



MANUAL DE USUARIO HORNO MICROONDAS

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



REFERENCIAS

HORNO AR HM-0.7 ME INOX



Certificado N° SC 062-1

CONTENIDO

<u>GARANTÍA</u>	4
La garantía no incluye:	4
Declaración del tiempo de suministro de repuestos:	4
Cancelación de la garantía:	4
<u>SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA</u>	5
<u>(SEGÚN PRODUCTO ADQUIRIDO)</u>	5
<u>GLOSARIO</u>	6
<u>PRECAUCIONES DE SEGURIDAD</u>	6
Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno.....	7
Para reducir el riesgo de heridas personales	7
Use su horno microondas en forma segura.....	7
<u>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES</u>	8
Partes del horno.....	8
Panel de control	9
Especificaciones técnicas.....	10
<u>INSTALACIÓN</u>	10
Instrucciones para la conexión a tierra.....	11
Diagrama eléctrico	12
Normas técnicas	13
<u>OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO</u>	13
Cómo las microondas cocinan los alimentos	13
Ajuste del reloj	14
Ajuste de la potencia de operación	14
Ajuste del cronometro	14
Ajuste opción Cocinar	15
Cocción en dos pasos	15
Guía para descongelar	16
Descongelación por tiempo	16
Descongelación por tiempo + cocinar	16
Cocinar por peso	16
Descongelación por peso.....	18
Ajuste del bloqueo de niños	18
Configuración rápida de cocción.....	18
Crispetas.....	19
Pizza	19
Bebidas	19
Papas	20
Comida congelada	20
Recalentar	20
Tiempos de reposo	20
Contenido de humedad:	20
Densidad:	20
Película adherente:	20

Forma:	21
Espaciado:	21
Temperatura de inicio:	21
Líquidos:	21
Voltear y revolver:	21
Cantidad:	21
Distribución:	21
Perforación:	21
Cubierta:	21
PREVENCIÓN Y CUIDADOS	22
Producción de chispas eléctricas	22
Guía de utensilios para usar con el microondas	23
Aspectos ambientales	24
LIMPIEZA	24
TIPS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	24
ARROZ	24
LASAÑA DE PAPÁ	25
SOPA DE VERDURAS	25
PREGUNTAS Y RESPUESTAS	25
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO	27

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 desperfecto 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 Ecuador a la línea nacional gratuita 1800042232 (18000 HACEB). 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.

LA GARANTÍA NO INCLUYE:

Mantenimientos preventivos que se realicen durante la garantía o fuera de ella. 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 la carcasa, 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 por estar sometidas a un constante uso o desgaste natural no serán cubiertos por la garantía, a menos que el defecto se detecte en el momento de la compra.

DECLARACIÓN DEL TIEMPO DE SUMINISTRO DE REPUESTOS:

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

CANCELACIÓN 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. 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

(Según producto adquirido)

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.

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.
- El horno debe ser ajustado y reparado por Servicio Técnico Haceb o personal calificado y certificado.
- 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 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 y cocinar 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 ni opere 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.



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 estén recibiendo supervisión o instrucciones con respecto al uso del producto por parte de una persona responsable.

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 de 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.**
- Los utensilios de cocina pueden calentarse debido al calor transferido por los alimentos calientes. De ser necesario utilice guantes para manipular el utensilio.
- No opere ningún aparato de calefacción o que genere calor, cerca del microondas.

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 sueltas 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.
- 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

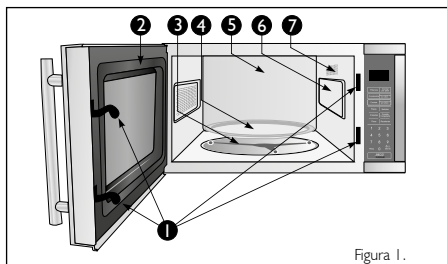


Figura 1.

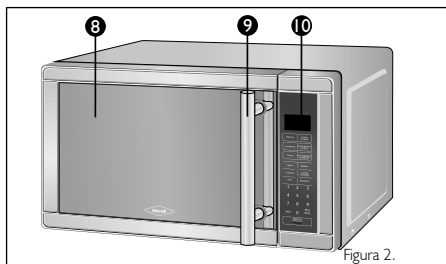


Figura 2.

- 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 del microondas dentro de la cavidad y previene el escape de microondas.
- 3. Guía giratoria:** Soporta y ayuda a girar la bandeja donde se colocan los alimentos.

4. Bandeja de cristal: Resistente al calor. El alimento que se va a cocinar debe ser colocado en un recipiente apropiado sobre esta bandeja.
5. Cavity del horno: Espacio dispuesto para la cocción de los alimentos
6. Guía de ondas: Guía las microondas a la cavidad del horno (Por favor, no retire la placa de mica que cubre la guía de onda).
7. Bombillo del horno: Enciende mientras el horno está en funcionamiento o cuando se abre la puerta.
8. Puerta: Protege al usuario de las microondas que se generan al interior de la cavidad
9. Manija: Permite abrir la puerta del microondas con facilidad
10. Panel de control: Permite ingresar las funciones, potencias y tiempos del microondas (**Ver Figura 3**).

PANEL DE CONTROL

1. **Pantalla de visualización:** Muestra el tiempo de cocción, la potencia, la hora actual y demás indicadores.

2. **Potencia:** Se utiliza para establecer el nivel de potencia. Y para verificar el nivel de potencia durante la cocción. Esto último solo aplica para la función cocción y cuando el tiempo es programado por el usuario.

3. **Cocinar por peso:** Función que realiza el proceso de cocción, según el peso del alimento (el peso debe ser ingresado por el usuario).

4. **Cronómetro:** función de temporizado que emite una señal sonora (beep) después de que termina el conteo. No cumple ninguna función de cocción.

5. **Descongelación por peso:** Función que realiza el proceso de descongelación, según el peso del alimento congelado (el peso debe ser ingresado por el usuario).

6. **Cocinar:** Se usa con varias funciones de cocción. Permite programar dos tiempos y dos potencias diferentes de operación en un mismo proceso de cocción.

7. **Descongelación por tiempo:** Función de descongelación rápida, que realiza el proceso de descongelación según el tiempo determinado por el usuario.

8. **Botones de cocción rápida:** Ajustes instantáneos para cocinar alimentos preestablecidos.

9. **Teclas numéricas (0-9):** Teclado numérico que permite ingresar o modificar la hora, el peso requerido en las funciones cocinar y descongelación por peso, y el tiempo y la potencia de cocción.

10. **Reloj:** Se utiliza para programar la hora.

11. **Borrar:** Elimina los ajustes que se hayan realizado y permite iniciar una nueva operación. Sirve además como bloqueo para niños. (Ver Ajuste bloqueo de niños, página 22).

12. **INICIO/PARAR:** Se utiliza para iniciar o parar la cocción.

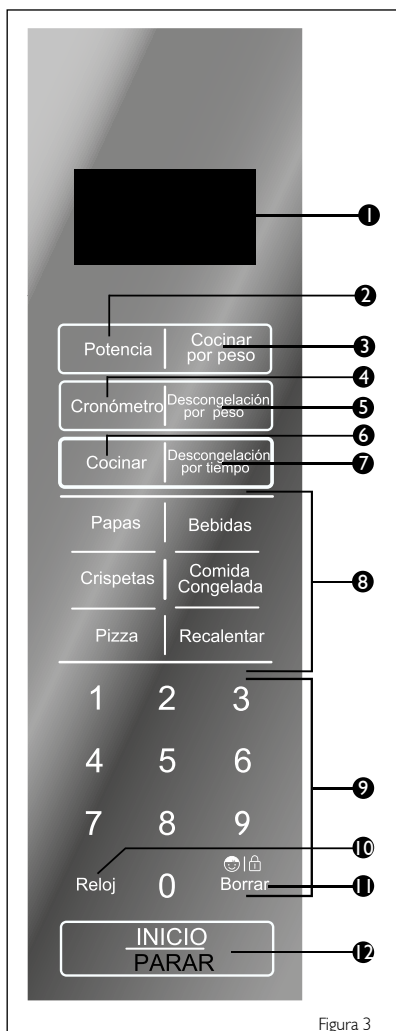


Figura 3

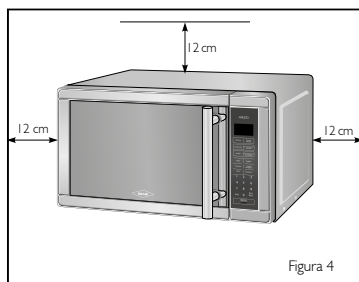
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo		HORNO AR HM-0.7 ME INOX
Voltaje		120 V~
Frecuencia		60 Hz
Microondas	Potencia de entrada	1050 W
	Potencia de cocción	700 W
	Frecuencia	2450 Mhz
Niveles de potencia		10
Dimensiones sin empaque		Ancho: 453 mm Alto: 264 mm Profundo: 354 mm
Dimensiones con empaque		Ancho: 494 mm Alto: 287 mm Profundo: 380 mm
Dimensiones de la cavidad		Ancho: 314 mm Alto: 220 mm Profundo: 293 mm
Volumen del producto		0,043m ³
Volumen de la cavidad		20,3/0,02/0,72 (L/m ³ /pies ³)
Peso sin empaque		10,3 kg
Peso con empaque		11,2 kg
Tiempo máximo reloj		99 minutos - 99 segundos
País de origen		CHN

Tabla 1.

INSTALACIÓN

- Examine el horno después de ser desempacado. Verifique que no existan daños como 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 aberturas de ventilación. Si ellas están obstruidas durante la operación, el horno puede recalentarse o eventualmente fallar. Para una
- Ventilación adecuada, permita 12 cm de espacio entre la parte superior, los lados, la parte trasera y las superficies al rededor de éste (**Ver figura 4**).
- La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno es de 12 cm.
- 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 surtidoras 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.
- Para garantizar el correcto funcionamiento de su producto, evite instalarlo muy cerca a otros electrodomésticos.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

- Este electrodoméstico debe tener conexión 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.
- Cuando se usa un adaptador a tierra, asegúrese que la caja del tomacorriente está totalmente conectada a tierra.

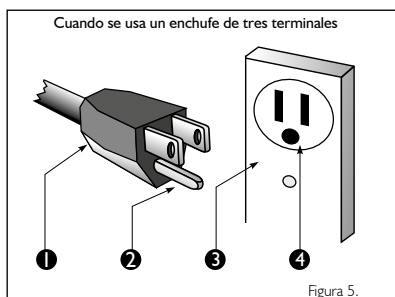


ADVERTENCIA

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 5).**
- 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 pata o terminal del enchufe bajo ninguna circunstancia **(Ver figura 5).**

1. Enchufe de tres terminales
2. Tercera pata
3. Caja de cubierta de tomacorriente
4. Tomacorriente de tres terminales



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 1. Requisitos generales.
- NTC-4556. Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para hornos microondas, incluyendo los hornos microondas combinados.
- 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, 120V 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 la operación simplemente halando la puerta. El horno se apagará automáticamente.
- Cada vez que se pulse uno de los botones, se escuchará un sonido Beep, 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 “:” cuando el horno se encuentre conectado, o la hora en caso de que ésta ya haya sido ingresada por el usuario.
- Cuando se termina el tiempo de cocción se visualiza “End”, se debe abrir la puerta o presionar cualquier tecla para volver a la hora o empezar una nueva instrucción.
- Cuando el botón **INICIO/PARAR** es pulsado durante la operación del horno, éste detiene la cocción y retiene toda la información. Para borrar la información (excepto la hora actual) pulse el botón **Borrar** una vez más.
- Si la puerta del horno se abre durante la operación del horno, éste detendrá la cocción, pero, toda la información es guardada por el mismo.
- Si el botón **INICIO/PARAR** 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.
- Las señales sonoras durante la configuración del horno son: Un beep: El horno acepta la entrada y Dos beep: el horno no acepta la entrada.
- Operar el horno microondas simultáneamente con otros electrodomésticos que se encuentren muy cerca pueden afectar su funcionamiento.



IMPORTANTE

- Si desea suspender la cocción o descongelación en cualquier momento durante la operación del horno, presione el botón **INICIO/PARAR** y después la opción **Borrar** para que el horno quede habilitado para una nueva programación.
- Si desea cambiar la configuración ingresada para cocinar o descongelar algún alimento, antes de presionar el botón **INICIO/PARAR**, presione el botón **Borrar** de este modo el horno quedará habilitado para una nueva programación.

CÓMO LAS MICROONDAS COCINAN LOS ALIMENTOS

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

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

AJUSTE DEL RELOJ

- Toque el botón Reloj
- Utilice las teclas numéricas para introducir la hora correcta
- Toque el botón Reloj nuevamente



IMPORTANTE

Es un reloj de ciclo de 12 horas. Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando vuelve la corriente luego de un corte de energía, la pantalla mostrará ENTER TIME CLOCK. Si prefiere que en la pantalla no se muestre el reloj, pulse el botón **Borrar**.

AJUSTE DE LA POTENCIA DE OPERACIÓN

- Después de ingresar el tiempo de cocción
- Pulse el botón **Potencia**, el valor por defecto de la potencia de salida de microondas es 100%.
- Luego utilice las teclas numéricas para introducir el nivel de potencia deseado, en caso de ser diferente de 100% (**Ver Tabla 2, página 15**).
- Pulse **INICIO/PARAR**.



IMPORTANTE

El botón **Potencia** se utiliza para establecer el nivel de potencia deseado y para verificar el nivel de potencia de operación. Para verificar el nivel de potencia de operación, presione **Potencia** mientras el horno está trabajando, esta acción solo es posible realizarla si se está utilizando la función **Cocción** o cuando el tiempo es programado por el usuario.

AJUSTE DEL CRONOMETRO

- Pulse **Cronómetro**
- Usando el teclado numérico Introduzca el tiempo deseado
- Pulse **INICIO/PARAR**.



IMPORTANTE

- El tiempo máximo que se puede introducir es de 99 minutos y 99 segundos
- El tiempo de cuenta regresiva se puede ver en pantalla durante 5 segundos, después de este tiempo aparecerá en pantalla el tiempo de cocción o la hora en caso de no haber ningún tiempo de cocción programado.
- Para cancelar la función: Pulse **Cronómetro** y luego pulse **Borrar** para cancelar el cronometro durante el proceso de cronometraje.

AJUSTE OPCIÓN COCINAR

Cocción en un paso

- Utilice las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción. Se puede establecer un tiempo de cocción desde 1 segundo hasta 99 minutos con 99 segundos.
- El valor por defecto de la potencia de salida de microondas es 100%, si desea establecer un nivel de potencia inferior, pulse **Potencia** y luego utilice las teclas numéricas para introducir el nivel de potencia deseado (Ver Tabla 2, página 15).
- Pulse **INICIO/PARAR** para empezar a cocinar.
- Use un solo dígito para programar un nivel de potencia.

Números de la plantilla	Potencia de cocción
1,0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0

Tabla 2.

COCCIÓN EN DOS PASOS

Algunas recetas requieren 2 etapas de cocción para obtener el resultado esperado, para lograr este tipo de programación proceda de la siguiente manera:

Configuración etapa 1:

- Siga los 2 primeros pasos de "Cocción en un paso"
- No presione **INICIO / PARAR**

Configuración etapa 2:

- Presione el botón **Cocinar** e ingrese el tiempo de cocción y el nivel de potencia deseado. (La mayoría de las recetas requieren menor potencia para la segunda etapa).
- Presione **INICIO/PARAR**

GUÍA PARA DESCONGELAR

- No descongele carne cubierta, retire siempre la envoltura externa y la bandeja que la contiene. Utilice sólo recipientes refractarios.
- Empezar a descongelar el pollo completo con las pechugas hacia abajo
- Empezar 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.
- Al descongelar, el alimento debe estar frío pero suavizado en todas las áreas. Si aún continúa ligeramente congelado, retórnalo 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 6 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.
- **Retirar:** Para evitar que se cocinen, las porciones descongeladas deben ser retiradas del horno después de que el tiempo de descongelación haya terminado.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

- Presione **Descongelación por tiempo**.
- Introduzca el tiempo de descongelación deseado usando el teclado numérico en el panel de control.
- Pulse **INICIO/PARAR**.
- Durante la descongelación, el sistema hará una pausa automáticamente y emitirá una señal sonora (beep) para que el usuario voltee el alimento, después presione **INICIO/PARAR** para reanudar la descongelación.
- Al finalizar el tiempo programado, el horno emite una señal sonora (beep) y aparece en la pantalla la palabra END, presione cualquier botón o abra la puerta del horno para iniciar una nueva función de cocción.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO + COCINAR

Después de programar la función **Descongelación por tiempo**, el horno puede ser programado para cambiar automáticamente a una o dos etapas de cocción:

Para programar descongelación por tiempo + **una** etapa de cocción:

- Siga los 2 primeros pasos de **Descongelación por tiempo**. No presione el botón **INICIO/PARAR**.
- Pulse el botón **Cocinar** e introduzca el tiempo y el nivel de potencia deseado.
- Presione el botón **INICIO/PARAR**.

Para programar descongelación por tiempo + **dos** etapas de cocción:

- Siga los dos primeros de **Descongelación por tiempo**. No presione el botón **INICIO/PARAR**.
- Pulse el botón **Cocinar** e introduzca el tiempo y el nivel de potencia deseado para la primera etapa de cocción.
- Pulse nuevamente el botón **Cocinar** e introduzca el tiempo y el nivel de potencia deseado para la segunda etapa de cocción.
- Presione el botón **INICIO/PARAR**.

COCINAR POR PESO

- Presione **Cocinar por peso**.
- Ingrese el código de un dígito, según el tipo de alimento a cocinar (**Ver Tabla 3**).
- Introduzca el peso del alimento a cocinar (**Ver Tabla 4**).
- Presione **INICIO/PARAR**.

Cocinar por peso descripción del código		
Código	Tipo	Peso máximo
1	Carne de res	5 lb 16 oz (2,7 kg)
2	Carne de cordero	
3	Carne de cerdo	5 lb 4 oz (2,4 kg)

Tabla 3.



IMPORTANTE

- Los pesos menores de 10 onzas deben ser precedidos por un 0
- El peso debe ser ingresado en libras y onzas, si el peso del alimento se encuentra solamente en libras, kilogramo o gramos cambie el peso a libra y onzas utilizando la siguiente tabla.

Tabla de conversión de pesos		
Onzas (oz)	Fracción en libras (lb)	Gramos (g)
1	.03 a .09	28
2	.10 a .15	57
3	.16 a .21	85
4	.22 a .27	113
5	.28 a .34	142
6	.35 a .40	170
7	.41 a .46	198
8	.47 a .53	227
9	.54 a .59	255
10	.60 a .65	283
11	.66 a .71	312
12	.72 a .78	340
13	.79 a .84	367
14	.85 a .90	397
15	.91 a .97	425

Tabla 4.

Tabla de conversión de pesos

Libras (lb)	Kilogramos (kg)
1	0,454
2	0,907
3	1,360
4	1,814
5	2,268

Tabla 5.

- Durante la cocción, el sistema hará una pausa automáticamente y emitirá una señal sonora (beep) para que el usuario voltee el alimento, después presione **INICIO/PARAR** para reanudar la cocción.
- Al finalizar el tiempo programado, el horno emite una señal sonora (beep) y aparece en la pantalla la palabra **END**, presione cualquier botón o abra la puerta del horno para iniciar una nueva función de cocción.

DESCONGELACIÓN POR PESO

- Presione Descongelamiento por peso.
- Introduzca el peso del alimento a cocinar (**Ver Tabla 4, página 17**).
- Pulse **INICIO/PARAR**.
- El peso debe ser en libras y onzas.
- Los pesos menores de 10 onzas deben ser precedidos por un 0.
- Si el peso del alimento se encuentra en libras solamente, cambie la fracción de libra a onzas utilizando la Tabla de conversión de pesos (**Ver Tabla 5, página 18**).
- El peso máximo que puede ser programado es de 5 libras con 16 onzas.
- Durante la descongelación, el sistema hará una pausa automáticamente y emitirá una señal sonora (beep) para que el usuario de vuelta al alimento, después presione **INICIO/PARAR** para reanudar la descongelación.
- Al finalizar el tiempo programado, el horno emite una señal sonora (beep) y aparece en la pantalla la palabra **END**, presione cualquier botón o abra la puerta del horno para iniciar una nueva función de cocción.

AJUSTE DEL BLOQUEO DE NIÑOS

- El bloqueo de seguridad impide la operación del microondas evitando que este sea manipulado por un niño sin la supervisión de un adulto responsable.
- **Para activar esta función:** Mantenga presionado el botón **Borrar** durante 3 segundos. La palabra **LOCK** se visualiza en la pantalla.
- **Para cancelar:** Mantenga presionado **Borrar** durante 3 segundos. La palabra **LOCK** en la pantalla desaparece.

CONFIGURACIÓN RÁPIDA DE COCCIÓN

- Los ajustes de cocción rápida le permiten cocinar o recalentar la comida de forma automática sin necesidad de introducir el nivel de potencia o tiempo.
- Para porciones pequeñas, simplemente presione el botón de la función deseada y presione **INICIO/PARAR**.
- Para las porciones más grandes, presione el botón de la función deseada dos veces y presione **INICIO/PARAR**, esto no aplica para la función recalentar y crispetas.
- Las funciones **Comida congelada**, **Papas** y **Bebidas** le permiten seleccionar diferentes cantidades de la misma comida. Sólo tiene que pulsar el botón deseado 1 ó 2 veces dependiendo del peso del alimento, en la pantalla aparecerá **ENTER AMT**, ingrese la cantidad de alimentos, por último presione **INICIO/ PARAR**.



IMPORTANTE

La función **Comida congelada** permite ingresar una cantidad de hasta 2 alimentos y para las funciones **Papas** y **Bebidas** permite ingresar una cantidad de hasta 4 alimentos de las mismas características.

CRISPETAS

- Presione **Crispetas**, automáticamente el tiempo de cocción se ajustará en 2:25" minutos para una bolsa de crispetas de 90 gramos (3,2 onzas).
- Pulse **INICIO/PARAR**.
- Para modificar el tiempo prefijado de la función **Crispetas**, presione el botón **Crispetas** dos veces, en la pantalla aparecerá ENTER TIME. Usando los botones del teclado numérico ajuste los minutos y segundos deseados y pulse **INICIO/PARAR**.
- El nuevo tiempo programado se mantendrá grabado siempre que se utilice la función **Crispetas**, a menos que el microondas sea desconectado del toma eléctrico o halla un corte de energía.



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.
- El tiempo de cocción de las crispetas puede variar dependiendo del sabor y de la marca, por esta razón, el tiempo preestablecido de la función Crispetas puede ser modificado.
- 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 crispetas 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.

PIZZA

Recalentar una porción de pizza:

- Pulse **Pizza** una vez.
- Pulse **INICIO/PARAR**.

Calentar una pizza congelada:

- Pulse **Pizza** dos veces.
- Pulse **INICIO/PARAR**.

BEBIDAS

Para tazas (140ml -220ml):

- Pulsar **Bebidas** una vez.
- Seleccione el número de tazas tocando las teclas numéricas del 1 al 4, el número corresponde a la cantidad de las tazas.
- Pulse **INICIO/PARAR**.

Para tazas más grandes (220ml -310ml):

- Pulsar **Bebidas** dos veces.
- Seleccione el número de tazas tocando las teclas numéricas del 1 al 4, el número corresponde a la cantidad de las tazas.
- Pulse **INICIO/PARAR**.

PAPAS

Para papas (113 g -170 g):

- Pulsar **Papas** una vez.
- Seleccione el número de papas tocando las teclas numéricas del 1 al 4, el número corresponde a la cantidad de papas.
- Pulse **INICIO/PARAR**.

Para papas más grandes (227 g -283 g):

- Pulsar **Papas** dos veces.
- Seleccione el número de papas tocando las teclas numéricas del 1 al 4, el número corresponde a la cantidad de papas.
- Pulse **INICIO/PARAR**.

COMIDA CONGELADA

Para una o dos comidas congeladas pequeñas (200 g – 255 g cada una):

- Pulse **Comida congelada** una vez.
- Para 1 plato, presione el botón número "1". Para 2 platos, presione el botón número "2"
- Pulse **INICIO/PARAR**.

Para una o dos comidas congeladas grandes (280 g -340 g cada una):

- Pulse **Comida congelada** dos veces.
- Para 1 plato, presione el botón número "1". Para 2 platos, presione el botón número "2"
- Pulse **INICIO/PARAR**.

RECALENTAR

- Pulse **Recalentar**.
- Pulse **INICIO/PARAR**.
- Esta configuración le permite recalentar un plato de comida fría, con buenos resultados.

TIEMPOS DE REPOSO

Los alimentos densos, por ejemplo, la carne, papa con cáscara y tortas requieren 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 los alimentos en papel aluminio mientras están reposando.

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.

**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

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, ésta 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 6**).
- No utilice el horno sin que la bandeja de cristal este instalada en su lugar (**Ver figura 7**).
- 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.

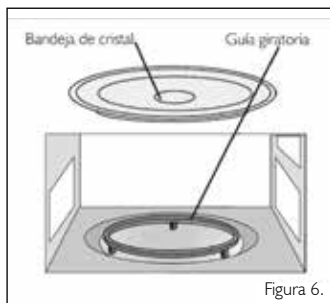


Figura 6.

PRODUCCIÓN DE CHISPAS ELÉCTRICAS

Si usted nota producción de chispas eléctricas, pulse el botón **INICIO/PARAR** 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.
- 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.

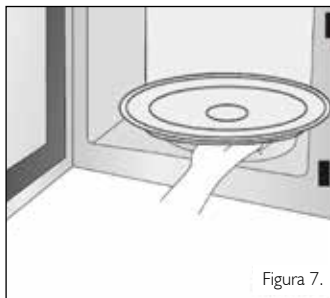


Figura 7.

GUÍA DE UTENSILIOS PARA USAR CON EL MICROONDAS

Utensilio	Comentarios
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 b) Recipientes de papel o periódico c) Papel reciclado o metal	USO RECOMENDADO a). Pueden ser utilizados para calentar el alimento. El sobrecalentamiento puede ocasionar que el poliéster se derrita.
	USO NO RECOMENDADO b). Puede encenderse
	USO NO RECOMENDADO c). Puede causar chispa eléctrica
Cristal a) Vajijas especiales para llevar el alimento del horno a la mesa. b) Vajijas de cristal fino c) Jarrones de cristal	USO RECOMENDADO a). Pueden ser utilizadas, a menos que tenga decoración metálica.
	USO RECOMENDADO b). Pueden ser utilizadas para calentar alimentos o líquidos
	USO RECOMENDADO c). El cristal muy delgado puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente. La tapa debe ser retirada. Sólo son aptas para calentar.
Metal Platos y bolsas para congelar.	USO NO RECOMENDADO Pueden ocasionar chispas eléctricas o fuego
Papel Platos, tazas, servilletas y papel de cocina. Papel reciclado.	USO NO RECOMENDADO Puede ocasionar chispas eléctricas o fuego
Plástico a) Recipientes b) Película adherente c) Bolsas para congelar	USO RECOMENDADO a). Particularmente si es Termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden torcerse o descolorarse cuando se someten a temperaturas altas. No use melamina plástica.
	USO RECOMENDADO b). 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.
	USO LIMITADO c). No deben ser herméticas. Si es necesario pinchelas con un tenedor
Papel cera o engrasado	USO RECOMENDADO Pueden ser utilizados para retener la humedad y evitar salpicaduras.

Tabla 6.

ASPECTOS AMBIENTALES

- **Empaque:** Hacer 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 consiente, 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 jabón 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 alrededor de la parte externa de la puerta del horno, límpiolo 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 limpia vidrios y luego séquela. La guía giratoria puede ser lavada en el lavaplatos.
- Limpie frecuentemente la cavidad del horno 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).
- Para eliminar malos olores en la cavidad del horno, ingrese en su interior una taza de agua con jugo y cáscaras de limón, encienda el horno durante 5 minutos. Luego limpie y seque con un paño suave.
- No permita que el panel de control se moje. Límpiolo con un paño suave y húmedo. Al limpiar el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente.
- Limpie la puerta por ambos lados con un paño húmedo para eliminar cualquier suciedad.

TIPS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ARROZ

Ingredientes:

- 50 g zanahoria picada en julianas
- 50 g de habichuela picada en julianas
- 50 g de pimentón picado en julianas
- 200 g de arroz
- 1 cucharada de curry
- 400 g de agua
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente, sazonar con el curry, la sal y la pimienta; tapar el recipiente con papel film y llévalo al horno microondas en potencia 100% por 30 minutos; a los 15 minutos de cocción, revolver el arroz, volver a tapar y llevarlo nuevamente al horno por los 15 minutos restantes.

LASAÑA DE PAPÁ

Ingredientes:

- 200 g de papa capira partida en trozos grandes
- 200 g de papa criolla partida en trozos grandes
- 1 cucharada de aceite
- 1 pizca de orégano
- 100 g queso mozzarella
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Cocinar las papas criollas en un recipiente apto para microondas en potencia 100% por 4 minutos y reservar aparte mientras se realiza el siguiente paso; cocinar las papas capira en potencia 100% por 15 minutos y reservar; en un recipiente mezclar las dos papas y con un tenedor hacerlas puré; armar la lasaña en un molde apto para microondas: Una capa de puré y una de queso y continuar así hasta terminar, llevar al horno microondas en potencia 100% por 5 minutos.

SOPA DE VERDURAS

Ingredientes:

- 50 g zanahoria picada en cubos pequeños
- 50 g de habichuela picada en cubos pequeños
- 50 g de papa criolla picada en cubos pequeños
- 50 g de papa capira picada en cubos pequeños
- 1 litro de agua
- Sal, pimienta y color al gusto

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y llevar al horno microondas en potencia 100% por 30 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 membrana de la yema con un palillo de dientes antes de la cocción. Nunca cocine huevos sin perforar las cáscaras.

P: ¿Por qué es recomendado un tiempo de reposo 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 éste 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 girarla 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 la bandeja de cristal.

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.

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. Éstos 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.

Tabla 7.



Este producto es comercializado por
INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 km 13

Copacabana, Antioquia

Tel: 400 51 00

Línea de Servicio Medellín: 255 21 00

Línea gratuita de Servicio Nacional: 01 8000 511 000

www.haceb.com
haceb@haceb.com