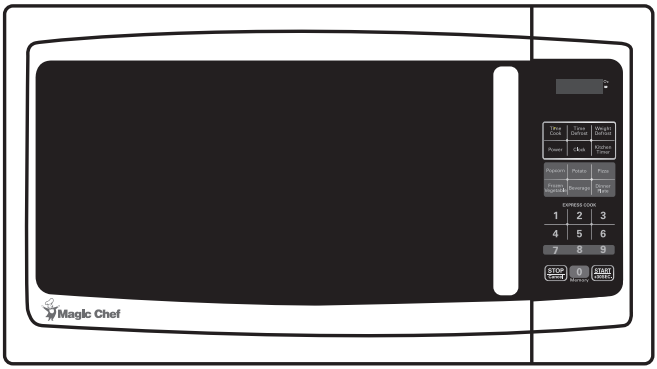
1.6 Cu. Ft.
Microondas de encimera

Manual del usuario



Modelo HMM1611ST

LEA ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR SU MICROONDAS Y GUÁRDELO PARA FUTURA REFERENCIA.

Registración del producto

Gracias por comprar el producto Magic Chef. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar la forma de registración en nuestra pagina web: www.mcappliance/register. Los beneficios de registrar su producto incluyen lo siguiente:

1. Al registrar su producto nos permite contactarle para notificarle de un cambio de seguridad o actualización del producto.
2. Si llegara a necesitar servicio bajo garantía, registrando su producto nos permite ser más eficiente en procesar el servicio.
3. En el evento que usted tenga una perdida que esta cubierto por un seguro, registrando su producto puede servir como prueba de su compra.

Una vez más gracias por comprar un producto marca Magic Chef.

PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGIA DIRECTA DE LAS MICROONDAS

(a) **No intente operar el horno con la puerta abierta,** ya que la operación en tal condición puede causarle un daño muy grave debido a la exposición directa con la energía de microondas. Es importante no obstruir los orificios de sujeción de los ganchos de seguridad de la puerta.

(b) **No coloque ningún objeto entre la puerta y el gabinete,** tampoco permita la acumulación de grasa e impurezas en los orificios de sujeción de los seguros de la puerta.

(c) **No opere el horno en caso de estar dañado.** Es de suma importancia que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no esté floja, asimismo que las bisagras y los ganchos del seguro de la puerta no estén rotos, retorcidos o flojos. Si así fuese, acuda al centro de servicio autorizado.

(d) **El horno deberá repararse** únicamente por le personal técnico capacitado.

TABLA DE CONTENIDOS

- PRECAUCIONES 1
- INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 3
- DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES 4
- INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA 4
- INSTALACION 5
- ESPECIFICACIONES 6
- PARTES Y CARACTERÍSTICAS 7
  PLATO GIRATORIO 7
- CONTROL DE HORNO DE MICROONDAS 7
  VISOR 7
  INICIO 8
  AGREGAR 30 SEGUNDOS 8
  COCCION EXPRESS 8
  DETENER/BORRAR 8
  RELOJ 8
  TONOS 8
  TEMPORIZADOR DE LA COCINA 8
- USO DEL HORNO DE MICROONDAS 9
  BLOQUER EL PANEL DE CONTROLES 9
  CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS 9
  PAUTAS PARA LA COCCION 10
  VAJILLA PARA CONCINAR Y PARA SERVIR 10
  PAPEL DE ALUMINIO Y METAL 11
  POTENCIA PARA COCINAR EN EL HORNO DE MICROONDAS 11
  COCCION MANUAL 12
  COCCION EN ETAPAS 12
  DESCONGELAR 13
  MEMORIA 13
  PALOMITAS DE MAIZ 14
  PATATAS 15
  PIZZA 15
  BEBIDAS 15
  BANDEJA DE CENA PREPARADA 15
  VEGETALES CONGELADOS 16
- MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE SU HORNO 17
- ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TECNICO 18
- CUIDADO Y LIMPIEZA 18
- PREGUNTAS Y RESPUESTAS 19
- USAR SU HORNO DE MICROONDAS CON SEGUIRDAD 20
- ARCING 20
- GARANTIA DEL HORNO DE MICROONDAS 21

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio, daños a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las Instrucciones antes de usar el equipo.
2. Lea y siga las recomendaciones en: "PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS" señalado en la pág. 1.
3. Este equipo debe tener una conexión de tierra, lea las "INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA", encontradas en la pág. 4.
4. Instale o coloque este aparato de acuerdo únicamente con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos los huevos tal como enteros y selló contenedores-Por ejemplo, cerró vidrio los frascos son capaz de estallar y no debe ser calentado en este horno.
6. Utilice este equipo sólo para el propósito por el cual fue diseñado, especificado en este manual. No use químicos corrosivos en este equipo. Este tipo de horno ha sido diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No esta diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como con cualquier aplicación, la supervisión cercana es necesaria cuando es utilizada por los niños.
8. No use el horno si tiene dañado el cable de alimentación o clavija, si funciona de manera inapropiada o si ha sufrido alguna caída.
9. Este equipo debe ser revisado solamente por un personal cualificado de servicio. Contacta un facilidad de servicio el más cercano para examinar, reparar o ajustar.
10. No cubra o bloquee ninguna salida de ventilación del equipo.
11. No almacene este aparato fuera. No utilice este producto cerca de agua- Por ejemplo, cerca de un lavaplatos, en un sótano mojado, o cerca de un estanque, o las ubicaciones semejantes.
12. No sumeria en agua el cable de alimentación o clavija.
13. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
14. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Cuando se limpien las superficies que entran en contacto al cerrar la puerta, use jabones o detergentes suaves aplicados con esponja o paño suave.
16. Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
    a) no recuece alimento. Asista detenidamente aparato cuando papel, el plástico, u otras materias combustibles se colocan dentro del horno para facilitar la cocina.
    b) Quite las ataduras de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de introducirlas en el horno.
    c) Si las materias dentro del horno encienden, mantengan puerta de horno cerró, apaga horno, y desconecta la cuerda del poder, o apagó el poder en el fufse o entrepaño de cachón de circuito.
    d) No utilice el horno para almacenar, no deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior del horno cuando éste se encuentre sin operar.
17. Los líquidos, tal como agua, el café, o el té son capaces de ser recalentado bevond el punto hirviente sin aparecer para estar heiviéndose debido surgir la tensión del líquido. Burbujear o hervir visibles cuando el contenedor se quita del horno de la microhonda no es siempre el presente. ESTO PODRIA TENER COMO RESULTADO LIQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HERVIR SOBRE CUANDO UNA CUCHARA U OTRO UTIL se METEN EN EL LIQUIDO. Para reducir el riesgo de inlury a personas:
    a) No recaliente el líquido.
    b) Bata el líquido antes de y medio por la calefacciónlo.
    c) No utilice directamente contenedores de lados con cuellos estrechos.
    d) El horno de la microhonda por un tiempo corto antes de quitar el contenedor.
    e) Utilice el cuidado extremo cuando meter una cuchara u otro útil en el contenedor.
18. No use esta microondas para calentar químicos corrosivos (por ejemplo sulfatos o cloratos.) Los vapores de tales corrosivos pueden reaccionar con los contactos y los muelles del interruptor de seguridad resultado inutilizar.
19. Mantenga limpia la cubierta de la salida de microondas. Limpie el interior del horno con un trapo suave después de usarlo. Si usted deja grasa en cualquier parte de el interior del horno, ésta podría sobrecalentarse, humeando o atrapar fuego cuando el horno sea utilizado nuevamente.
20. Nunca caliente aceite o grasa para freír en el horno ya que usted no puede hacerlo y estar controlando la temperatura, estas pueden sobrecalentarse y provocar fuego.
21. No funcione el horno sin la bandeja de cristal en lugar. Sea seguro que se está sentando correctamente en la base que rota.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES

ADVERTENCIA:
Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, por lo que si no es instalado y utilizado apropiadamente, conforme a las instrucciones del fabricante, podría causar interferencia en la recepción de la radio y television.
Este producto ha sido clasificado y probado; encontrándose que satisface los términos para un equipo ISM, según la sección 18 del reglamento FCC, que está planteada para ofrecer protección apropiada contra aquella interferencia en instalaciones residenciales.
No obstante, no se garantiza que la interferencia no llegue a ocurrir en alguna instalación en particular. Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o televisión, la cual puede suceder al momento de encender o apagar el equipo, entonces será preciso que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante alguna de las siguientes indicaciones:

- Reoriente la antena de recepción de radio o televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del equipo receptor.
- Conecte el horno de microondas en una toma de corriente diferente, de forma que el horno de microondas y el receptor se alimenten de distintos circuitos eléctricos.

EL FABRICANTE no es responsable por cualquier interferencia de radio o TV causada por una MODIFICACION NO AUTORIZADA al horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

Este equipo debe de estar conectado a tierra; ya que en caso de un corto circuito, el cable a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar una trayectoria de escape a la corriente eléctrica. Por lo tanto este aparato está equipado con una clavija polarizada que contiene una terminal para la conexión a tierra, la cual debe de conectarse a un contacto que esté propiamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA:
La conexión inapropiada a tierra puede ser un factor de riesgo de sufrir una descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado o al personal de servicio, si las instrucciones de instalación no son completamente entendibles o si existe alguna duda de que el equipo esté conectado adecuadamente a tierra, cuide también:

Si es necesario utilizar una extensión de corriente, entonces use únicamente extensiones de tres cables, con clavija polarizada con contacto a tierra, y que a su vez el contacto de la extension se ajuste a la clavija del equipo. La capacidad electrica de la extensión debe de ser cuando menos de la misma que la del cable del horno. Así

ADVERTENCIA; No corte ni quite el tercero (ground)prong del cable eléctrico bajo cualquieres circunstancias.

INSTALACION

1. **Examine el horno después de abrirlo.**
   Revise que no esté dañado, no tenga abolladuras, que la puerta esté alineada y que la cavidad no esté rayada o abollada. Si existe algún desperfecto visible, NO INSTALE EL HORNO y notifíquelo inmediatamente a su vendedor.

2. **Superficie regular y estable.**
   Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable.

3. **Ventilación.**
   No obstruya las rejillas de ventilación. Si estas son bloqueadas durante la operación, el horno se puede calentar excesivamente y eventualmente tener alguna falla.
   Para proporcionarle la adecuada ventilación, mantenga como mínimo 4 inches (10.16 cm) de espacio entre cualquier costado del horno y el lugar en donde va a instalarse.

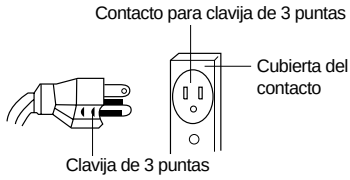
4. **Manténgalo alejado de equipos de radio y televisión.**
   Una mala recepción de televisión e interferencia en la radio pueden presentarse si el horno está colocado cerca de la TV, radio, antena, etc.,
   Mantenga alejado el horno de microondas de estos equipos lo más que se pueda.

5. **Manténgalo alejado de equipos generadores de calor y de llaves de agua.**
   No coloque el equipo en lugares calurosos y húmedos, para prevenir el riesgo de incendio o de sufrir una descarga eléctrica. Asimismo no lo instale cerca de la tarja.

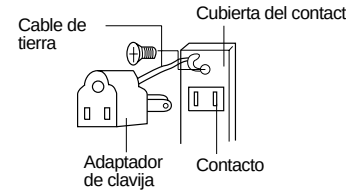
6. **Suministro de Energía - Revise el voltaje de su domicilio.**
   Compruebe su fuente de energía local.
   Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 12 amperes, a AC 120 Voltios, 60 Hz y con contacto polarizado con conexión a tierra.
   1) Este horno tiene suministrado un cable de corriente corto; esto es con la intención de prevenir el riesgo de llegar a enredarse o tropezar con él.
   2) Se puede llegar a utilizar juegos de cable más largos o extensiones de corriente, siempre y cuando se tenga el debido cuidado en su uso.
   3) Si se utiliza un cable largo o una extensión.
      Entonces el rango eléctrico del cable (calibre) o de la extensión debe de ser por lo menos del mismo tipo que el usado en el horno.
      El cable de extensión debe de ser del tipo de 3 conductores.
      El cable largo debe de acomodarse de forma que no se pueda producir un accidente, debido al tropezar o enredarse con él y a su vez de no quedar al alcance de los niños.

7. El espacio mínimo necesario que debe haber sobre la parte superior del horno es de 4 inches (10.16 cm).

Cuando use clavija de 3 puntas



Cuando utilice un adaptador de clavija, asegúrese de que el contacto esté debidamente conectado a tierra.

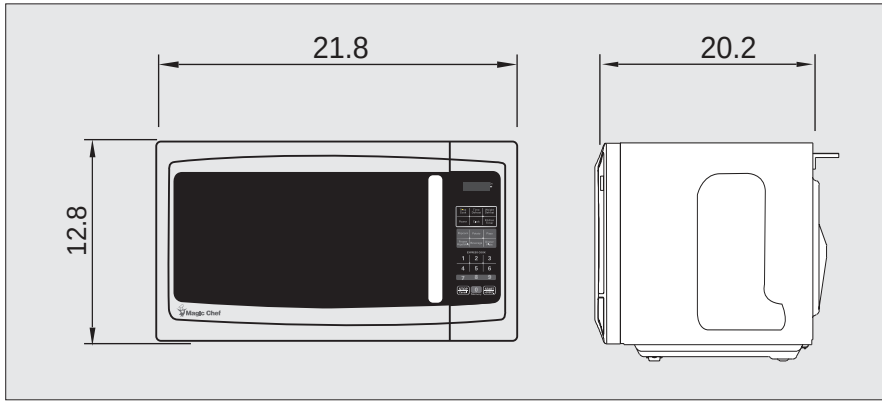


"EL REGLAMENTO ELECTRICO CANADIENSE NO PERMITE EL USO DE ADAPTADORES DE TIERRA"

ESPECIFICACIONES

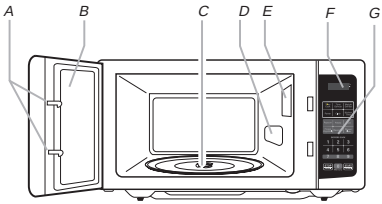
Fuente de Alimentación		120V AC, 60Hz MONOPHASE AVEC FONDRE
MICROONDAS	Consumo	1550 W
	Potencia de salida de microondas	1100 W
	Frecuencia de microondas	2450 MHz
Dimensiones externas (Ancho x Alto x Fondo)		553 x 326.1 x 513 mm (21.8 x 12.8 x 20.2 pulgadas)
Dimensiones de la cavidad (Ancho x Alto x Fondo)		394 x 260 x 433 mm (15.5 x 10.2 x 17.0 pulgadas)
Volumen de la cavidad		1.6 cu.ft.
Peso neto		Aproximadamente 36.7 lbs.
Cronómetro		99 min. 99 seg.
Niveles de potencia		11 niveles

** Las especificaciones están sujetas a cambio sin notificación previa, por mejoras del equipo.*



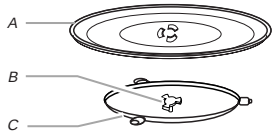
PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Este manual corresponde a varios modelos diferentes. El modelo que usted adquirió puede presentar sólo algunas de las características que aparecen aquí o todas ellas. El aspecto del modelo que usted adquirió puede ser algo diferente de las ilustraciones que aparecen en el manual.



A. Traba de seguridad de la puerta
B. Malla metálica de protección para la puerta
C. Plato giratorio de vidrio
D. Tapa de la ranura de ingreso a la cavidad
E. Luz del horno
F. Visor
G. Panel de control

Plato giratorio



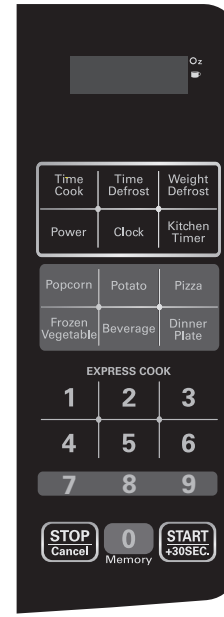
A. Plato giratorio
B. Eje
C. Soporte

El plato giratorio puede rotar en ambas dirección para obtener una cocción más pareja. Para obtener mejores resultados, no ponga en funcionamiento el horno sin el plato giratorio colocado en su lugar. Consulte la sección “Ayuda o Servicio” para realizar el pedido de alguna parte.

Para instalar:

1. Coloque el eje en el orificio que se encuentra en el centro de la base de la cavidad del horno.
2. Coloque el soporte en la base de la cavidad del horno.
3. Coloque el plato giratorio en el soporte. Coloque las partes elevadas y curvas en el centro de la base del plato giratorio entre los tres rayos del eje.

CONTROL DE HORNO DE MICROONDAS



Visor

Cuando el horno se conecte por primera vez a la corriente eléctrica, la leyenda “0:00” aparecerá en el visor. Si en algún otro momento aparece la leyenda “0:00” en el visor, significa que hubo un corte de corriente. Vuelva a programar el reloj si es necesario. Consulte la sección “Reloj”. Cuando el horno está en uso, el visor muestra el tiempo de cocción restante. Cuando el horno no está en uso, en el visor aparece la hora del día (si se ha programado el reloj para mostrar la hora) o el tiempo restante fijado en el temporizador.

Inicio

El control START (tecla START/+30SEC) pone en funcionamiento el horno.
Si se interrumpe el proceso de cocción pulsando la tecla STOP/CANCEL o abriendo la puerta del horno, al pulsar la tecla START/+30SEC se reinicia el ciclo.

Agregar 30 Segundos

El control +30SEC (START/+30SEC) automáticamente pone en funcionamiento el horno de microondas a una potencia del 100% durante 30 segundos, y agrega 30 segundos al tiempo de cocción con cada pulsación adicional del control.

Cocción Express

Cada uno de los controles de la función EXPRESS COOK (teclas números 1-6) automáticamente pone en funcionamiento el horno de microondas a una potencia del 100% durante 1 minuto, 2 minutos, 3 minutos, 4 minutos, 5 minutos o 6 minutos, según la tecla que se pulse.

Detener/Borrar

El control STOP/CANCEL borra todo comando equivocado e interrumpe y/o cancela cualquier programa durante la cocción. No borra la hora del día. Cualquier programa de cocción se puede interrumpir pulsando el control STOP/CANCEL una vez o abriendo la puerta del horno. El ciclo se puede reiniciar pulsando la tecla START/+30SEC. Cualquier programa de cocción se puede cancelar pulsando el control STOP/CANCEL dos veces o abriendo la puerta del horno y luego pulsando el control STOP/CANCEL.
El control STOP/CANCEL también se usa para trabar y destrabar el panel de control. Consulte la sección “Bloquear el panel de controles”.

Reloj

Se trata de un reloj estándar de 12 horas (1:00-12:59). Si el reloj no se programa para mostrar la hora, la leyenda "0:00" se mantendrá en el visor. Cuando el reloj se está poniendo en hora, el signo “:” aparecerá titilando. Si durante la cocción pulsa el control CLOCK puede consultar la hora durante 3 segundos.

Para programar en hora:
El horno de microondas debe estar en modo standby (no en funcionamiento).

1. Pulse el control CLOCK
   Aparecerá “00:00” en el visor con el primer “0” titilando.
2. Ingrese la hora actual, completando los cuatro dígitos de izquierda a derecha. El primer dígito únicamente puede ser “1” ó “0.”
3. Pulse la tecla CLOCK

Tonos

Los tonos son señales sonoras que indican lo siguiente:

Un tono

1. Ingreso válido (tono corto)
2. Fin de una etapa durante una cocción con múltiples etapas
3. Bloqueo del panel de control activado o desactivado (tono largo)

Cinco tonos

1. Fin de un ciclo
2. Fin de la cuenta regresiva del temporizador de la cocina

Temporizador de la cocina

El temporizador de la cocina (función Kitchen Timer) se puede programar en minutos y segundos, hasta un máximo de 99 minutos 99 segundos y cuenta en forma regresiva el tiempo programado. El temporizador de la cocina no se puede utilizar mientras esté activada otra función del horno.
NOTA: El temporizador de la cocina no pone en funcionamiento ni detiene el horno de microondas.

USO DEL HORNO DE MICROONDAS

Para programar:

1. Pulse el control KITCHEN TIMER
   Aparecerá “00:00” en el visor con el primer “0” titilando.
2. Ingrese el tiempo deseado en minutos y segundos, completando los cuatro dígitos de izquierda a derecha. Ejemplo: 1-0-0-0 para 10 minutos, ó 0-5-0-0 para 5 minutos.
3. Pulse la tecla START/+30SEC.
   Cuando haya transcurrido el tiempo programado, se escuchará el tono que indica el fin del temporizador y el visor volverá a marcar la hora del día.
4. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para cancelar el funcionamiento del temporizador de la cocina.

Bloquear el panel de controles

La función Control Lock inhabilita las teclas del panel de control para evitar que se ponga en uso el horno de microondas cuando no es esa la intención.
Para activar y desactivar la función: El horno de microondas debe estar en modo *standby*. Pulse y mantenga oprimido la tecla STOP/CANCEL durante 3 segundos hasta que escuche el sonido de un tono largo, se borre la leyenda del visor y aparezca un diagrama de la zona del visor. Repita para destrabar el control y volverá a aparecer en el visor la hora del día. Si se pulsa alguna tecla mientras el control está activado no habrá respuesta alguna por parte del horno de microondas.

El magnetrón instalado en el horno de microondas produce microondas que se reflejan en las superficies metálicas del piso, paredes y techo de la cavidad del horno, atraviesan el plato giratorio y la vajilla usada para cocinar, hasta llegar a los alimentos. Las microondas son atraídas y absorbidas por las moléculas de grasa, azúcar y agua de los alimentos. Por esta razón, entran en movimiento y producen la fricción y el calor que produce la cocción de los alimentos.

1. Para evitar daños en el horno de microondas no se apoye ni permita que los niños se cuelguen de la puerta del horno.
2. Para evitar daños en el horno de microondas, no lo ponga en funcionamiento cuando esté vacío.
3. No se deben calentar biberones ni frascos con alimento para bebés en el horno de microondas.
4. No se deben poner a secar prendas, flores, frutas, hierbas, maderas, calabazas, papeles, incluyendo sacos de papel madera y periódicos, en un horno de microondas.
5. La cera parafinada no se derretirá dentro de un horno de microondas por que no absorbe las microondas.
6. Use mitones para horno o agarraderas cuando retire recipientes de un horno de microondas.
7. No cocine en exceso las patatas. Al terminar el tiempo de cocción recomendado, las patatas deben estar firmes. Déjelas reposar durante 5 minutos. Terminarán de cocinarse mientras descansan.
8. No cocine ni caliente huevos enteros dentro de la cáscara. El vapor acumulado en los huevos enteros puede hacerlos explotar y la limpieza de la cavidad del horno puede resultar una tarea muy dificultosa. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por un rato.

Características de los alimentos

Durante el proceso de cocción, la cantidad, el tamaño y forma, la temperatura inicial del horno, y la composición y densidad de los alimentos influye sobre los resultados de la cocción.

Cantidad de alimentos
Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos cocinados de una vez, más tiempo de cocción se necesitará. Controle si está cocido y siga cocinado agregando pequeños incrementos de tiempo si es necesario.

Forma y tamaño
Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los trozos más grandes, y los alimentos de forma uniforme se cocinan más parejos que los de formas irregulares.

Temperatura inicial
Los alimentos que estén a temperatura ambiente se calientan más rápido que los refrigerados, y los refrigerados más rápido que los congelados.
Composición y densidad
Los alimentos ricos en grasa y azúcar alcanzan temperaturas superiores y se calientan más rápido que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y las patatas, requieren más tiempo de cocción que un alimento del mismo tamaño pero más liviano y poroso, como una torta.

Pautas para la cocción

Cubrir los alimentos
Cubrir los alimentos ayuda a mantener la humedad, reducir el tiempo de cocción y reducir las salpicaduras. Use la tapa que viene con la vajilla para cocinar. Si no tiene la tapa, puede usar papel encerado, toallas de papel o plástico indicado para hornos de microondas. Las cubiertas de plástico deben levantarse en una de las esquinas para permitir la salida del vapor.
Es normal que se produzca condensación sobre la puerta y sobre las superficies de la cavidad del horno.
Revolver y dar vuelta
Revolver y dar vuelta los alimentos ayuda a redistribuir el calor en forma pareja y a evitar la cocción excesiva en los bordes del alimento. Revuelva desde los bordes hacia adentro. Si es posible, de vuelta los alimentos y coloque arriba lo que estaba abajo.
Disposición
Si calienta alimentos que tienen formas irregulares o diferentes tamaños, coloque las partes más finas o los trozos de menor tamaño hacia el centro. Si cocina varios trozos del mismo tamaño y forma, colóquelos en forma de anillo, dejando el centro del anillo vacío.
Perforación
Antes de calentar, utilice un tenedor o cuchillo pequeño para perforar o hacer pequeños agujeritos en los alimentos que tengan membrana o cáscara, como las patatas, las yemas de huevo, el hígado de pollo, los perros calientes y las salchichas. Perfore en varios lugares para dejar salir el vapor.
metal".
Protección
Use trozos pequeños y planos de papel de aluminio para proteger las partes finas de alimentos con formas irregulares, huesos y otras piezas como las alas del pollo, los extremos de las patas y la cola del pescado. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal".
Tiempo de reposo
Los alimentos seguirán cocinándose por la conducción natural del calor aún cuando termine el ciclo de cocción del microondas. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad del alimento.

Vajilla para cocinar y para servir

La vajilla para cocinar y servir deberá caber en el plato giratorio. Use siempre mitones para el horno o agarraderas para tocar los elementos porque cualquier fuente puede calentarse por el calor transmitido por la comida. No use vajilla para cocinar o servir que tenga borde dorado o plateado. Use la siguiente tabla como guía, y pruebe antes de usarla.

MATERIAL	RECOMENDACIONES
Papel de aluminio	Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal".
Fuente para dorar	La base debe estar por lo menos 3/16" (5 mm) por encima del plato giratorio.Siga las instrucciones del fabricante.
Cerámica vidriada, vidrio	Uso aceptable.
Porcelana, vajilla de barro cocido	Siga las instrucciones del fabricante.
Melamina	Siga las instrucciones del fabricante.
Papel: toallas vajilla, servilletas	Use artículos de papel no reciclado y aquellos que estén aprobados para el uso de horno de microondas.
Plástico: envoltorios, sacos, tapas, vajilla, recipientes	Use los artículos que estén aprobados para el uso de horno de microondas.

MATERIAL	RECOMENDACIONES
Cerámica y arcilla	Siga las instrucciones del fabricante.
Vajilla de silicona para cocinar	Siga las instrucciones del fabricante.
Recipientes de paja, mimbre, madera	No usar en el horno de microondas.
Papel encerado	Uso aceptable.

Para probar si la vajilla es apta para usar en el horno de microondas:

1. Coloque la vajilla para cocinar o servir en un horno de microondas con una taza de agua (250 ml) al lado.
2. Cocine al 100% de la potencia durante un minuto. No use la vajilla si se calentó y el agua se mantuvo fría.

Papel de aluminio y metal

Use mitones para hornos o agarraderas para retirar recipientes de un horno de microondas.
El papel de aluminio y algunos metales se pueden usar en el horno de microondas. Si no se usan en forma adecuada, se puede producir un arco voltaico (un resplandor azul de luz) y dañar el horno de microondas.

Apto para uso

Se pueden usar las rejillas y vajilla que vienen con el horno de microondas (en algunos modelos), papel de aluminio para proteger y los termómetros aprobados para carne, con las siguientes instrucciones:

1. Para evitar todo daño en el horno de microondas, no deje que el papel de aluminio ni el metal toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad del horno.
2. Use siempre el plato giratorio.
3. Para evitar todo daño en el horno de microondas, no permita que entre en contacto con ningún objeto metálico durante el proceso de cocción.

No use

No se debe usar vajilla para cocinar y hornear de metal, oro, plata, peltre, termómetros para carne que no estén aprobados, pinchos, hilo metálico plastificado, forro metálico como el que envuelve los sándwiches, ganchos y objetos que tengan borde dorado o plateado o una cubierta metálica.

Potencia para cocinar en el horno de microondas

Muchas recetas para cocinar en el horno de microondas especifican qué potencia utilizar en términos de porcentaje, nombre o cantidad. Por ejemplo, use la tabla siguiente a modo de guía general para la potencia sugerida para la cocción de alimentos específicos.

PORCENTAGE /NOMBRE	NUMERO	USO
100%, Alta	10	Para calentar comida de preparación rápida, y alimentos con alto contenido de agua, bebidas y la mayoría de los vegetales.
90%	9	Para cocinar trozos pequeños y tiernos de carne, carne picada, aves y filetes de pescado. Para calentar sopas crema.
80%	8	Para calentar arroz, pasta y guisos que se pueden revolver. Para cocinar y calentar alimentos que necesiten una potencia de cocción no tan alta. Por ejemplo, un pescado entero o un pan de carne.
70%, Medio alta	7	Para volver a calentar una porción individual.
60%	6	Para cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevo, budines y flanes. Para cocinar platos que no se pueden revolver, como la lasagna.

PORCENTAGE /NOMBRE	NUMERO	USO
50%, Medio	5	Para cocinar un jamón entero, aves enteras y estofados. Para cocinar guisos a fuego lento.
40%	4	Para derretir chocolate. Para calentar pan, bollos y pastelería.
30%, Medio baja, descongelar	3	Para descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20%	2	Para ablandar manteca, queso y helado.
10%, Baja	1	Para quitar el frío de la fruta.
0%	0	

Cocción manual

Para usar:

1. Coloque los alimentos sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla TIME COOK.
3. Ingrese el tiempo de cocción deseado.
4. Presione POWER una vez, el LED mostrará "PL10". La potencia por defecto es 100% de potencia. Ahora puede pulsar las teclas numéricas para ajustar el nivel de potencia.
5. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
6. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso de cocción.

Cocción en etapas

El horno de microondas se puede programar para cocinar a diferentes potencias durante distintos períodos de tiempo, hasta en dos etapas. Una de las etapas puede ser Descongelar en forma automática según el peso (ver sección “Descongelar”), que será la primera etapa.

Para cocinar en etapas:

1. Coloque los alimentos sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla TIME COOK.
3. Ingrese el tiempo de cocción deseado.
4. Presione POWER una vez, el LED mostrará "PL10". La potencia por defecto es 100% de potencia. Ahora puede pulsar las teclas numéricas para ajustar el nivel de potencia.
5. Pulse la tecla TIME COOK.
6. Ingrese el tiempo de cocción deseado para la segunda etapa.
7. Presione POWER una vez, el LED mostrará "PL10". La potencia por defecto es 100% de potencia. Ahora puede pulsar las teclas numéricas para ajustar el nivel de potencia.
8. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción programado para cada etapa, y un tono corto indicará el final de la primera etapa. Se podrá verificar el nivel de potencia durante 3 segundos pulsando la tecla POWER durante el etapa que esté en marcha.
   Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
9. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso de cocción.
   Se puede aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos durante la etapa que esté en proceso pulsando la tecla de control START/+30SEC.

Para usar la función Descongelar como primera etapa: Pulse la tecla Weight Defrost. La leyenda “dEF1” aparecerá en el visor. Ingrese la cantidad de onzas entre 4 y 100 onzas (ver sección “Descongelar”), y luego siga los pasos 5-8 de arriba para programar la segunda etapa.

Descongelar

El programa Descongelar tiene dos funciones: dEF1, que descongela automáticamente según el peso, y dEF2, que descongela en forma manual por tiempo.

1. El nivel de potencia para descongelar es 30% y no se puede modificar.
2. Desenvuelva los alimentos y quite la tapa (por ejemplos, de los recipientes que contienen jugo de frutas) antes de descongelar.
3. Los bloques de poca altura se descongelarán más rápidamente que los de mayor altura.
   Separe los trozos de alimentos tan pronto como sea posible durante el ciclo o al final de éste para descongelar en forma más uniforme.
4. Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger algunas partes del alimento, como las alas y patas del pollo y la cola del pescado. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal".
   La función Descongelar no debe usarse con alimentos que hayan estado fuera del congelador durante más de 20 minutos o con alimentos congelados ya preparados. Use el siguiente cuadro a modo de guía.

CARNE

Carne de vaca: carne picada, bistec, asado, guisos
Las partes angostas o con más grasa de cortes de forma irregular deben protegerse con papel de aluminio antes de descongelar.
No descongele hamburguesas de menos de 1/4 libra (113 g) o dos de 4 onzas (113 g). Coloque todas las carnes en bandejas que sean aptas para cocinar en horno de microondas. No cubra.
Cordero: guisos y costillas
Cerdo: chuletas, costillas, asado, salchicha

AVES

Pollo: entero y trozado
Coloque en bandejas que sean aptas para cocinar en hornos de microondas, con la parte de la pechuga hacia arriba. No cubra.
Perdices
Pavo: pechuga

PESCADO

Filetes, chuletas, mariscos enteros Coloque en fuente apta para cocción en horno de microondas. No cubra.

Para descongelar por peso:

1. Coloque los alimentos, sin cubrir, sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla WEIGHT DEFROST. La leyenda “dEF1” aparecerá en el visor.
3. Ingrese el peso en onzas, desde 4 a 100. Si ingresa un valor inválido, el horno no empezará a funcionar.
4. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
5. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

Para descongelar por tiempo

1. Coloque los alimentos, sin cubrir, sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla TIME DEFROST.
   La leyenda “dEF2 aparecerá en el visor.
3. Ingrese el tiempo deseado para descongelar.
4. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
5. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

Memoria

La memoria puede almacenar hasta 3 programas diferentes de cocción.
Las funciones del Menú Automático no se pueden programar como una función de la memoria.

Para programar la memoria:

1. Pulse el control MEMORY. La leyenda “1” aparecerá en el visor para guardar el primer programa en la memoria.
2. Ingrese el programa, siguiendo las instrucciones de “Cocción manual” o “Cocción en etapas”.

3. Pulse el control START/+30SEC. Se escuchará un tono de ingreso válido, que indica que el programa ha sido aceptado por la memoria; o pulse la tecla START/+30SEC. El programa se iniciará de inmediato y se guardará en la memoria.

Para ingresar el segundo y el tercer programa en la memoria: Pulse la tecla MEMORY dos o tres veces, luego siga los pasos 2 y 3, que figuran arriba.

Para usar la memoria:

1. Coloque los alimentos sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse el control MEMORY reiteradamente hasta que aparezca el número del programa deseado en el visor.
3. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción del programa. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
4. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

Palomitas de maíz

ALMOHADILLA	TOUCH	VISOR	PORCION
Palomitas de maiz	Una vez	1.75	1.75 oz (50 g)
	Dos veces	3.0	3.0 oz (85 g)
	Tres veces	3.5	3.5 oz (99 g)

NOTA: Durante la función Palomitas de maíz (Popcorn), al igual que con las demás funciones del horno de microondas, el artefacto debe estar controlado permanentemente. Preste atención para escuchar cuando las explosiones se distancien y las palomitas salten cada 1 ó 2 segundos y detenga el ciclo.

1. Para evitar daños en el horno de microondas, no use sacos de papel ni vajilla de vidrio.
2. Procese un solo paquete de palomitas por vez.
3. Siga las instrucciones del fabricante cuando use un envase de palomitas que se use para procesar en el horno de microondas.
4. Para obtener mejores resultados, no trate de procesar las palomitas que no explotaron.
5. Use sacos frescos de palomitas para obtener resultados óptimos.
6. Los resultados pueden variar según la marca y el contenido graso. Si procesa sacos de un tamaño que no esté incluido en esta sección, siga las instrucciones del envase.

Para usar la función POPCORN:

1. Coloque el envase de palomitas sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla POPCORN para elegir el tamaño (ver cuadro).
3. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de la función POPCORN. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
4. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

Patatas

ALMOHADILLA	TOUCH	VISOR	PORCION
Patatas	Una vez	1	1, 8.0 oz (230 g) de petata
	Dos veces	2	2, 16.0 oz (460 g) de petatas
	Tres veces	3	3, 24.0 oz (690 g) de petatas

1. Perfore cada patata varias veces con un tenedor antes de asarlas. Coloque una sola patata sobre el plato giratorio, fuera del borde (no en el centro).
2. Coloque 2 ó 3 patatas sobre el plato giratorio alrededor de los bordes, separadas 1" (2.5 cm).
3. Deje que las patatas descansen durante 5 minutos después de hornear.

Para usar la función POTATO:

1. Coloque las patatas sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la función POTATO para elegir la cantidad de patatas (ver cuadro).
3. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
4. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

Pizza

ALMOHADILLA	TOUCH	VISOR	PORCION
Pizza	Una vez	4.0	1, 4.0 oz (113 g) rebanadas
	Dos veces	8.0	2, 8.0 oz (230 g) rebanadas
	Tres veces	14.0	3, 14.0 oz (400 g) rebanadas

1. Coloque las porciones de pizza sobre una toalla de papel o plato de papel.

Para usar la función PIZZA:

1. Coloque la pizza sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la función PIZZA para elegir la cantidad de porciones (ver cuadro).
3. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de recalentamiento. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
4. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

Bebidas

ALMOHADILLA	TOUCH	VISOR	PORCION
Bebidas	Una vez	1	1, 4.0 oz (120 ml) cup
	Dos veces	2	2, 8.0 oz (240ml) cups
	Tres veces	3	3, 12.0 oz (360ml) cups

1. No cubra.
2. El diámetro de la boca de la taza afectará la forma en que los líquidos se calienten. Las bebidas en tazas con pequeñas aberturas pueden calentarse más rápido.

Para usar la función BEVERAGE:

1. Coloque las tazas sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla BEVERAGE para elegir la cantidad (ver cuadro).
3. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de recalentamiento. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
4. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

Bandeja de cena preparada

ALMOHADILLA	TOUCH	VISOR	PORCION
Bandeja de cena preparada	Una vez	9.0 oz	9.0 oz (255 g)
	Dos veces	12.0 oz	12.0 oz (340 g)
	Tres veces	18.0 oz	18.0 oz (510 g)

1. Coloque los alimentos sobre la fuente, cubra con plástico y permita la salida del vapor.

Para usar la función DINNER PLATE:

1. Coloque la fuente sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla DINNER PLATE para elegir el tamaño (ver cuadro).
3. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
4. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

Vegetales Congelados

ALMOHADILLA	TOUCH	VISOR	PORCION
VEGETALES CONGELADOS	Una vez	4.0 oz	4.0 oz (113 g)
	Dos veces	8.0 oz	8.0 oz (230 g)
	Tres veces	16.0 oz	16.0 oz (460 g)

1. Retire los vegetales congelados del envase.
2. Coloque en recipientes seguros para horno de microondas.
3. Agregue agua:
   2 cucharadas (30 mL) para 4.0 onzas (113 g) de vegetales;
   4 cucharadas (60 mL) para 8.0 onzas (230 g) de vegetales;
   1/3 taza (80 mL) para 16.0 onzas (460 g) de vegetales.
4. Cubra con plástico y permita que salga el vapor.
5. Revuelva y deje descansar 2-3 minutos después de cocinar.

Para usar la función FROZEN VEGETABLE:

1. Coloque los alimentos sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla FROZEN VEGETABLE para elegir la cantidad (ver cuadro).
3. Pulse la tecla START/+30SEC.
   El visor mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando termine el ciclo, se escuchará el tono que indica el fin del ciclo y el visor volverá a marcar la hora del día.
4. Pulse la tecla STOP/CANCEL en cualquier momento de la cuenta regresiva para interrumpir o cancelar el proceso.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE SU HORNO

El horno se debe limpiar regularmente y cualquier depsito del alimento quitado.
La falta de mantener el horno en condiciones limpias podra conducir a la deterioracin de la superficie que podra afectar al contrario la vida de la aplicacin y dar lugar posiblemente a una situacin peligrosa.

1 Desconecte el horno antes de limpiarlo.

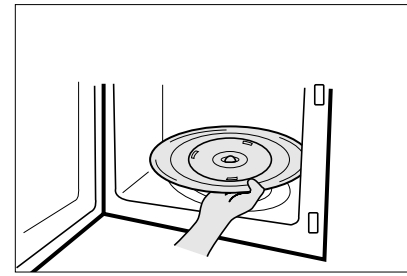
2 Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos salpiquen las paredes o se derramen en el interior, limpie el interior con un paño húmedo. Pude usar un detergente suave si el horno se encuentra demasiado sucio. No es recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos.

3 La parte exterior del horno debe limpiarse con agua y jabón, y enjuagarse y secarse con un paño suave. Para evitar daños a las partes que operan dentro del horno, no permita que entre agua por la abertura de ventilación.

4 Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave. No use detergentes o abrasivos fuertes en el panel de control.

5 Si se acumula vapor en el interior del horno o el borde de la puerta, límpielo con un paño suave. Esto suele ocurrir cuando el horno de microondas está siendo operado bajo condiciones de alta humedad, sin embargo, esto no es un indicio de mal funcionamiento.

6 Ocasionalmente es necesario retirar el plato de cristal para limpiarlo. Lávelo en agua tibia con jabón o en lavaplatos automático.



7 El arillo y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.
Simplemente limpie la superficie con agua y detergente suave o con limpiador de ventanas y seque. El eje puede lavarse con agua tibia.

ARILLO GIRATORIO

1 El ARILLO y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.

2 El Plato de Cristal siempre debe colocarse sobre el ARILLO para cocinar.

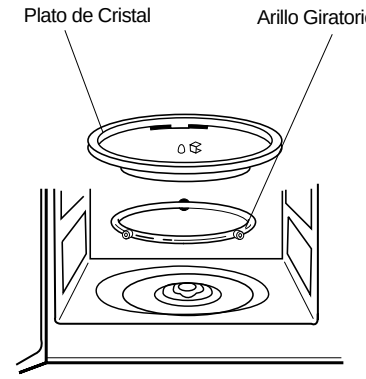
PLATO DE CRISTAL

1 No opere el horno sin el Palto de Cristal.

2 No use ningún otro plato de cristal en este horno.

3 Si el plato de cristal está caliente, permita que se enfríe antes de limpiarlo o colocarlo en agua.

4 No cocine directamente sobre el Plato de Cristal.



ANTES DE LLAMAR AL SER TECNICO

Revisando la siguiente lista, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.

* El horno no funciona:
  1. Revise que el cable de alimentación eléctrica esté bien conectado.
  2. Revise que la puerta esté firmemente cerrada.
  3. Revise que el tiempo de cocción esté seleccionado.
  4. Revise si los fusibles de su casa se encuentran en perfecto estado o si hay algún corto circuito.

* Chispas en el interior:
  1. Revise que los utensilios empleados no sean de metal o no tengan algún borde metálico.
  2. Revise que las brochetas metálicas o el papel aluminio no estén rozando en las paredes internas del horno.

Si persiste el problema llame al centro de servicio más cercano a su domicilio.
La lista de centros de servicio se encuentra en el certificado de garantía que viene en el interior del horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Aunque su horno se proporciona las características de seguridad, es importante observar el siguiente:

1. Es importante no derrotar o no tratar de forzar con los dispositivos de seguridad.

2. No ponga ningún objeto entre el frontface del horno y la puerta ni permita que el residuo acumule en superficies de lacre. Limpie el área de lacre con frecuencia con un detergente suave, aclaración y seqúese. Nunca utilice los polvos abrasivos o los cojines.

3. Cuando está abierta, la puerta no se debe sujetar a la tensión, por ejemplo, un niño que colgaba en una puerta abierta o cualquier carga podría hacer el horno caer adelante para causar lesión y también para dañar a la puerta. No funcione el horno si se daña, hasta que ha sido reparado por un técnico competente del servicio. Es particularmente importante que el horno se cierra correctamente y que no hay daños a:
   i) Door(bent)
   ii) Bisagras y Hookes(broken o aflojado)
   iii) Sellos de puerta y superficies de lacre.

4. El horno no se debe ajustar o reparar por cualquier persona excepto un técnico correctamente competente del servicio.

5. El horno se debe limpiar regularmente y cualquier depósito del alimento quitado;

6. La falta de mantener el horno en condiciones limpias podría conducir a la deterioración de la superficie que podría afectar al contrario la vida de la aplicación y dar lugar posiblemente a una situación peligrosa.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

***P : ¿Puedo operar el horno sin el plato de cristal o sin la guía giratoria?**

*R : No. Ambos utensilios deben utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

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

*R : Sí. La puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación.
Entonces la energía de la microonda será apagada inmediatamente y el ajuste del tiempo mantendrá hasta que la puerta es cerrada.

***P : ¿Porqué se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?**

*R : La acumulación de humedad es normal que ocurra. Esto sucede, porque la comida produce vapor al cocinarse, y aunque gran parte de este vapor se elimina por el aire que es ventilado, algo de vapor suele permanecer, concentrándose en las superficies frías como lo es la puerta del horno.

***P : El horno de microondas causa interferencia en mi TV. ¿Es normal esto?**

*R : Sí. Algunas interferencias de radio o televisión pueden ocurrir mientras el horno está en funcionamiento. Esta interferencia es similar a la causada por equipos pequeños como batidoras, aspiradoras, secadoras de pelo, etc. Esto no significa que haya problemas con el horno o su TV.

*** P : ¿La energía de las microondas puede traspasar la ventanilla de la puerta?**

*R : No. La pantalla de metal de la ventanilla hace regresar la energía de las microondas dentro de la cavidad del horno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz a través de ellos y permitir inspeccionar los alimentos. Pero no dejan pasar la energía.

*** P: ¿Porqué esta vez derecha recomendada después de que se haya terminado la operación que cocinaba?**

*R: El tiempo derecho es muy importante.
Con cocinar de microonda, el calor está en el alimento, no en el horno. Muchos alimentos acumulan bastante calor interno para permitir que el proceso que cocina continúe, incluso después el alimento se quite del horno. Hora derecha para los empalmes de la carne, los vehículos y las tortas grandes deben permitir que el interior cocine totalmente, sin quemar el exterior.

***P: ¿Qué significa el "tiempo que está parado"?**

*R: El "tiempo que está parado" significa que el alimento se debe quitar del horno y cubrir por hora adicional de permitir que acabe el cocinar. libera el horno para otro cocinar.

***P : ¿Porqué mi horno no cocina siempre como los fastas que la guía el cocinar de microonda dice?**

*R: Compruebe a su guía que cocina otra vez, para cerciorarse de usted haber seguido direcciones exactamente; y para ver qué pudo causar variaciones en tiempo de cocción.
Cocinando tiempos de la guía y calor los ajustes son sugerencias, para ayudar a evitar el quemar... del problema más común de conseguir utilizados a un horno de microonda.
Las variaciones en el tamaño, la forma y los pesos y las dimensiones podían requerir tiempo más de largo de cocción.
Utilice su propio juicio junto con las sugerencias de la guía que cocinan al cheque si el alimento se ha cocinado correctamente apenas pues usted haría con una cocina convencional.

***P: ¿Se dañe el horno de microonda si se opera en vacío?**

*R: Sí. Nunca funciónela vacía.

***P: ¿Puedo funcionar mi horno de microonda sin la placa giratoria o dar la vuelta a la placa giratoria para sostener un plato grande?**

*R: No. Si usted quita o vuelca la placa giratoria, usted conseguirá a pobres que cocinan resultados. Los platos usados en su horno deben caber en la placa giratoria.

***P: ¿Es normal para que la placa giratoria dé vuelta en cualquier dirección?**

*R: Sí. La placa giratoria rota a la derecha o a la izquierda, dependiendo de la rotación del motor cuando el ciclo que cocina comienza.

***P: ¿Puedo hacer estallar las palomitas en mi horno de microonda? ¿Cómo consigo los mejores resultados?**

*R: Sí. El estallido empaquetó las pautas de la fabricación de siguiente de las palomitas de la microonda. No utilice las bolsas de papel regulares. Utilice la "prueba que escucha" parando el horno tan pronto como el hacer estallar retarde un "estallido" a cada 1 o 2 segundos. No el repop unpopped núcleos. No haga estallar las palomitas en el cookware de cristal.

USAR SU HORNO DE MICROONDAS CON SEGUIRDAD

Uso General

- Es importante no obstruir los orificios o eliminar los ganchos de seguridad de la puerta.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta, ni permita que se acumulen residuos o suciedad en las superficies de sellado. Limpie continuamente las superficies de sellado con detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos o limpiadores abrasivos.
- No permita que la puerta se deforme o sufra algún daño al estar abierta, por ejemplo cuando un niño se cuelgue o se apoye alguna carga. Esto puede causar que el horno se voltee y caiga, dañándose la puerta o el equipo.
- No opere el horno si está dañado y hasta no ser reparado por un técnico calificado. Es importante que la puerta cierre apropiadamente y que no existan daños en los sellos, superficie de sellado, bisagras y seguros. Cuando desempaque su horno, revise que no esté rayado o golpeado y asimismo que la cavidad no esté rayada o golpeada.
- No haga funcionar el horno si se encuentra vacío. Esto puede dañar el horno.
- No intente usar el horno para secar ropa, trapos, papel periódico u otros materiales. Estos pueden causar fuego. Tampoco introduzca animales dentro del horno.
- No use productos de papel reciclado, ya que estos pueden contener impurezas, las cuales pueden reflejar las microondas y producir chispas o fuego. Tampoco caliente líquidos, gases volátiles o materiales inflamables.
- No introduzca recipientes sellados, envases herméticos o alimentos enlatados.
- No maltrate ni golpee el panel de control. Esto puede dañar el horno.

Alimentos

- Nunca utilice su horno de microondas para esterilizar comida en casa. El horno no está diseñado para esterilizar adecuadamente. La comida mal esterilizada puede descomponerse y ser peligrosa para su consumo.
- Siempre procure utilizar el menor tiempo de cocción de la receta. Recuerde que es mejor dejar un poco crudo que bien cocido. Si la comida quedó cruda puede regresarse al horno para volverla a cocinar. Si la comida está muy cocida y se ha quemado, entonces ya nada se puede hacer.
- Las pequeñas cantidades de alimento o la comida con bajo contenido de humedad puede llegar a quemarse, secarse o inflamarse si el tiempo de cocción es demasiado largo.
- No cocine huevos con cascarón o con la yema entera, ya que la presión podría hacer que el huevo explote. Revuelva los huevos antes de cocinarlos.
- Papas, manzanas, yemas de huevo, pollo, jitomates y salchichas son ejemplos de comidas con pieles no porosas, las cuales se deben perforar antes de cocinarse para evitar que estallen.
- No intente freír en el horno de microondas.
- Los líquidos calientes pueden hacer ebullición si no se orean un poco. No caliente líquidos en su horno de microondas sin revolverlos constantemente.
- No descuide el horno mientras se cocinan las palomitas.
- No cocine el maíz palomero en bolsas de papel común y corriente, a menos que se trate de un producto especial para preparar palomitas en microondas. Las semillas de maíz se pueden sobrecalentar e incendiar las bolsas de papel estraza.
- No coloque la bolsa de palomitas directamente sobre el plato. Póngalas en un recipiente especial para microondas. No use aceite al menos que esto se halle especificado por el fabricante.
- No exceda el tiempo de cocción indicado por el fabricante de las palomitas. La cocción prolongada no hará que estalle más el maíz, y sólo ocasionará que se quemen e incendien. Recuerde que después de hacer las palomitas, el plato y la bolsa estarán muy calientes. Tome la bolsa cuidadosamente usando pinzas para cocina y utilice guantes para retirar el plato del horno.

ARCING

Si usted ve la formacin de arcos, toque el cojn de STOP/CLEAR y corrija el problema.

La formacin de arcos es el trmino de la microonda para las chispas en el horno.
La formacin de arcos se causa cerca:

* Metal u hoja que toca el lado del horno.
* Hoja no moldeada al alimento (acto vuelto hacia arriba de los bordes como las antenas).
* El metal, por ejemplo torcer-ata, los pernos de las aves de corral, o goldrimmed platos, en la microonda.
* Toallas de papel recicladas que contienen los pedazos pequeos del metal que son utilizados en la microonda.

Garantía limitada

MC Appliance Corporation garantiza que todas las Microondas de encimera carecen de defectos en el material y la mano de obra y acuerda solucionar cualquiera de estos defectos o instalar la(s) parte(s) nueva(s) (a elección de la compañía) en caso de que la unidad haya fallado durante el periodo de garantía. Las partes y gastos de reparación están cubiertos en esta unidad por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Se requiere una copia de la factura o recibo de compra para recibir el servicio de garantía por parte de un agente de servicio autorizado.

Además MC Appliance corporation autoriza el magnetrón (piezas solamente) para estar libre de defectos en material y la ejecución por un período de ocho años. El consumidor es responsable de todo el trabajo y los costos del transporte relacionados con la diagnosis y el reemplazo del magnetrón después de las uno garantías inicial del año expiran. Si en el acontecimiento la unidad requiere el reemplazo o el reembolso bajo términos de esta garantía el consumidor es responsable de todos los costos del transporte volver la unidad a nuestra fábrica antes de recibir una unidad o un reembolso del reemplazo.

Esta garantía cubre los aparatos que se usen dentro de los Estados Unidos continentales, Alaska, Hawái y Puerto Rico. La garantía no cubre lo siguiente:

- Daños debido al daño del envío o a la instalación incorrecta.
- Daños debido al mal uso o abuso.
- Pérdidas de contenido debido a falla de la unidad.
- Componentes internos como platos giratorio, guía de rodillos, bombillas, etc.
- Las reparaciones se realizaron por los agentes desautorizados del servicio.
- Llamadas de servicio que no implican defectos en material y la ejecución tal como instrucción en el uso apropiado del producto o de la instalación incorrecta.
- Reemplazo o reajuste de los fusibles o de los interruptores de la casa.
- Falla de este producto si se usa con fines distintos a los que fue diseñado.
- Costes de la disposición de unidades falladas no vueltas a nuestra fábrica.
- Todos los gastos de entrega/instalación incurridos como resultado de una unidad que no cumple con lo especificado.
- Gastos de viajes y el transporte de los productos principales de servicio si su aparato está situado en una zona remota donde el servicio por un técnico de servicio no está disponible.
- La remoción y reinstalación de su gran aparato, si está instalado en un lugar inaccesible o no está instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
- Restituciones por productos no reparables se limita al precio pagado por la unidad por el recibo de compra.

Limitaciones de remedios y exclusiones:

La reparación del producto de acuerdo con los términos de este documento, es el único y exclusivo remedio determinado en esta garantía limitada. Todas y cada una de las garantías implicadas, incluyendo la calidad de comerciable y capacidad para un propósito particular, se limitan mediante la presente a un año o el periodo más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales ni resultantes y ningún representante o persona alguna están autorizados para asumir de parte nuestra ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor regresar esta unidad a la fábrica sin consentimiento previo por escrito de MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación por daños incidentales o resultantes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían según la entidad federa!va donde se encuentre.

Modelo	**Piezas & Trabajo**	**Magnetrón (Parte solamente)**	**Tipo de servicio**
HMM1611ST	Uno año	Ocho años	Lleve adentro

Para servicio o asistencia, llame por favor al **888-775-0202**. O visítenos en **www.mcappliance.com** para solicitar el servicio de garantía o repuestos.



CNA International, Inc. realiza negocios bajo el nombre de MC Appliance Corporation.
Derechos reservados.
El logotipo Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliance.com **Impreso en China**

PN: 2618003*****