse el teclado del cronómetro para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará la cifra que usted ingresó.
- Pulse INICIO: cuando usted pulsa INICIO, la pantalla visualizadora muestra el tiempo de cocción que resta. Usted escuchará 5 pitidos cuando termina el tiempo de cocción.

Cocinando en dos pasos

- Todas las recetas requieren que los alimentos sean totalmente descongelados antes de ser cocinados.
Este horno puede ser programado para descongelar automáticamente los alimentos antes de ser cocinados.
- Pulse DESCONGELAR. La pantalla visualizadora muestra dEF 1. Pulse los botones del cronómetro para seleccionar el peso en onzas. La pantalla visualizadora mostrará la cifra que usted ingresó. Recuerde que el peso del alimento en el horno puede ser programado entre 4 y 100 oz.
- Si usted desea descongelar directamente por tiempo y no por peso, omita el paso anterior y pulse dos veces seguidas el botón DESCONGELAR. La pantalla visualizadora muestra dEF 2, pulse los botones del cronómetro para seleccionar el tiempo de descongelamiento deseado, la pantalla visualizadora mostrará la cifra que usted ingresó.
- Pulse POTENCIA. La pantalla visualizadora mostrará PL 10 (seleccione el nivel de energía deseado).
- Pulse los botones del cronómetro para ingresar el tiempo de cocción deseado. La pantalla mostrará la cifra que usted ingresó.
- Pulse INICIO: Cuando usted pulsa INICIO la pantalla visualizadora lleva una cuenta regresiva para mostrar cuanto tiempo de descongelamiento resta en el modo DESCONGELAR. Al final del modo DESCONGELAR, el horno iniciará el proceso de cocción. La pantalla visualizadora lleva una cuenta regresiva para mostrar cuanto tiempo de cocción resta. Al terminar el tiempo de cocción usted escuchará 5 "pitidos".



IMPORTANTE

- Su horno puede ser programado para 99 minutos 99 segundos (99:99)
- La función INICIO le permite a usted recalentar durante 30 segundos al 100% (Potencia total) pulsando simplemente el botón.
- Cuando usted pulsa INICIO, la pantalla muestra 0:30. El horno empieza a recalentar después de 1.5 segundos. Al terminar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 "pitidos".
- Utilizar los niveles de energía más bajos incrementa el tiempo de cocción, lo cual es recomendado para alimentos tales como queso, leche y cocción lenta de carnes.

Cocción automática

- Le permite a usted cocinar muchos de sus platos favoritos simplemente pulsando los botones del 1 al 6.
- Cuando usted pulsa el botón 1, 2, 3, 4, 5 ó 6, la pantalla visualizadora mostrará un tiempo de cocción que se muestra en la siguiente tabla.

Botón a pulsar	Tiempo cocción (minutos)
1	1:00
2	2:00
3	3:00
4	4:00
5	5:00
6	6:00

- A continuación el horno empezará inmediatamente el tiempo de cocción. Al terminar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 "pitidos".

Crispetas

- Pulse CRISPETAS una vez para una bolsa de crispetas de 1.75 oz, dos veces para una bolsa de 3.0 y tres veces para una bolsa de 3.5 oz.
- Cuando usted pulsa CRISPETAS una vez, la pantalla muestra 1.75 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción. Al finalizar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 “pitidos”.
- Cuando usted pulsa CRISPETAS dos veces, la pantalla muestra 3.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción. Al finalizar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 pitido.
- Cuando usted pulsa CRISPETAS tres veces, la pantalla muestra 3.5 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción. Al finalizar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 “pitidos”.



IMPORTANTE

- Use el maíz especial para ser horneado en el microondas y que es preempacado a temperatura ambiente.
- Si el maíz preempacado es de tamaño diferente al peso recomendado, no utilice el botón CRISPETAS, siga las instrucciones provistas por el fabricante.
- Coloque la bolsa en el horno siguiendo las instrucciones dadas por el fabricante
- Remueva el empaque y siga las instrucciones del fabricante con respecto a cómo colocarlas y el cuidado.
- Hornee sólo una bolsa a la vez
- Abra la bolsa cuidadosamente después de hornear. Las rosetas y el vapor son demasiado calientes
- No recaliente los granos que no estallaron ni reutilice la bolsa
- No abandone el horno mientras esta horneando crispetas
- No prepare crispetas en bolsas de papel a menos que sean las preparadas comercialmente para hacer crispetas en horno microondas. Los granos pueden recalentarse e iniciar el fuego en una bolsa de papel.
- No coloque bolsas de crispetas de maíz empacadas directamente sobre la bandeja del horno. Coloque los paquetes en un recipiente de vidrio apto para microondas en un plato de cerámica para evitar el recalentamiento y que se agriete la bandeja.
- No exceda el tiempo de cocción sugerido por los fabricantes de las crispetas. Más tiempo de cocción no produce más crispetas. Recuerde, la bolsa de crispetas y la bandeja pueden ser demasiado calientes para manipularlas. Retírelas con sumo cuidado y utilice un agarra ollas.

Bebidas

- Pulse en BEBIDAS una vez para una taza, dos veces para dos tazas y tres veces para tres tazas
- Cuando usted pulsa BEBIDAS, la pantalla muestra 1
- Pulse INICIO, la pantalla se cambia a tiempo de cocción y el horno empieza a cocinar
- BEBIDAS (Recipientes de 200 ml)
- 1 taza (jarro): Pulse BEBIDAS una vez
- 2 tazas (jarros): Pulse BEBIDAS dos veces dentro de 1.5 segundos
- 3 tazas (jarros): Pulse BEBIDAS tres veces dentro de 1.5 segundos
- Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "pitidos"

Papas

- Pulse PAPAS una vez para un plato de papas, dos veces para dos platos y tres para tres platos
- Cuando usted pulsa PAPAS, la pantalla muestra 1
- Pulse INICIO, la pantalla se cambia a tiempo de cocción y el horno empieza a cocinar

Sopa

- Pulse SOPA una vez para un plato de sopa de 4.0 oz, dos veces para un plato de sopa de 8.0 oz, tres veces para un plato de sopa de 12.0 oz y/o cuatro veces para un plato de sopa de 16.0 oz.
- Cuando usted pulsa SOPA una vez, la pantalla muestra 4.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa SOPA dos veces, la pantalla muestra 8.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa SOPA tres veces, la pantalla muestra 12.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa SOPA cuatro veces, la pantalla muestra 16.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.

Pizza

- Pulse PIZZA una porción de pizza, dos veces para dos porciones de pizza, tres veces para tres porciones de pizza.
- Cuando usted pulsa PIZZA una vez, la pantalla muestra 1 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa PIZZA dos veces, la pantalla muestra 2 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa PIZZA tres veces, la pantalla muestra 3 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "pitidos"

Vegetales frescos

- Pulse VEGETALES FRESCOS una vez para una porción de vegetales de 4.0 oz, dos veces para una porción de vegetales de 8.0 oz, y/o tres veces para una porción de vegetales de 16.0 oz.
- Cuando usted pulsa VEGETALES FRESCOS una vez, la pantalla muestra 4.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa VEGETALES FRESCOS dos veces, la pantalla muestra 8.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa VEGETALES FRESCOS tres veces, la pantalla muestra 16.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "pitidos"

Vegetales congelados

- Pulse VEGETALES CONGELADOS una vez para una porción de vegetales de 4.0 oz, dos veces para una porción de vegetales de 8.0 oz, y/o tres veces para una porción de vegetales de 16.0 oz.
- Cuando usted pulsa VEGETALES CONGELADOS una vez, la pantalla muestra 4.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa VEGETALES CONGELADOS dos veces, la pantalla muestra 8.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa VEGETALES CONGELADOS tres veces, la pantalla muestra 16.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 pitido

Plato de comida

- Pulse PLATO DE COMIDA una vez para un plato de comida de 9.0 oz, dos veces para un plato de comida de 12.0 oz, y tres veces para un plato de comida de 18.0 oz
- Cuando usted pulsa PLATO DE COMIDA una vez, la pantalla muestra 9.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa PLATO DE COMIDA dos veces, la pantalla muestra 12.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Cuando usted pulsa PLATO DE COMIDA tres veces, la pantalla muestra 18.0 y a continuación pulse INICIO, la pantalla cambia a tiempo de cocción.
- Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 pitido

Tiempo de cocción: Funciona como un cronómetro

- Pulse TIEMPO COCCIÓN, cuando usted pulsa TIEMPO COCCIÓN, la pantalla visualizadora mostrará 00:00 y el primer cero 0 emitirá destellos.
- Pulse el teclado numérico para seleccionar el tiempo que usted desea cronometrar. La pantalla mostrará el tiempo que usted ingresó.
- Pulse INICIO y a continuación, la pantalla visualizadora lleva una cuenta regresiva para mostrar cuanto tiempo resta en el cronómetro.
- Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 pitido



IMPORTANTE

- Para activar la función TIEMPO DE COCCIÓN oprima el botón nueve 9
- El cronómetro funciona sin energía del microondas

Tiempos de reposo

- Los alimentos densos, por ejemplo, la carne, papa con cáscara y tortas requiere tiempo de reposo (al interior o por fuera del horno) después de la cocción, para permitir que el calor termine de cocinar el centro del alimento completamente. Envuelva costillas y papas con cáscara en papel aluminio mientras están reposando.
- Las costillas necesitan aproximadamente de 10 a 15 minutos, las papas con cáscara 5 minutos. Otros alimentos tales como platos en bandeja, vegetales y pescado, etc, requieren de 2 a 5 minutos de reposo. Después de descongelar el alimento se debe permitir un tiempo de reposo. Si el alimento no es cocinado después del tiempo de reposo, retórnelo al horno y cócnelo por tiempo adicional.

Contenido de humedad:

Muchos alimentos frescos, por ejemplo, vegetales y frutas, varían en su contenido de humedad a través de la temperatura, particularmente las papas. Por esta razón los tiempos de cocción pueden tener que ser ajustados. Los ingredientes secos, como el arroz y la pasta se pueden secar durante el almacenamiento de manera que los tiempos de cocción varían.

Densidad:

Los alimentos que contienen mucho aire y son porosos calientan más rápido que alimentos muy pesados y densos.

Película adherente:

La película adherente ayuda a mantener el alimento húmedo y el vapor atrapado agiliza los tiempos de cocción. Perfore antes de cocinar para permitir que el exceso de vapor escape. Siempre sea cuidadoso al retirar la película adherente de un plato ya que la acumulación de vapor causará una sensación de calor muy alto.

Forma:

Las formas uniformes se cocinan en su totalidad. El alimento se cocina mejor mediante el uso de microondas cuando están contenidos en un recipiente redondo y no en un recipiente cuadrado.

Espaciado:

Los alimentos se cocinan más rápidamente y uniformemente si están espaciados aparte. NO apile alimentos uno sobre otro.

Temperatura de inicio:

Entre más frío este el alimento, mayor será el tiempo que se toma para calentarse. El alimento que ha estado en un refrigerador se toma más tiempo para calentarse que el alimento que ha estado a temperatura ambiente.

Líquidos:

Todos los líquidos deben ser revueltos antes y después del calentamiento. El agua en especial debe ser revuelta antes y después del calentamiento para evitar explosiones. No caliente líquidos que previamente han sido hervidos. **NO SOBRECALIENTE.**

Voltear y revolver:

Algunos alimentos requieren ser revueltos antes y después de la cocción. Carnes y aves deben ser volteados después de transcurrir la mitad del tiempo de cocción.

Cantidad:

Pequeñas cantidades se cocinan más rápido que cantidades más grandes, también las pequeñas cantidades se recalentarán más rápidamente que las cantidades más grandes.

Distribución:

Alimentos individuales, por ejemplo porciones de pollo o chuletas deben ser colocados en un plato de manera que las partes más densas estén hacia afuera.

Perforación:

La piel o membrana en algunos alimentos causará que el vapor se acumule durante la cocción. Estos alimentos deben ser perforados o un trozo debe ser pelado antes de cocinar para permitir que el vapor escape.

Huevos, papas, piñas, salchichas, entre otros, todos necesitan ser perforados antes de ser cocinados. No trate de hervir huevos en sus cáscaras.

Cubierta:

Cubra los alimentos con película adherente o con una tapa

Cubra pescados, vegetales, cacerolas y sopas. No cubra tortas y salsas

Cubra con cáscara o ítems de pastelería



ADVERTENCIA

Utilice sólo utensilios refractarios (apropiados para ser utilizados en hornos microondas).

Para cocinar en el horno microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar el alimento, sin ser reflejadas o absorbidas por el recipiente utilizado. Se debe tener sumo cuidado al seleccionar el utensilio. Si el utensilio es rotulado con la palabra refractario, usted no tiene por qué preocuparse.

PREVENCIÓN Y CUIDADOS

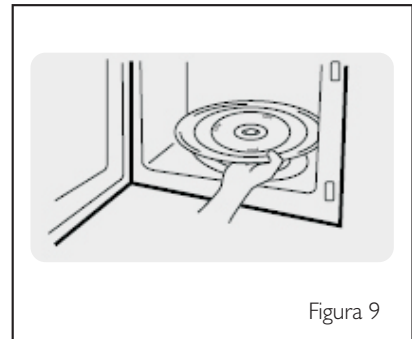
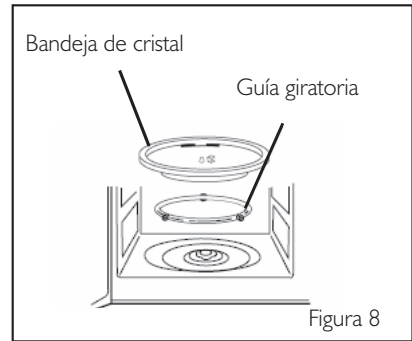


IMPORTANTE

Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

Aunque su horno está provisto con características de seguridad, es importante que usted tenga en cuenta lo siguiente:

- No manipular ni tratar de invalidar los bloqueos de seguridad.
- Al abrir la puerta, la misma no debe estar sujeta a presión, por ejemplo, si un niño hala la puerta.
- No utilice el horno si está dañado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado y certificado. Es importante que el horno cierre adecuadamente y que no haya daños en puerta, bisagras y enganches, sellos de puerta y superficies de sellado.
- La guía giratoria debe ser usada siempre para cocinar junto con la bandeja de cristal (ver figura 8).
- No utilice el horno sin que la bandeja de cristal este instalada en su lugar (ver figura 9).
- No utilice ningún otro vidrio o bandeja de cristal con este horno. Si la bandeja de cristal esta caliente, permita que se enfríe, antes de proceder a limpiarla o sumergirla en agua.
- No cocine directamente en la bandeja de cristal (excepto crispetas).

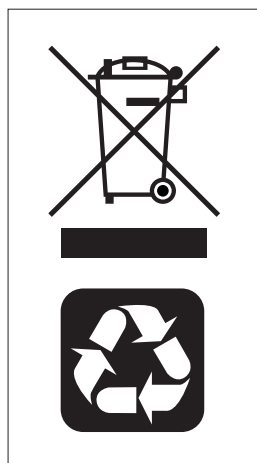


Aspectos ambientales

Empaque: Haced procura, en sus nuevos productos, utilizar empaques cuyas partes sean fáciles de separar, así como materiales reciclables. Por lo tanto, las piezas de los empaques (protectores de icopor (Poliestireno expandible), bolsas plásticas y caja de cartón) deben ser desechadas de manera consciente, siendo destinadas, preferiblemente a recicladores.

Producto: Este producto fue fabricado con materiales que pueden ser reciclados y/o reutilizados. Entonces, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desmontarlo correctamente.

Eliminación: Al desechar este producto, al final de su vida útil, solicitamos que sea obedecida la legislación local existente y vigente en su región, haciendo esto de la forma más correcta posible.



LIMPIEZA

- Apague el horno antes de limpiarlo
- Mantenga limpio el interior del horno. Cuando el alimento salpica o cuando los líquidos derramados se adhieren a las paredes del muro, limpie con un paño suave. Si el horno se ensucia demasiado, puede usar detergente. No se recomienda la utilización de detergente muy fuerte o abrasivos.
- La superficie externa del horno debe ser limpiada con un paño humedecido con jabon neutro, limpie con un paño humedecido con agua luego debe ser secada con un paño suave. No permita que el agua se filtre al interior de las aperturas de ventilación y así evitar daños a las partes funcionales del horno.
- Si hay acumulación de vapor en el alrededor de la parte externa de la puerta del horno, límpielo con un paño suave y seco. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas es utilizado bajo condiciones de alta humedad y de ninguna manera es un indicativo de mal funcionamiento del horno.
- Ocasionalmente es necesario remover la bandeja de cristal para efectos de limpieza. Lave la bandeja en un lavaplatos.
- La guía giratoria y el piso de la cavidad del horno deben ser limpiados regularmente para evitar ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con detergente suave, agua o con un líquido limpiavidrios y luego séquela. La guía giratoria puede ser lavada en el lavaplatos.
- Limpie frecuentemente el área con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca use un detergente en polvo o paños abrasivos.
- Cuando esté limpiando las superficies que se juntan al cerrar la puerta y el horno, utilice sólo jabones o detergentes suaves no abrasivos y aplíquelos con una esponja o paño suave.
- Nunca use detergente en polvo o paños abrasivos (ambos)

TIPS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Sopa de tomate y naranja

- 1 oz (28gr) de mantequilla
- ½ Cebolla picada
- 1 Zanahoria grande y 1 papa grande, picadas
- 1 Lata (800 g) de tomate picada
- Jugo y corteza de naranja o una pequeña
- 900 ml de caldo de carne
- Sal y pimienta al gusto
- Derrita la mantequilla en un recipiente grande en PL-10 por un minuto
- Agregue cebolla, zanahoria y papa y cocine en PL-10 durante seis minutos y revuelva a la mitad del tiempo de cocción.
- Agregue el tomate, el jugo o la rodaja de naranja y el caldo de vegetales. Mezcle muy bien. Sazone con sal y pimienta al gusto. Cubra la taza y cocine en PL-10 durante 18 minutos, revuelva dos o tres veces hasta que los vegetales ablanden mezcle y sirva inmediatamente.

Sopa de cebollas estilo francés

- 1 Cebolla grande picada
- 1 Cucharada (15 ml) de aceite de maíz
- 2 oz (55 g) de harina de trigo
- 1.2 litros de caldo de carne
- Sal y pimienta al gusto
- 2 Cucharadas (30 ml) de perejil picado
- 4 Tajadas delgadas de pan francés
- 2 oz (55 g) de queso gratinado
- Coloque la cebolla y el aceite de maíz en un recipiente, mezcle bien y cocine durante dos minutos.
- Revuelva la harina para hacer una pasta y gradualmente agregue el caldo de carne. Sazone y agregue el perejil.
- Cubra el recipiente y cocine en PL-7 durante 20 minutos
- Vierta la sopa en tazas, introduzca el pan y rocíelo con queso
- Cocine en PL-7 durante dos minutos hasta que el queso se haya derretido

Vegetales salteados

- 1 Cuchara (15 ml) de aceite de girasol
- 2 Cuchara (30 ml) de salsa de soya
- 1 Cuchara (15 ml) de vino de Jerez
- Jengibre (en tamaño de 2.5 cm), pelado y gratinado
- 4 oz (113 g) de champiñones (zetas/hongos), picados
- 2 oz (55 g) de habichuelas muy frescas
- 4 oz (113 g) guisante
- 1 Pimentón rojo, con sus semillas y finalmente picado
- 4 Cebollas picadas
- 4 oz (113 g) de castañas enlatadas en agua
- ¼ de cabeza de hojas chinas finalmente picadas
- Coloque el aceite, la salsa de soya, el vino de Jerez, el jengibre, ajo y las zanahorias en un recipiente grande, mezcle bien.
- Cubra y cocine en PL-10 durante cinco o seis minutos
- Revuelva una vez
- Agregue los champiñones, las habichuelas frescas, la sazón, el pimentón rojo, las cebollas, las castañas en agua y las raíces chinas, mezcle bien.
- Cocine en PL-10 de 6 a 7 minutos hasta que los vegetales ablanden
- Revuelva dos o tres veces durante la cocción
- Los vegetales salteados son ideales para servir con carne o pescado

Pollo a la miel

- 4 Pechugas deshuesadas
- 2 Cucharas (30 ml) de miel clara
- 1 Cuchara (15 ml) de mostaza en grano entero
- ½ Cucharadita (2.5 ml) de estragón seco
- 1 Cuchara (15 ml) de puré de tomate
- ¼ de pinta (150 ml) de caldo de pollo
- Coloque las pechugas en una sola olla
- Mezcle todos los ingredientes restantes y viértalos sobre el pollo
- Agregue sal y pimienta al gusto
- Cocine en PL-10 de 13 a 14 minutos. Revuelva y bañe el pollo con la salsa por lo menos dos veces durante la cocción.

Blue cheese & cebollines

- 2 papas para asar aprox. 8 oz (226 g)
- 2 oz (55 g) de mantequilla
- 4 oz (113 g) de blue cheese / queso azul picado
- 1 Cuchara (15 ml) de cebollines picados
- 2 oz (55 g) de champiñones cortados
- Sal y pimienta al gusto
- Perfore cada papa en distintos lugares. Cocine en PH-1 de 12 a 13 minutos. Parta en mitades y vierta el contenido en un recipiente, añádele mantequilla, queso azul, cebollines, champiñones, sal y pimienta al gusto sobre el soporte del horno.
- Cocine en P-50 durante 10 minutos

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P: ¿por qué algunas veces los huevos estallan?

R: Al hornear o pasar huevos por agua, la yema podría explotar debido a la acumulación de vapor en la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfore la yema con un palillo de dientes antes de la cocción. Nunca cocine huevos sin perforar las cáscaras.

P: ¿Por qué este tiempo de reposo recomendado después de que la cocción ha sido completada?

R: Con la cocción por microondas, el calor está en el alimento, no en el horno. Muchos alimentos acumulan suficiente calor interno para permitir que el proceso de cocción continúe, aún después de que el alimento sea removido del horno. El tiempo de reposo para costillas, vegetales grandes y tortas es para permitir que el interior se cocine completamente sin que se sobre cocine la parte externa.

P: ¿Se dañará el horno si el mismo funciona vacío?

R: Si. Nunca lo opere estando vacío

P: ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como lo manifiesta la guía para cocinar?

R: Revise de nuevo su guía para cocinar, asegúrese de que usted ha seguido exactamente las recomendaciones y mire qué podría estar causando variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción y las graduaciones de calor son sólo sugerencias, para ayudar a prevenir extra cocción, el problema más común es acostumbrarse a un horno microondas.

Las variaciones en el tamaño, forma, peso y dimensiones pueden requerir un tiempo de cocción más extenso.

Use su propio criterio y las sugerencias de la guía de cocina para verificar si el alimento ha sido cocinado adecuadamente tal como usted lo haría con un horno convencional.

P: ¿Puedo utilizar mi horno microondas sin la bandeja de cristal o voltear éste para sostener un plato más grande?

R: NO. Si usted retira o voltea la bandeja de cristal, usted obtendrá resultados deficientes. Los platos utilizados en su horno deben caber en el torna mesa.

P: ¿Es normal que la bandeja de cristal gire en cualquier dirección?

R: Si. la bandeja de cristal gira en la dirección de las manecillas del reloj y al contrario, dependiendo de la rotación del motor cuando inicia el ciclo de cocción.

P: ¿Puedo preparar crispetas en mi horno microondas? ¿Cómo puedo obtener los mejores resultados?

R: Si. Prepare crispetas empacadas para ser hechas en hornos microondas siguiendo las instrucciones del fabricante o utilice el botón CRISPETAS preprogramado. No utilice bolsas de papel regular.

Utilice el listening test (Prueba de oído) deteniendo el horno tan pronto como los estallidos se reduzcan a un estallido cada 1 o 2 segundos. No reutilice granos no estallados. No prepare crispetas en recipientes de vidrio.

P: ¿Se dañará el horno microondas si lo utilizo accidentalmente sin ningún alimento en su interior?

R: Utilizar el horno vacío por un corto tiempo no le causará daño ninguno. Sin embargo no es recomendable.

P: ¿Puede el horno ser utilizado con la bandeja de cristal o las guías giratorias removidas?

R: No. La bandeja de cristal y la guías giratorias deben ser utilizadas para la cocción.

P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está funcionando?

R: La puerta puede ser abierta en cualquier momento durante la cocción. La energía microondas se extinguirá inmediatamente y el tiempo determinado se mantendrá hasta que la puerta se cierre.

P: ¿Por qué mi horno microondas presenta humedad después de la cocción?

R: La humedad al lado de su microondas es normal. Es causada por el vapor proveniente del alimento que está siendo cocinado. el cual se acumula en las paredes del horno.

P: ¿La energía microondas pasa a través de la ventanilla de observación de la puerta?

R: No. La pantalla metalizada devuelve la energía hacia la cavidad del horno. Los agujeros están hechos para permitir que la luz pase a través de ellos. Ellos no permiten que la energía microondas pase a través de los mismos.

SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

Síntoma	Solución
El horno no funciona	Verifique que el cable de poder esté correctamente enchufado
	Verifique que la puerta esté firmemente cerrada
	Verifique que el tiempo de cocción haya terminado
	Verifique que en su caja de fusibles no haya un fusible quemado o que el interruptor principal de circuitos no haya sido reparado.
Chispas eléctricas en la cavidad	Verifique los utensilios. Los recipientes metálicos o platos con ornamentos de metal no deben ser utilizados.
	Verifique que los chuzos metálicos o papel metálico no toquen las paredes interiores.
	Si el problema persiste, póngase en contacto con Servicio Técnico Haceb.

CONFÍA TUS ELECTRODOMÉSTICOS A UN EXPERTO



- ASESORÍA • GARANTÍA •
- INSTALACIÓN • MANTENIMIENTO
- PREVENTIVO • REPARACIÓN •
- REPUESTOS • RESPALDO



LÍNEA NACIONAL GRATUITA
01 8000 511 000

LÍNEA SERVICIO MEDELLÍN
255 21 00

Señor usuario, tenga en cuenta que cualquier reclamación relacionada con la calidad e idoneidad del producto puede tramitarla a través de las líneas telefónicas arriba descritas o por medio del correo electrónico: atencionpqr@haceb.com

Le recomendamos conservar la factura de compra de su producto para hacer efectiva su garantía.

www.haceb.com

Aplica sólo para Colombia

Haceb

Importador:
INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 km. 13,
Copacabana, Antioquia, Teléfono: 400 51 00

Línea gratuita de Servicio Nacional:
01 8000 511 000

www.haceb.com
haceb@haceb.com

ECUADOR

Av. Carlos Julio Arosemena, km 2.5, C.Cial.
Alban Borja - Local 55, Tel: 593 -4- 220 42 80,
Línea de Servicio: 1800042232 Guayaquil.

www.haceb.com

