



HORNO MICROONDAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODEL : MS-116XFD

Lea cuidadosamente este manual antes de usar este producto
Guárdelo para futuras consultas.

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

No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no meterse con los sistemas de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a: (1) La puerta, torceduras. (2) Bisagras y ceraduras (rotas o sueltas), (3) Empaquetaduras de la puerta y superficies selladoras.

Este horno no debe ser ajustado ni reparado por alguna persona que no sea personal calificado e idóneo.

PRECAUCION

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobre-cocción puede ocasionar incendio y como consecuencia dañar el horno.

PRECAUCION

Cuando caliente líquidos, por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuellos angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta una el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo, vierta o muévelo luego cuidadosamente revise su temperatura y enseguida antes de consumir evite quemarse (especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamaderas).

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CUIDADO - Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, daños corporales a personas o exposición excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.
3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA"** en la página 5 de este manual.
4. Instale y sitúe este aparato siguiendo fielmente las instrucciones proporcionadas en este manual respecto a la instalación.
5. Algunos productos, como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados, por ejemplo, pueden explotar y por tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.
6. Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.
7. Como con cualquier otro aparato electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.
8. No opere este aparato si el cordón o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente o si el aparato propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.
9. Este aparato debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio más cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas de este aparato.
11. No use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo el sumidero de la cocina, ni en un subterráneo húmedo, ni cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.
12. No sumerja este aparato, ni su cordón, en agua ni permita que uno u otro se mojen.
13. Mantenga el cordón eléctrico de este aparato, lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde lo tenga instalado.
15. (A) Cuando limpie las superficies de la puerta y el interior del horno, utilice solamente un jabón suave, no abrasivo, aplicando con una esponja o paño suave. (B) Véase instrucciones para limpiar la puerta, en este folleto.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno microondas:
 - a. No sobre cocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel, plásticos u otros elementos fácilmente combustibles.
 - b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.
 - c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en general alimentos para bebés. Puede ocurrir cocimiento desigual capaz de causar daños corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. El calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobresalientes. El líquido puede desparramarse violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor menear el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

4	ESPECIFICACIONES TECNICAS
5	INSTALACION
7	INTRODUCCION
10	DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
22	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNE
22	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES
23	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO
24	TABLA DE VEGETALES FRESCOS
25	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
26	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
27	PREGUNTAS Y RESPUESTAS
30	GARANTIA

Potencia de Entrada	220V AC / 50 Hz
Salida	1000W (standard) IEC 60705
Frecuencia de Microondas	2 450MHz
Dimensiones Externas	530mm x 315mm x 394mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	350mm x 240mm x 365mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1 400 W

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

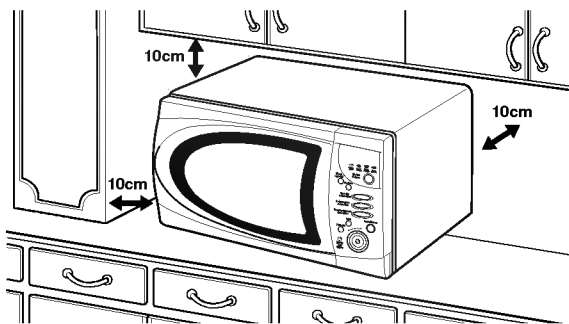
Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de shock eléctrico ya que proporciona una vía de descarga a la corriente eléctrica.

Este aparato está dotado de un cable de alimentación con ficha de tres pines (uno de los cuales es para conexión a tierra) a fin de minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un shock eléctrico.

Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

CUIDADO: Céciórese que la jabalina de puesta a tierra esté bien colocada para evitar que cualquier descarga le produzca un shock eléctrico.

El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra.

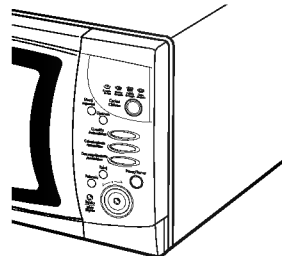


CUIDADO: Al usar un adaptador en la ficha de alimentación, se interrumpe la conexión con el terminal de tierra del tomacorriente. Por lo tanto para su seguridad no utilizar adaptadores.

- En situaciones donde el cable de alimentación del aparato ha de ser desconectado frecuentemente no es aconsejable usar adaptadores pues esto causa una presión indebida sobre el adaptador y eventualmente produce su inutilización.

NOTAS:

1. esta unidad viene con un cable de alimentación corto a fin de reducir el riesgo de que el usuario se enrede con el mismo.
2. Si se llegara a utilizar un cable mas largo se debiera tener en cuenta que la capacidad de corriente del mismo sea la apropiada para el aparato. Además se deberá acomodar de forma tal de no quedar al alcance de los niños ni producir accidentes.



B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 15 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCIÓN SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que está situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno.

El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón y vuelva a conectarlo.

D. UBICACIÓN DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa. Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de una cocina o estufa de gas o eléctrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

Todas las salidas de aire deben mantenerse libres de obstrucción durante la función de cocina. Si las salidas están cubiertas durante la operación del horno, éste puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno quedará impedido de funcionar hasta que se haya enfriado suficientemente.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
 - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
 - c. Cambie de lugar el horno de microondas.
 - d. Aleje el microondas de su receptor.
 - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten conectados a dos circuitos diferentes.

Como Trabaja El Horno Microonda.

Las microonda son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz día común y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo tienen un magneton el cual esta diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetón es usado para crear energía de microondas. Estas microondas entran al area de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria esta localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales externos los cuales aseguran la cocción en microondas están construidos para platos de cocción segura en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno microondas es uno de los artefactos mas seguros del hogar. Cuando la puerta está abierta, el horno automaticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando residuos de energía que le dañen cuando cocina sus alimentos. Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo Los Mejores Resultados De Su Horno Microondas.

Mantener vigilado el objeto. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, cuant atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mirar el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz se enciende automáticamente cuando el horno está en operación tal que pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Da instrucciones de recetas para elevar, batir, y lo equivalente sería tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos disperejos, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno, dirijase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen pequeñas diferencias en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un queque hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomara un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todos las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los restos de alimentos bajo cocción en el extremo de abajo y al comienzo del tiempo, y usted puede algunas veces cocinar los alientos mas allá del tiempo máximo dado, de acuerdo a la preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrrativa en los tiempos dados de cocción. Mientras recaliente los alimentos es destruido el gusto. Algunas de las recetas, particularmente algunas para panes, queques y flanes, se recomienda remover los alimentos desde el horno cuando ellos están ligeramente caliente. Este no es un error. Cuando sea posible detenerlo, normalmente cúbralos, estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajan al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo las partes externas comenzaran el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que adquiere al usar su microondas, usted empezará aumentar su practica en ambas estimaciones de cocinado y detención de tiempos para varios alimentos.

Como Afectan Las Características De La Comida A La Cocina Con Microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosas como panes y queques se cocinan más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secos y quebradizos.

Altura de los alimentos: La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes, se cocinara mas rápido que la parte baja. Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

Alimentos que contienen humedad: puesto que el calor generado por las microondas tienden a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.

Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos conducen el calor y la grasa se cocinan más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine huesos o cortes de carne con grasa que la carnes no se cocinan uniformemente y que no se sobrecocinen.

Cantidad de Alimentos: El número de microondas es su horno permanece constante y afecta la cantidad de alimento que este cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el microonda, más largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando 1/2 receta.

Formas de alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2.5cm en los alimentos la porción interna se cocina por el calor generado en el exterior. En otras palabras, solamente las orillas de algunos alimentos se cocinan actualmente por energía de microondas, el resto es cocinado por convección. Por consiguiente la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microonda es un grueso y cuadrado. Las esquinas se quemarán más luego que el centro tiene calentamiento parejo. Redondee los alimentos y de forma delgada para un cocinado satisfactorio en el microonda.

Técnicas Especiales En Cocina En Microondas.

Dorado: Carnes y pollos son cocinados 15 o más minutos dorándose ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar para dar un apetitoso color. Las salsas más usadas son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Son agregadas en pequeñas cantidades a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

Cubriendo: Una cubierta para atrapar el calor y el vapor el cual causa más efectividad a la cocción a los alimentos. Usted puede usar uno u otro líquido o una película de microondas con orillas plegadas abajo para prevenir salpicaduras.

Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente el esparcimiento y ayuda a retener el calor de algunos alimentos.

Sin embargo lo hecho causa pérdida de líquido, esto permite que el alimento se seque ligeramente fuera.

Envolverlo en toalla de papel o papel antigrasa. Los sandwiches y otros alimentos deberán envolverse principalmente para prevenir que se sequen.

Colocación y esparcimiento: Los alimentos individuales tales como patatas, pequeños pasteles y hors d'oeuvres se cocinan más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular. Nunca coloque un alimento sobre otro.

Movimiento: El movimiento es una de las técnicas más importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.

Al cocinar en el microonda siempre son movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.

Girarlos: Para alimentos muy altos como carnes y pollos, deberán girarse tal que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es también una buena idea girar los pollos trozados y chuletas. Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, lo haga sensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. Esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.

Envolvimiento: hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que este bien ajustado en la fuente donde se han colocado los alimentos ya que podría un arco en el horno "arcing".

Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstas.

Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana son probablemente reventados en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos ambos yema y clara, ostras y almejas y muchos vegetales y frutas

Verificación de cocción. porque los alimentos se cocinan más rápido en un horno microondas, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua el sobrecocido y permite finalizar la cocción durante la detención de tiempo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de detención.

Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aún más los que son de textura seca. (queques, biscochos etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda a aromatizar el sabor.

Utensilios Seguros Para Microonda:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microonda. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su microondas.

Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Coloque el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno microonda. Usted probablemente tiene muchos detalles a mano en su cocina, que ahora puede ser usado como equipamiento de su microonda. Basta leer la siguiente lista:

1. Platos de cocina: Muchas clases de platos son seguros en microonda, si tiene duda consulte la lectura de la etiqueta de fábrica. O realice el test de microondas.

2. Vajilla de cristal: La cristalería que es resistente al calor es segura en microonda. Esta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delgada, tal que se de vuelta o vasos de vino, ya que éstos pueden estallar al calentar el alimento.

3. Papel: Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno microondas, es probable que el tiempo de cocción sea más corto y los alimentos a ser cocinados tienen más grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos para el revestimiento de bandejas de hornear en el cual los alimentos grasosos tal como un asado son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color arruina los productos.

4. Contenedores plásticos: Estos pueden mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo ellos deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes que por lo general se enroscan y derriten el envase de plástico.

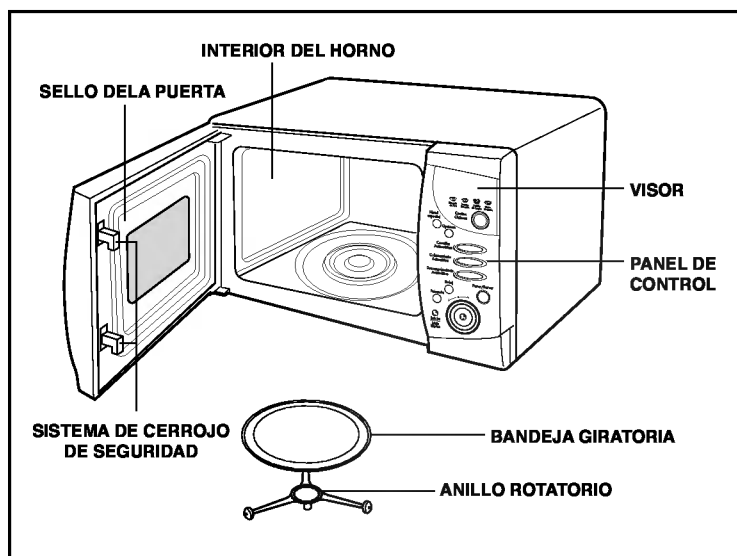
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achurrasque y rompa.

6. Utensilios plásticos de microonda: Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.

7. Pocillos de cerámica y de piedra: Envases hechos de estos materiales son generalmente delicados para usarlos en microondas, pero ellos deberán ser testeados para asegurarse.

PRECAUCION: ALTO CONTENIDO DE FIERRO, DE GUIAS ALTAS, SON ALGUNOS OBJETOS PARA NO COCINAR.

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS / PANEL DE CONTROL

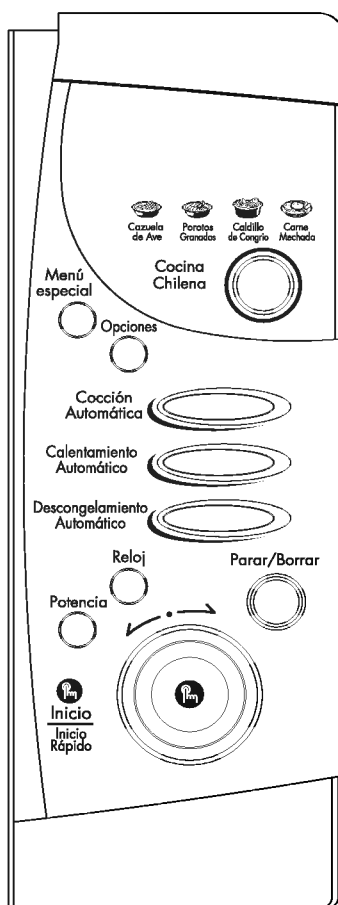


Su horno está embalado conteniendo los siguientes accesorios:

Bandeja giratoria	1
Manual del usuario	1
Anillo rotatorio	1
Libro de cocción	1

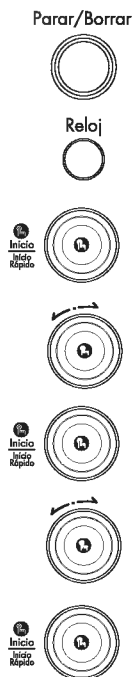
Este horno de microondas está diseñado solamente para uso doméstico. No se recomienda para propósitos comerciales.

No opere el horno en el modo microondas con la rejilla para dorar en su interior.



NOTA: Suena un pito cuando se presiona una tecla en el panel de control, para indicar que el ajuste se ha hecho.

AJUSTANDO EL RELOJ



1. Presione **Parar/Borrar**
2. Presione 2 veces **Reloj** hasta que el visor muestre **12H**
3. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.
4. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **11**:
5. Presione **Inicio/Inicio Rápido**. para confirmar los minutos
6. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **11:11**
7. Presione **Inicio/Inicio Rápido**. El reloj comenzará a funcionar

Ejemplo: Para ingresar la hora 11:11 usando el reloj de 12 horas Usted puede fijar el reloj en 12 o en 24 horas.

Cuando enchufe su horno por primera vez o cuando vuelve la electricidad después de un corte, el visor mostrará " : " y usted deberá ingresar la hora nuevamente.

Si el visor muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno desde el toma-corriente y vuélvalo a enchufar invirtiendo el enchufe e ingrese la hora nuevamente.

Durante el ingreso de la hora el botón **Inicio/Inicio Rápido** estará destellando intermitente.

SEGURO DE NIÑOS

Para activarlo



1. Mantenga presionado **Parar/Borrar** hasta que el visor muestre **"BLOQUEADO"**

Para cancelar



1. Mantenga presionado **Parar/Borrar** hasta que el visor muestre **"DESBLOQUEADO"**

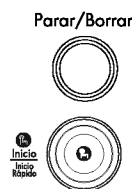
Esta es una característica de seguridad que previene que el horno funcione en forma accidental, y que sea operado por menores.

Una vez que se acciona el seguro ningún comando funciona hasta que se desactive el seguro.

Advertencia Final:

Si el alimento está en el interior del horno después de la cocción, sonará el beep de alarma 3 veces. Pulse Parar/Borrar o cualquier botón para desactivar la alarma

INICIO RÁPIDO



1. Presione **Parar/Borrar**
2. Presione 4 veces **Inicio/Inicio Rápido** para seleccionar 2 minutos en potencia de microonda alta

NOTA: Durante la cocción Inicio Rápido, usted puede extender el tiempo de cocción hasta 10 minutos

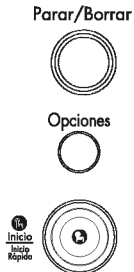
Ejemplo: 2 minutos de cocción en potencia Alta

Uno de los tiempos de ahora más útiles. Esta característica le permite obtener 30 seg de cocción a Potencia Alta solo con el toque del botón Inicio Rápido. Es posible obtener hasta 10 minutos en potencia Alta, presionando el botón en forma repetida.

OPCIONES

Usted puede seleccionar Apagar/encender el sonido beep, controlar la velocidad de las indicaciones del visor y apagara/encender la función Demo.

PARA DESACTIVAR SONIDO BEEP



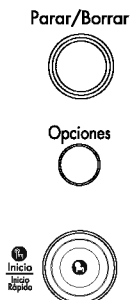
1. Presione **Parar/Borrar**
2. Pulse **Opciones**. El visor mostrará **PRESIONE INICIO PARA DESACTIVAR SONIDO**.
3. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

VELOCIDAD DE MENSAJES DEL VISOR



1. Presione **Parar/Borrar**
2. Pulse 2 veces **Opciones**. El visor mostrará **VELOCIDAD DE SKROLL**.
3. Presione **Inicio/Inicio Rápido**. El visor mostrará **RAPIDO**.
4. Gire el la perilla **Dial** Hasta que muestre **NORMAL**
5. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

ACTIVAR MODO DEMO



1. Presione **Parar/Borrar**
2. Pulse 3 veces **Opciones**. El visor mostrará **PRESIONE INICIO PARA ACTIVAR DEMO**.
3. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Ejemplo:

Para apagar el sonido de alarma beep

NOTA: Para reanudar el sonido, repita los pasos del 1 a 3

Ejemplo:

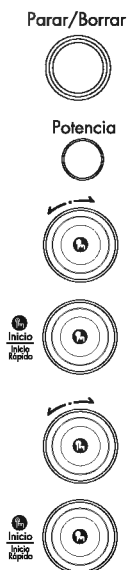
Para cambiar la velocidad del despliegue de las indicaciones a normal

NOTA: Para volver a cambiar a otra velocidad, repita los pasos del 1 a 5

Ejemplo

Para activar la función Demostración.

COCCION PROGRAMADA



1. Presione **Parar/Borrar**
2. Presione 1 vez **Potencia**. El visor mostrará **P-100**
3. Gire ella perilla **Dial** hasta que el visor muestre **P-80**.
4. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.
5. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **5:30**
6. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Ejemplo:

Para cocinar alimentos con Potencia 80% por 5 minutos 30 seg.

El horno tiene 10 potencias incorporadas, que son los niveles más usados.

Cuando selecciona potencia se despliega automáticamente HI Power (alta)

Continúe girando la perilla Dial para seleccionar otra potencia, como se detalla

Si usted gira el Dial a la derecha, agregará 10 segundos, hasta 3 minutos; después de 3 minutos, cada giro sumará 30 segundos hasta 10 minutos, después de 10 minutos, cada giro sumará 1 minuto hasta 20 minutos, después de 20 minutos, cada giro sumará 5 minutos hasta 95 minutos.

TIEMPO DE COCCION DE 2 ETAPAS

Para dos etapas de cocción, repita los pasos del 2 al 5 de los tiempos de cocción de la pagina anterior antes de presionar la tecla Comenzar para agregar el programa de Tiempo y Potencia que desea agregar.

El descongelado automático se puede programar antes de la primera etapa para descongelar primero y luego cocinar.

NIVEL	USOS
(HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> • Hervir agua • Dorar carne molida. • Cocinar dulces • Cocinar trozos de pollo, pescado y vegetales. • Cocinar trozos tiernos de carne
9	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar arroz, pastas y vegetales
8	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar platos preparados • Recalentar sándwichs
7	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar huevos, leche y quesillos • Cocinar panes y queques • Maltear chocolate.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar ternera • Cocinar pescado entero • Cocinar budines y mariscos
5	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar pernil, pollo entero y cordero. • Cocinar costilla, lomo.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar Carne, pollos y pescados
3	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar cortes ternos de carne • Cocinar chuletas de cerdo, tostar.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Sacar la congelación de la fruta. • Ablandar mantequilla.
1	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener caliente los platos y recipientes. • Ablandar mantequilla y queso crema.

DESCONGELADO AUTOMATICO

El descongelado automático por peso es un método exacto de descongelado para carne congelada, pollos y pescado sobre un kilo. El horno sonará durante el ciclo de descongelado. Al mismo tiempo, abra la puerta, gire, Separe y ordene el alimento.

Remueva las porciones que están descongeladas. Vuelva los alimentos congelados al horno y presione Inicio para reasumir el ciclo de descongelado. El horno no se detendrá durante el sonido de BEEP a menos que abra la puerta.

Descongelado- 1: Carne

1. Considere el peso del alimento congelado que usted desea congelar, colóquelo en el horno y cierre la puerta.

Parar/Borrar



2. Presione **Parar/Borrar**

Descongelamiento Automático



3. Presione 2 veces **Descongelamiento Automático** hasta seleccionar el programa descongelar carne. El visor mostrará **BIFE**.



4. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **400G**.



5. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Descongelado-2 : Aves

1. Paso 1 y 2 igual al Descongelado-1, de arriba

Descongelamiento Automático



2. Presione 3 veces **Descongelamiento Automático** hasta seleccionar el programa descongelar aves. El visor mostrará **AVES**.



3. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **1400G**.



4. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Descongelado-3 : Pescado

1. Paso 1 y 2 igual al Descongelado-1, de arriba

Descongelamiento Automático



2. Presione 4 veces **Descongelamiento Automático** hasta seleccionar el programa descongelar pescado. El visor mostrará **PESCADO**.



3. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **300G**.



4. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Ejemplo:

Para descongelar 0,4kg de carne

Su horno microondas controla automáticamente diferentes potencias durante el ciclo de descongelado.

Programa ingresando el peso del alimento (carne, pollo, pescado) seleccionando la función Descongelado Automático por Peso.

NOTA:

1. Este horno puede descongelar desde 0,1 kg hasta 2 kg.
2. Cantidad de descongelado básico es 0,1kg.

Ejemplo:

Para descongelar 1,4kg de pollo.

NOTA:

3. Este horno puede descongelar desde 0,1 kg hasta 2,3 kg.
4. Cantidad de descongelado básico es 0,1kg.

Ejemplo:

Para descongelar 0,3kg de pescado.

NOTA:

1. Este horno puede descongelar desde 0,1 kg hasta 2,0 kg.
2. Cantidad de descongelado básico es 0,1kg.

DESCONGELADO RAPIDO

Parar/Borrar



1. Presione Parar/Borrar

Descongelamiento
Automático



2. Presione **Descongelamiento Automático** El visor mostrará **RAPIDO**.

Inicio
Inicio Rápido



3. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

La característica de **DESCONGELADO RAPIDO** usted deberá considerarlo para 0,5kg de carnes.

El horno fija en forma automática el tiempo de descongelado del alimento. (solo 0,5kg de carnes)

TABLA DE DESCONGELADO AUTOMATICO (AUTO DEFROST)

MENU	CANT.	TEMP	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
CARNE	0,5g a 2k	Congelado (-18°C)	Coloque la carne en un recipiente bajo en el horno microondas. Haga una pausa y gire el alimento para terminar de descongelar. Al término espere 30 minutos envolviendo la carne en papel de aluminio	<ul style="list-style-type: none"> Lo indicado es para carnes crudas enteras, bifes en trozos Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
AVES	0,5 a 2,3k	Congelado (-18°C)	Coloque el pollo en un recipiente bajo en el horno microondas. Haga una pausa y gire el alimento para terminar de descongelar. Al término espere 30 minutos envolviendo la carne en papel de aluminio	<ul style="list-style-type: none"> Lo indicado es para pollos enteros y en trozos Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
PESCADO	0,5 a 2,0k	Congelado (-18°C)	Coloque el pescado en un recipiente bajo en el horno microondas. Haga una pausa y gire el alimento para terminar de descongelar. Al término espere 20 minutos envolviendo la carne en papel de aluminio	<ul style="list-style-type: none"> Lo indicado es para pescados enteros, filetes y en trozos Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.

MENU ESPECIAL

Parar/Borrar



Menú especial



1. Presione **Parar/Borrar**
2. Presione **Menú especial**. El visor mostrará **COSTILLAS**.
3. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **PESCADO**.
4. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.
5. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **500G**.
6. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Ejemplo:

Para cocinar 0,5kg de pescado.

COCINA CHILENA

Parar/Borrar



Cocina Chilena



1. Presione **Parar/Borrar**
2. Presione **Cocina Chilena**. El visor mostrará **CAZUELA DE AVE**.
3. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **POROTOS GRANADOS**
4. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Ejemplo:

Para cocinar 4 Porciones Porotos granados

La característica Auto Cook le permite preparar su alimento favorito seleccionado solo el tipo de alimento, e ingresando el peso del alimento girando la perilla Dial.

TABLA DE COCCION AUTOMATICA (MENU ESPECIAL)

MENU	CANT	TEMP	PROCEDIMEINTO	OBSERVACIONES
MILANESA	300 a 500g	Refrigerado	<p>Ingredientes 5 cucharada de harina 50g. de queso parmesano 2 cucharadas de aceite 1 cucharada de orégano 1 cucharada de margarina light</p> <p>Preparación: Coloque la harina en un recipiente y lleve al horno microondas para dorar por 4 a 6 minutos a potencia alta. Mezcle a cada minuto para no quemar. Retire una vez dorado y deje enfriar. Mezcle la harina con el queso rayado . Unte los filetes a temperatura al gusto con el aceite y páselos por la mezcla de harina. Coloque los filetes en un recipiente y distribuya la margarina sobre ellos. Lleve al microondas, al finalizar la preparación retire y sirva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya la harina por pan rayado • La harina puede ser aumentada con salda deshidratada o tomillo. • Para 500g aumente la cantidad a • 7 cucharadas de harina • 70 g de queso • 3 cucharadas de aceite
FRUTAS COCIDAS	200 a 400g	Ambiente e Refrigerado	<p>En un recipiente redondo, coloque la fruta, tápela y lleve al horno. Haga una pausa a mitad del tiempo y voltee, vuelva a reiniciar para terminar la preparación. Espere 5 minutos antes de sacarla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para una preparación de mezclas (masas) • Sírvala acompañada de aderezos y canela.
PESCADO	250 a 500g	Refrigerado	<p>Ingredientes: 500g de pescado 1/2 cebolla picada 2 zanahorias cortadas en cubitos 2 cucharadas de alcaparras 3 cucharadas de soya para pincelar.</p> <p>Preparación: Tempere los filetes a gusto. Colóquelos en un recipiente, úntelos con la soya y distribúyalos sobre ellos el resto de los ingredientes. Lleve al microondas. Al finalizar la preparación espere 5 minutos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para prepara 250g reduzca los ingredientes a la mitad. • Para variar la receta puede sustituir 1 zanahoria por 1 tomate cortado en rodajas. • Agregar 50g de champiñones , 1/2 cucharada de vino blanco seco. • 100g de camarones • la soya sustituirla por mostaza • El pescado por salmón, atún.

MANUAL DE COCINA CHILENA

Función	Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Cocina Chilena	Cazuela de ave	4 porciones	4 Unid. Trutros de ave Condimentos Sal y pimienta 1 Cda Aji de color 2 Cda Orégano 1 Unid Cebolla - Picada en pluma 2 Unid Zanahoria - Rallada fina 1/2 Taza Apio - Picado en tiras finas 1/4 Pqte Verdura surtida - Picada levemente 1/4 kg Zapallo camote - Cortado en 4 trozos similares 4 Unid Papas - Medianas, peladas. 1,5Lt Caldo - De ave caliente 1/2 Taza Arroz - Cocido previamente 4 Trozos Choclo – Descongelado 1 Taza Porotos verdes – Picados en tiras largas y cocido previamente 1 Taza Arvejas – Previamente cocidas 2 Cuch – Chuchoca 1/4 Pqte Perejil - Picado fino	1. Condimentar las porciones de pollo con sal, pimienta, aji de color y orégano. Poner en un bolo la cebolla, zanahoria, apio, zapallo camote y mezclar bien. Poner el pollo por las orillas y las papas al medio. Agregar el caldo de ave. Tapar con plástico, pinchar. Cocinar. 2. Destapar. Agregar el arroz, choclo, porotos verdes, arvejas, chuchoca y condimentos. Revolver bien. Tapar nuevamente. Pinchar. Servir por persona una porción de pollo, 1 papa, 1 trozo de zapallo, 1 trozo de choclo, más el resto de las verduras y caldo. Espolvorear perejil picado.
	Porotos Granados	4 porciones	3 Cuch Aceite – Maravilla 1 Unid Cebolla - Picada en cuadritos finos 1 Cda Aji de color 8 Hojas Albahaca - Picada fina 4 Tazas Porotos - Granados frescos o congelados. Cocidos previamente. 2 Tazas Choclo - En granos previamente cocidos 2 Tazas Zapallo camote – Picado en trozos pequeños 1 Lt Caldo - De ave o verduras caliente 1 Pizca Sal 1 Pizca Pimienta	1. Poner en un bolo de material adecuado para microondas, el aceite, la cebolla, aji de color, albahaca, sal y pimienta. Revolver. Tapar con plástico. Pinchar. Cocinar. 2. Destapar. Agregar al sofrito anterior los porotos, el zapallo camote, choclo y caldo. Mezclar bien, condimentar. Tapar con plástico. Pinchar (usar el anterior). Cocinar. Optativo: retirar un tercio de la mezcla y licuar. Unir nuevamente con el original mezclar y servir.
	Caldillo de Congrio	4 porciones	2 Cuch Aceite 1 Unid Cebolla - Picada en pluma 1 Cda Aji de color 2 Unid Tomates - Picados en cuartos y sin pepas 2 Cuch Salsa de tomates 2 Hojas Laurel 1/2 Taza Vino blanco 1 Lt Caldo - De pescado o verduras frío 4 Unid Papas - Medianas, peladas 4 Trozos Congrio negro – Medallones de aprox. 150 a 200 gr. Condimentos - Sal y pimienta 1/4 Pqte Perejil - Picado fino. Optativo reemplazar por cilantro.	1. Poner en un bolo (de material adecuado para microondas), el aceite, la cebolla, aji de color, tomate, salsa de tomates, laurel, vino blanco, caldo de pescado, papas, sal y pimienta. Revolver. Tapar con plástico, pinchar el plástico. Cocinar por tiempo y potencia designado. 2. Abrir. Disponer las porciones de pescado en el bolo anterior, distribuyéndolas en las orillas. Rectificar condimentos. Tapar, pinchar el plástico. Cocinar por tiempo y potencia designado. Servir espolvoreando perejil picado.
	Carne mechada	4 porciones	1 Kg Pollo ganso - Puede reemplazar por chocillo u otro similar 4 Unid Diente de ajo 1 Unid Zanahoria - Picada en tiras largas y gruesas Condimentos - Sal y pimienta 3 Cuch Aceite - De maravilla u oliva 1 Unid Cebolla - Picada en cubos finos 2 Unid Tomates - Pelados, picados finos y sin pepas 2 Hojas Laurel 1/2 Taza Vino blanco 1 Taza Caldo - De vacuno o verduras frío	1. Mechar la carne de vacuno con los dientes de ajo y la zanahoria (formar orificios a lo largo con la ayuda de un cuchillo, y en ellos introducir las verduras). Reservar. Poner en un bolo el aceite, cebolla, tomate, laurel, vino blanco y caldo. Tapar con plástico. Pinchar. Cocinar. 2. Destapar. Poner la carne encima de la salsa y además bañar con parte de ésta. Tapar nuevamente y pinchar. Cocinar. En la mitad del tiempo (a los 10 min.) dar vuelta, tapar y seguir cocinando. Finalizada la cocción, sacar y taparlo con plástico por 10 min. a temperatura ambiente y servir con la salsa

CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO (AUTO REHEAT)

Parar/Borrar



1. Presione **Parar/Borrar**

Calentamiento Automático



2. Presione **Calentamiento Automático** hasta que el visor muestre **BEBIDAS**



3. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **PIZZA**.



4. Presione **Inicio/Inicio Rápido** hasta que el visor muestre **1 UN.**



5. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **2 UN.**



6. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Ejemplo:

Para calentar 2 unidades de Pizza

Los menús de su horno están programados para recalentar alimentos automáticamente. Ingrese el que desea de varios que están programados y deje que su horno los recaliente

TABLA PARA CALENTAR EN FORMA AUTOMÁTICA

MENU	CANT.	TEMP.	PROCEDIMIENTO	OBSERVAC.
LIQUIDOS (BEBIDAS)	250 ml o 500 ml, Para recalentar leche con café o Agua con café	Refrigerado	Coloque en un recipiente (jarro) adecuado, que tenga indicación de uso en microondas. Mezcle el líquido y colóquelo en el plato giratorio del horno. Encienda el horno. Al finalizar la cocción espere 3 a 5 minutos antes de sacarlo.	<ul style="list-style-type: none"> • Revise que la temperatura sea la adecuada antes de ingerir. • Evite que el vapor entre en contacto con su rostro o con sus manos.
PANES	1 a 3 Uds.	Congelado (-18°)	Coloque los panes envueltos en toalla de papel sobre el plato giratorio. Lleve al microondas. Cuando finalice el tiempo, espere 3 minutos antes de sacarlo.	Al recalentar pan utilice siempre papel toalla, ya que así retendrán la humedad.
PIZZA	1 a 3 porciones	Ambiente o Refrigerada	Distribúyalas en un recipiente. Lleve al horno microondas. Al final del tiempo de recalentar sirva de inmediato.	* El queso de las pizzas toma una temperatura más altas.
FRITURAS (crujientes)	2 a 6 unid.	Congelada (-18° C)	En un recipiente para microondas ponga en el interior toalla de papel, distribuya las frituras. Lleve al microondas. Al finalizar la cocción, retire y sirva de inmediato.	Utilice para calentar empanadas, croquetas, escalopos, filetes de pescado.
PLATO CONGELADO LISTO	250g o 500g	Congelado (-18°)	Póngalo en un plato para horno microondas y siga las instrucciones del fabricante descritas en el envoltorio. Al finalizar el recalentamiento espere 5 minutos y luego sirva.	Mezcle y revise la temperatura antes de ingerir.

COCCION AUTOMATICA

Parar/Borrar



1. Presione **Parar/Borrar**

Cocción Automática



2. Presione **Cocción Automática**



3. Gire la perilla **Dial** hasta que el visor muestre **VERDURA FRESCAS**

Inicio Inicio Rápido



4. Presione **Inicio/Inicio Rápido**. El visor mostrará **200G**.



5. Gire el **Dial** hasta que muestre **500G**.

Inicio Inicio Rápido



6. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Ejemplo:

Para cocinar 500g de vegetales frescos, siga los pasos de abajo.

TABLA DE COCCION AUTOMÁTICA (AUTO COOK)

MENU	CANT.	TEMP.	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
LEGUMBRES Y VERDURAS FRESCAS	200 a 500g 200 y 300g 3 cdas de agua. 500gr. 4 cdas de agua	Ambiente y Refrigerada	En un recipiente redondo, coloque las legumbres o verduras. Tape y lleve al horno. Haga una pausa y mezcle el alimento, reinicie el horno. Al final de la cocción espere 5 minutos sin destapar.	<ul style="list-style-type: none"> Las legumbres y verduras preparadas en el microondas mantienen mejor la cantidad de vitaminas y minerales, no son eliminadas en el agua como en el horno convencional. Se realiza el sabor Tempérelas después de la cocción
LEGUMBRE Y VEDURAS CONGELADA	200g A 500g	Congelasa (18°C)	En un recipiente redondo, coloque las legumbres o verduras. Tape y lleve al horno. Haga una pausa y mezcle el alimento, reinicie el horno. Al final de la cocción espere 5 minutos sin destapar	<ul style="list-style-type: none"> No es necesario adicionar agua
PAPAS COCIDAS	1 a 4 unid. (250g c/u) aprox.	Ambiente	Lave cepillando bien la cáscara de la papa. Seque y perforo con un palillo. Forre cada papa en toalla de papel y distribúyalas alrededor del plato giratorio. Lleve al horno y al finalizar repóselas 5 minutos envueltas en papel aluminio.	<ul style="list-style-type: none"> Si el peso de la papa es menor que el indicado, será diferente el resultado.

TABLA DE COCCION AUTOMÁTICA (AUTO COOK)

MENU	CANT.	TEMP.	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
BOLLOS	1 receta (500gr)	Ambiente	<p>Ingredientes: 3 huevos 270g de azúcar 180g de harina 60g de margarina 1 taza de leche o jugo de frutas 1 cucharada de levadura.</p> <p>Preparación: Bata las claras a punto de nieve, sin parar de batir agregue las yemas, la margarina, y los ingredientes secos alternándolos con la leche. Finalmente la levadura fermentada. Esparza la masa en un recipiente adecuado previamente untado en margarina. No es necesario tapar el recipiente. Lleve al horno. Luego del tiempo de término, espere 5 segundos antes de sacar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre que adecue una receta de horno convencional a cocción en microondas, aumente la cantidad de aceite o margarina. • La leche se puede reemplazar por yogurt natural o jugo de frutas. • Para variar el sabor agréguele ingredientes como: Damascos picados, almendras o nueces y chocolate en polvo (una cucharada de cada uno) • No forme un bollo muy alto ya que puede quedar crudo en su interior, déjelo mas bien estirado.
BUDIN DE LECHE	1 Receta	Ambiente	<p>Ingredientes: Caramelo: 6 cucharadas de azúcar 6 cucharadas de agua</p> <p>Budín: 4 huevos 1 tarro de leche condensada 1 tarro de leche evaporada 1 tarro chico de crema. 1 cucharada de esencia de vainilla.</p> <p>Preparación: Caramelo: Mezcle el agua y la azúcar. Lleve al microondas por 6 a 9 minutos a potencia alta, mezclando a mitad del tiempo. Esparza en el interior de cada pocillo. Budín: Bata todos los ingredientes con la batidora, vierta a los pocillos y lleve al horno. Después de la preparación espere a que se enfríen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Retire cada uno con cuidado, ya que la alta temperatura • Utilice guantes para retirarlo ya que el caramelo toma demasiada temperatura. • Desmoldar solo una vez refrigerado. • Varíe el sabor con sustitutos. 1 lata de jugo de naranja 50g de coco rayado 5 cucharadas de capuchino 4 cucharadas de chocolate en polvo.
JALEA	400gr. o 600gr.	Ambiente o Refrigerada	<p>Ingredientes: 450gr. de gelatina 150 de azúcar</p> <p>Preparación: En un recipiente hondo, mezcle la gelatina con el azúcar. No es necesario cubrir. Lleve al microondas, haga una pausa y bata la mezcla, vuelva al horno. Si lo desea puede añadir trozos de frutas. Luego retire a espere a que se enfríe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puede variar el sabor agregando diferentes frutas.
BOCADITOS DE CHOCOLATE	1 Receta (40 uds.)	Ambiente	<p>Ingredientes: 1 taza de leche condensada 2 cucharadas de chocolate en polvo 1 cucharadas de margarina chocolate granulado</p> <p>Preparación: En un recipiente hondo mezcle los ingredientes a excepción del chocolate granulado. Lleve al horno, haga una pausa y mezcle. Deje enfriar la mezcla, luego forme bolitas y envuélvalas con el chocolate granulado y colóquelas sobre moldes de papel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La masa debe estar bien homogénea y de buena textura. • Utilice siempre un recipiente horno para que no se derrame.
PAPILLA	1 cda (175 gr). 2 cda (375 gr)	Ambiente	<p>Coloque la preparación en un recipiente. Lleve al horno, mezcle a media cocción. Espere que se enfríe antes de utilizar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga 1 cucharada de margarina y sal a gusto.
PALOMITAS DE MAIZ	1 Receta	Ambients	<p>Siga las instrucciones del envase del fabricante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No intente volver a reventar las semillas que no reventaron.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNE

"ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción."

1. No se requieren técnicas especiales. El asado deberá ser preparado y sazonado (si lo desea) tal como el método tradicional. La carne deberá estar completamente descongelada antes de cocinar.
2. Coloque la carne en la parrilla de asados del microondas, o en un recipiente y este sobre el plato giratorio.
3. Cocine según la tabla de cocción que usa el tiempo más largo para las articulaciones pequeñas y el tiempo más corto para las articulaciones grandes. Use el tiempo más largo para las cortes más gruesos.
4. Gire la carne a mitad del proceso de cocción.
5. Repose el alimento por 5 a 10 minutos envuelto en papel de aluminio, después de terminar la cocción. El tiempo de reposo es muy importante para que se termine de cocinar
6. Asegúrese que la carne, especialmente el cerdo, este completamente cocida antes de comer.

TABLA DE COCCIÓN DE CARNES EN MICROONDAS

Cortes	Tiempo de Cocción por cada 454gr.	Potencia de Microondas
Vacuno:		
Poco Asado	8 1/2 - 9 minutos	M-HIGH (80%)
Medianamente Asado	9 -10 minutos	M-HIGH(80%)
Bien Asado	11- 12 1/2 minutos	M-HIGH(80%)
Hamburguesas	7- 9 minutos	MEDIUM(60%)
Carne trozada (para cacerola)	6 - 8 minutos	M-HIGH(80%)
2 Vienesas	1 1/2 - 2 minutos	HIGH
4 Vienesas	2 - 2 1/2 minutos	HIGH
8 Vienesas	3 - 3 1/2 minutos	HIGH
Cordero		
Piernas, filetes, espaldilla.	13-16 minutos	M-HIGH(80%)
Cerdo		
Lomo, patitas	12-15 minutos	M-HIGH(80%)
Tocino	1/2 minutos por rodaja (aprox)	HIGH

IMPORTANTE: Estos tiempos son solo como referencia, tome el tiempo menor y aumente a su preferencia. Los alimentos varían su tamaño, textura y su composición grasa, por lo tanto los tiempos también variarán .

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

"ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción."

1. No se requieren técnicas especiales. El pollo deberá ser preparado y sazonado (si lo desea) tal como el método tradicional.
2. Deberá estar completamente descongelada antes de cocinar, asegúrese de sacar las menudencias y cualquier gancho de metal que tenga incorporado
3. Saque el cuero y frótelo con algún aderezo y mantequilla
4. Coloque el pollo en la parrilla de asados del microondas, o en un recipiente y este sobre el plato giratorio.
5. Cocine según la tabla de cocción y gírelo a la mitad del tiempo de cocción.
6. Las aves por lo general se asan dispáreas sobre todo las partes huesudas, por lo que debe estar pendiente de girarlo. El tiempo de cocción dependerá directamente del peso.
7. Repose el alimento por 5 a 10 minutos envuelto en papel de aluminio, después de terminar la cocción. El tiempo de reposo es muy importante para que se termine de cocinar.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

8. Asegúrese que el pollo esté completamente cocido antes de servirlo. El pollo entero está cocido cuando el jugo corre claro y firme desde su interior cuando es pinchado con un tenedor. Haga esta prueba por todos los contornos

TABLA DE COCCIÓN DE AVES EN MICROONDAS

Tipo de Ave	Tiempo de Cocción por 450 gr	Potencia
Pollo Entero Pechuga Trozado	9 1/2 a 12 minutos 8 – 10 minutos 9 – 11 minutos	M-HIGH(80%) M-HIGH(80%) M-HIGH(80%)
Pavo Entero	8 1/2 - 11 1/2 minutos	M-HIGH(80%)

IMPORTANTE: Estos tiempos son solo como referencia, tome el tiempo menor y aumentelo a su preferencia. Los alimentos varían su tamaño, textura y su composición grasa, por lo tanto los tiempos también variarán. Es muy importante considerar el peso.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO

"IMPORTANTE: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción"

1. Ordene el pescado en un recipiente largo, no metálico
2. Cubra el recipiente con tapa o con film para microondas
3. Colóquelo mantequilla y sazón a su preferencia
4. Coloque el recipiente en la bandeja giratoria
5. Déjelo reposar el tiempo indicado en la tabla, antes de servir.
6. Después del reposo asegúrese que este completamente cocido.
Deberá estar opaco y fácil de cortar.

TABLA DE COCCIÓN DE PESCADO

Pescado	Tiempo por 450g	Potencia	Método	Tiempo de Reposo
Filetes de pescado	4 - 6 minutos	HIGHT	Agregar 1-2 cucharadas de jugo de limón	2-3 minutos
Bacalao en bisté	5 - 7 minutos		Agregar 1-2 cucharadas de jugo de limón	3-4 minutos
Filete de lenguado	2 1/2 - 4 minutos		Agregar 1-2 cucharadas de jugo de limón	2-3 minutos
Trucha entera, limpia y preparada	6 - 7 minutos		—	3-4 minutos
Salmón en bisté	5 - 6 minutos		Agregar 1-2 cucharadas de jugo de limón	3-4 minutos

VEGETALES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCION a POTENCIA ALTA	INSTRUCCIONES	TIEMPO DE REPOSO
Alcachofa (250gr)	2 medianas 4 medianas	6-8 11-13	Recórtela. Agregue 4 cucharadas de agua y 2 de jugo limón. Tápela el recipiente.	2-3 minutos
Puntas de Espárragos frescos	450gr.	7-9	Agregue 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1 litro y tápela.	2-3 minutos
Porotos verdes y granados	450 gr	10-11	Agregue 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1 lt., revolver a medida que se cocine.	2-3 minutos
Betarragas frescas	450gr	17-20	Agregue 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 lt., revolver a medida que se cocine	2-3 minutos
Brócoli frescos	450 gr	6-8	Coloque el brócoli en el plato del horno, agregue 2 cucharadas grandes de agua	2-3 minutos
Repollo fresco y cortado	450 gr	7-9	Agregue 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 lt., revolver a medida que se cocine	2-3 minutos
Zanahoria en rodajas	2 tazas	6-8	Agregue 2 cucharadas grandes de agua en una cacerola de 1,5 lt., revolver a medida que se cocine.	2-3 minutos
Coliflor fresca entera	450 gr	7-9	Acondiciónela. Agregue 2 cucharadas de agua y cocínela cubierta. Esparza a medida que se cocina.	2-3 minutos
Apio picado	4 tazas	5-6	Cortar en rodajas, Agregar 2 cucharadas grandes de agua en una cacerola de 1 lt., revolver a medida que se cocine.	2-3 minutos
Choclo fresco	2 Uds.	9-12	Desgrane. Agregue 2 cucharadas de agua en el plato del horno. Cúbrala.	2-3 minutos
Champiñones frescos en tajadas	225gr.	4-5	Colóquelos en una cacerola de 1 lt. tapada. Esparza a medida que se cocinan.	2-3 minutos
Arvejas verdes y frescas	4 tasas	6-8	Agregue 2 cucharadas de agua en una cacerola cubierta, esparza a medida que se cocine.	2-3 minutos
Camotes enteros (170-225 c/u)	2 medianos 4 medianos	6-8 8-10	Pinchar los camotes varias veces con un tenedor. Ponerlos entre dos toallas de papel. Dé vuelta a media cocción.	2-3 minutos
Papas asada entera (225gr c/u)	2 medianas 4 medianas	6-8 8-10	Pinche las papas varias veces con el tenedor Colóquelas sobre papel toalla, Gírelas a medida que se cocinan.	2-3 minutos
Espinacas	455 gr	6-8	Agregar 2 cucharadas de agua en una cacerola cubierta.	2-3 minutos
Zapallo fresco	1 mediano	8-10	Cortar por la mitad, Sacar las semillas. Poner en una fuente de 20x20 cm, 2 cucharadas de agua y cubrir.	2-3 minutos
Zapallo italiano en tajadas	450 gr	7-10	Agregar 2 cucharadas grandes de agua en una cacerola de 1 lt. Tapar, revolver a media cocción.	2-3 minutos
Zapallo italiano entero	450 gr	8-9	Pinchar. Poner entre 2 toallas de papel. Acomodarlos a mitad de la cocción.	2-3 minutos

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determino el tiempo para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para arreglar. Es fácil de sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o comidas con poco contenido de agua muy secas externamente y duras se cocinan por mas tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Ellos pueden arder.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc, asegúrese sacar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

Descongelamiento de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para deshielo. Asegurándose de sacarle las partes metálicas.
2. El descongelado de acuerdo a la guía de descongelacion de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshuelan mas rápidos que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que esta algunas veces comenzando la cocción mientras se descongela.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El viento de la aberturas puede ser caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorando:

Hay unos pocos alimentos el cual no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional.

Rostizar, pollo o perril, cocinados por 10 minutos o mas se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utencilios de Cocina:

1. Vidrio térmico, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.

2. Servilletas de papel, toallas, platos, copas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas el cual pueden causar arcos o fuego cuando se usan en el horno microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno microondas. Siga las instrucciones de fabricación o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microonda.
4. Utencilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno microondas.

Para Limpiar su Microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio. Salpicaduras de alimento o derrame de líquidos en las murallas del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado con un paño húmedo. Migajas y derrames adsorverán la energía de las microondas y alargaran los tiempos de cocción. Use un paño suave, saque las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remover la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o diluyentes. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantener el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón enseguida séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá entrar en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie el panel con paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microonda esta operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a malfuncionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberá mantenerse limpio. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLASTICAS.

1. No remueva el interior, ni lo ajuste o repare la puerta o el panel de control, o el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua seguidamente adsorberá toda la energía del microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microondas, puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a no menos que su libro de cocina contenga instrucciones para el alimentos que usted esta cocinando.
5. No use papel de diario en lugar de toalla de papel para cocinar.
6. No use envases cerrados. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.
No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas. Siempre saque el metal. Objetos de metal en el horno hacen arcos, el cual causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, el cual pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas el cual pueden causar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar quiebre y daño.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si el tiempo normal asignado ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno hacia el frente de la puerta esté a 8 cm o mas detrás del borde de la superficie en el cual esta colocado, para evitar volteo accidental del aparato.
12. Antes de cocinar pele las papas, manzanas u otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cascara. La presión interior reventara el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite el plástico de platos precocidos antes de cocinar. En algunos casos es posible cocinar cubriendo los alimentos con un film plástico, para calentar o cocinar, esta detallado en el libro de cocina en microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no esta funcionando bien.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, ellos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles. Cuando el recipiente es sacado, el roce puede causar formaciones de burbujas. Un manantial de líquido caliente puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo mantenga la puerta del horno cerrada apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente de alimento se esta deteriorando.

PRECAUCION: Asegúrese que los tiempos de cocción esta dados correctamente ya que la sobrecocción puede causar fuego y como consecuencia dañar el horno.

P Que esta mal en el horno cuando la luz interior no enciende?

R Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:

- La ampolleta se ha roto.
- La puerta no esta cerrada.

P Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?

R Los orificios o ductos, están hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energía de microondas.

P Porque suena el “Beep” cuando una tecla del panel de control es tocada?

R El Beep suena para asegurarle que la selección esta siendo ingresada apropiadamente.

P Se daña el microonda si se opera mientras esta vacío?

R Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.

P Porque los huevos a veces revientan?

R Cuando cocine, o fría huevos, la yema puede reventa debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perforce la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.

P Porque es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microonda?

R Después que la cocción ha finalizado, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Esto reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.

P Es posible hacer cabritas (PALOMITAS) en el microonda?

R Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:

(1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir “palomitas” en hornos microondas.

(2) El popcorn especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para el efecto.

SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTA COCINANDO EL “PALOMITAS”. SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DECONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO “PAPAR/BORRAR” PUES EL RECOCIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.

PRECAUCION: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.

P Porque no siempre el horno cocina tan rápido como dice la gua de cocina.

R Revise su guia de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguio correctamente las indicaciones, y ver que fuerza causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guia de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas común de uso obtenido por su microonda. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de coción para revisar lo hecho, como lo hace con una cocción cenvencional.

**SERVICIOS EXCLUSIVOS RED SOLECTRA
Y SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS
QUE ATIENDEN GARANTIA Y POST GARANTIA EN TODO CHILE**

LINEA BLANCA	ELECTRODOMESTICOS	AIRE ACONDICIONADO	AUDIO VIDEO	NOMBRE S.T.A.	DIRECCION	CIUDAD	FONO
B	E		AV	GREGORIO SANTANDER	LASTARRIAS 950	ARICA	251777
		AA		AIRNET SA	PEDRO LAGOS 1060	IQUIQUE	425739
B	E	AA	AV	ELECTRONICA EL ATOMO	ORELLA 999	IQUIQUE	428431
B	E		AV	RED SOLECTRA CALAMA	GRANADEROS 1696	CALAMA	341806
B	E		AV	RED SOLECTRA ANTOFAGASTA	AVDA.ANGAMOS 037	ANTOFAGASTA	243135
B	E			SERVICIO TECNICO BARROS	LOS CARRERA 895-A	COPIAPO	219050
B	E		AV	SUMICOM	CHACABUCO 750	COPIAPO	211086
B	E			RICARDO HORMAZABAL S.	COLCHAGUA 841	VALLENAR	613289
			AV	ELECTRONICA LASER	PRAT 1485	VALLENAR	612396
B	E		AV	RED SOLECTRA LA SERENA	AVDA.BALMACEDA 2009	LA SERENA	216407
B	E		AV	STA.HECTOR CONTRERAS R.	INDEPENDENCIA 198	OVALLE	621099
			AV	ORLANDO ORREGO I.	CONSTITUCION 714	ILLAPEL	09-8704020
B	E		AV	SERVICIO ECHEVERRIA	CARLOS CONDELL 142	SAN FELIPE	510750
B	E	AA		ELECT.Y REFRIGERACION G.D.	COM.DE LAS COIMAS 134-A	SAN FELIPE	532107
B	E		AV	LUIS GODOY Y OTRA	DIEGO ECHEVERRIA 431	QUILLOTA	357081
			AV	MARIO ALEGRIA S.	ESMERALDA 333 LOCAL 12	LOS ANDES	421605
B	E		AV	RED SOLECTRA VI —A	5 NORTE 632	VI —A DEL MAR	976849
B	E		AV	RED SOLECTRA VALPARAISO	MOLINA 340	VALPARAISO	594339
	E		AV	RONALDY ARGANDO —A	21 DE MAYO 260	SAN ANTONIO	212283
B	E		AV	RED SOLECTRA LA FLORIDA	VICU —A MACKENNA 8430	SANTIAGO	2811905
B	E		AV	RED SOLECTRA GRAN AVENIDA	GRAN AVENIDA 6095 PAR.16	SANTIAGO	5110311
B	E		AV	RED SOLECTRA VITACURA	G.DE ALDERETE 1651	SANTIAGO	2295600
B	E		AV	RED SOLECTRA IRARRAZAVAL	AVDA.IRARRAZAVAL 4255	SANTIAGO	2773994
B	E		AV	RED SOLECTRA ALAMEDA	ALAMEDA 4821	SANTIAGO	7782283
B	E		AV	RED SOLECTRA V.MACKENNA	VICU —A MACKENNA 1657	SANTIAGO	5541840
		AA		ANWO CHILE SA	LOS ORFEBRES 380	SANTIAGO	2273033
		AA		H.V.A.C.SERV.DE INGENIERIA	CHILOE 4899	SANTIAGO	5540371
		AA		CALVO Y CIA LTDA	ARGOMEDO 419	SANTIAGO	6354700
B	E		AV	ELECTRONICA SANTA MARIA	AV.SANTA MARIA 324	STGO-BUIN	8214547
		AA		FERNANDO ALVAREZ	SANTA ELENA 453	STGO-PTE.ALTO	8721638
B	E		AV	DANTEL ELECTRONICA	VALDES 512	MELIPILLA	8324910
B	E			RED SOLECTRA RANCAGUA	DE GEYTER 669 (BARRIO EL TENIS)	RANCAGUA	224001
B	E		AV	ELECTRONICA LIVAJ	RAFAEL CASANOVA 276	SANTA CRUZ	821322
B	E		AV	EDIAN GONZALEZ A	CHILLAN 424	SAN FERNANDO	713071
			AV	ELECTRONICA TELERADIO	CHACABUCO 547	SAN FERNANDO	712522
B	E		AV	RED SOLECTRA CURICO	CARMEN 860	CURICO	313047
B	E		AV	RED SOLECTRA TALCA	4 ORIENTE 1701	TALCA	213595
			V	ELECTRONICA ROBINSON	BRASIL 139	LINARES	213663
B	E			ALEJANDRO HENRIQUEZ N	VALENTIN LETELIER 949	LINARES	213118

**SERVICIOS EXCLUSIVOS RED SOLECTRA
Y SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS
QUE ATIENDEN GARANTIA Y POST GARANTIA EN TODO CHILE**

LINEA BLANCA	ELECTRODOMESTICOS	AIRE ACONDICIONADO	AUDIO VIDEO	NOMBRE S.T.A.	DIRECCION	CIUDAD	FONO
B	E		V	LUIS GERNA V	ARTURO PRAT 460-A	PARRAL	462491
			AV	SOC.PENTAGRAMA LTDA	5 DE ABRIL 336	CHILLAN	213544
B	E			SOC.COM.E INDUSTRIAL J.M.LTDA	ARAUCO 748	CHILLAN	221949
			AV	FAVITRONIC	CONSTITUCION 1017	CHILLAN	215431
			AV	PEDRO SAAVEDRA M.	VALDIVIA 529	LOS ANGELES	323154
B	E			JULIO QUIROZ C	VALDIVIA 529	LOS ANGELES	313161
B	E			VICTOR RAMIREZ F.	ANDRES BELLO 256	ANGOL	711902
			AV	LUIS PERELLI H	TUCAPEL 351	ANGOL	711554
B	E		AV	RED SOLECTRA TEMUCO	PRIETO SUR 905	TEMUCO	236748
B	E			JORGE CARCAMO V	BAQUEDANO 721	VALDIVIA	218193
B	E		AV	ELECTRONICA ANDRADE	PICARTE 739-B	VALDIVIA	259381
			AV	SERVITODO ELECTRONICA	PEREZ 519	OSORNO	232874
			AV	TEC-TEL	COLON 781	OSORNO	232939
B	E			ELECTRO REFRIG.POLO SUR	ARTURO PRAT 1147	OSORNO	236549
B	E		AV	RED SOLECTRA PUERTO MONTT	ANTONIO VARAS 70	PUERTO MONTT	254867
B	E		AV	SERVITELCO	GENERAL PARRA 201	COYHAIQUE	231149
B	E		AV	ELECT.JOSSEAU LTDA	MAIPU 732	PUNTA ARENAS	241651
			AV	SERVIAUSTRAL	AV.ESPA —A 667	PUNTA ARENAS	222002
B	E			MENDEZ Y CARTAGENA	CLAUDIO GAY 0827	PUNTA ARENAS	211982

ACTUALIZADO AL 27/07/2000

GARANTIA

Señor Cliente:

En el caso que su equipo falle dentro del período de garantía, presente esta garantía acompañada de su factura o boleta. al Servicio Técnico Autorizado más cercano.

Lea cuidadosamente las instrucciones de manejo, antes de poner en funcionamiento el equipo.

La satisfacción que Ud. obtendrá de él dependerá en gran medida del cuidado que le brinde durante su uso.

Este producto goza de garantía desde la fecha de adquisición y por el plazo que se indica. Cualquier defecto debido a materiales o componentes, está cubierto por la presente garantía, con excepción de los siguientes casos:

1. Problemas derivados del transporte después de la compra.
2. Fallas producidas por conexiones externas, derivadas de la instalación.
3. Mal manejo, mal trato, uso indebido del producto o uso de accesorios inadecuados.
4. Aquellos productos destinados al uso doméstico y que son usados en forma comercial (televisores, electrodomésticos, microondas etc.)
5. Intervención de personal ajeno a nuestros Servicios Técnicos Autorizados.
6. Casos fortuitos o de causa mayor.
7. Además, no cubre las siguientes partes sujetas a desgaste por uso, tales como:

CABEZALES, AGUJAS, TWEETERS Y ACCESORIOS EN GENERAL.

Recuerde que al solicitar un servicio de garantía para este producto, debe hacerlo en el "Servicio Técnico Autorizado" más cercano, presentando el equipo, esta garantía y la factura o boleta correspondiente.

La falta de mantención adecuada anula esta garantía.

Muchas gracias.

COELSA COMPUTACION Y ELECTRONICA S.A.

Producto Horno Microondas	Modelo MS-116XFD
Garantía 3 meses	Convenio Adicional de Reparación 9 meses
Ciudad	Fecha de Compra día mes año N° Factura
Distribuidor	N° de Serie

REGISTRO DE GARANTIA

En caso de solicitar atención en **GARANTIA** este registro deberá ser recortado por el **SERVICIO TECNICO AUTORIZADO** y enviado a **SOLECTRA**, debidamente llenado.

COELSA COMPUTACION Y ELECTRONICA S.A.

Producto Horno Microondas	Modelo MS-116XFD
Garantía 3 meses	Convenio Adicional de Reparación 9 meses
Ciudad	Fecha de Compra día mes año N° Factura
Distribuidor	N° de Serie

