HORNO MICROONDAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODEL : MS-3242DP

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

P/NO : 3828W5A3813

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 cerraduras (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 una 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 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 muévalo 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 pagina 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 estan 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 mas 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 supeficies 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 electrico 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 danõs corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de jarabe.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede recalentarse. 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 batir 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

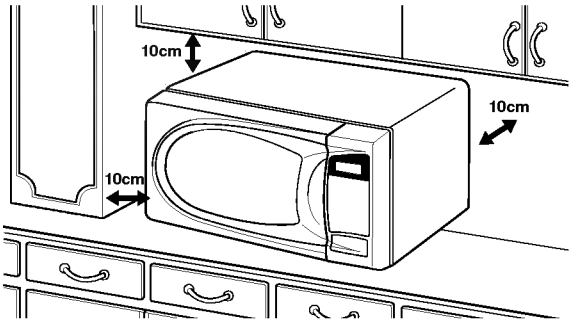
Potencia de Entrada	220 V AC / 50 Hz
Salida	1000 W (IEC 60705)
Frecuencia de Microondas	2450 MHz
Dimensiones Externas	530mm x 322mm x 404mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	348mm x 235mm x 366mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1400 W

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: Cerciórese que la clavija 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.



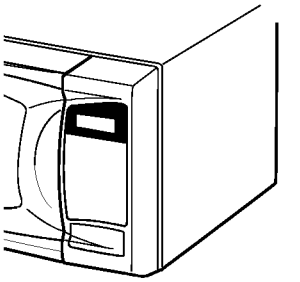
CUIDADO: Al usar un adaptador en la ficha de alimentación, se interrumpe la conexión con el terminal de tierra del tomacorriente. Por lo tanto para su seguridad no utilizar adaptadores.

- 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 debera 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. PREVENCION 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 coccion 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. UBICACION 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 magnetrón el cual esta diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetrón 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 construídos 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 resíduos 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, cuanta 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 seria tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos disparejos, 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 tomaran 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 alimentos mas allá del tiempo máximo dado, de acuerdo a la preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa 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 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 cocinaran 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 mas 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, mas 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 ha cocinar en un microonda en uno grueso y cuadrado. Las esquinas se quemaran 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 mas 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 mas efectividad a la cocción a los alimentos. Usted puede usar uno u otro liquido 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 perdida de liquido, 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 papas, pequeños pasteles y bocadillos se cocinan mas 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 mas 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 haca sensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. Esta manera, las porciones gruesa recibirán mas energía y los alimentos se cocinaran 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 mas rápido en un horno microonda, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microonda 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℉(3℃) y los 15℉(8℃) 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 mas los que son de textura seca.(queques, biscochos etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda 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. Su 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 las siguientes lista:

1. Platos de cocina: Muchos clases de platos son seguros en microonda, si tiene duda consulte la lectura de la etiqueta de fabrica. 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 delgadas, 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 mas corto y los alimentos a ser cocinados tienen mas grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos y 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.

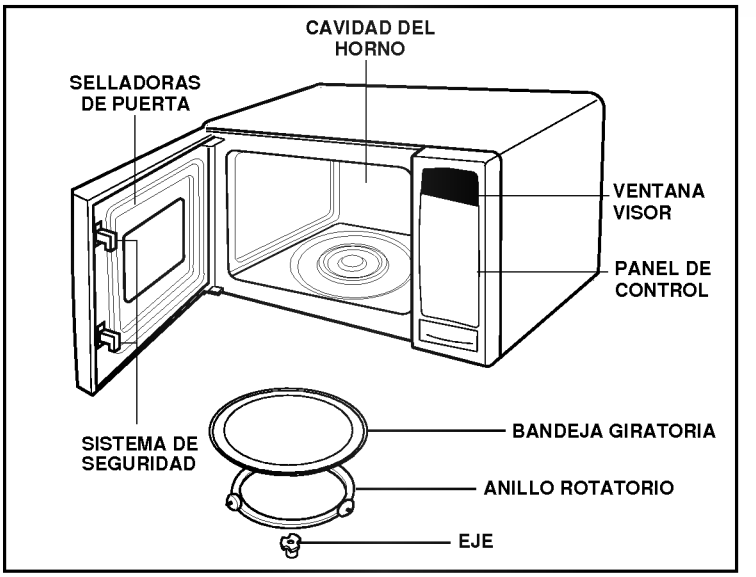
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achurrasque y rompa.

6. Utensilios pláticos 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 estos deberán ser probados para asegurarse.

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

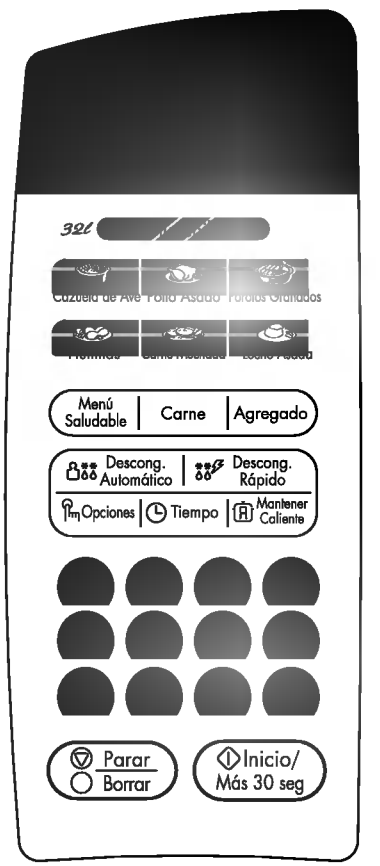
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS / PANEL DE CONTROL



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

Bandeja giratoria 1
Manual de uso 1
Anillo rotatorio 1
Eje 1

Este horno microonda esta diseñado para uso doméstico solamente. No es recomendable para propósitos comerciales.



NOTA: Un BEEP suena cuando se pulsa una tecla del panel de control, para indicar que se ha ingresado un comando.

PROGRAMACION DEL RELOJ

Usted puede fijar el reloj en 12 o en 24 horas. 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.

Ejemplo: Para programar 11:11 hs



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Reloj** 2 veces. **12H** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg. 12:00** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione los números correspondientes en el teclado **[1], [1], [1]** y **[1]. 11:11** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



5. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.** El reloj iniciará el conteo.

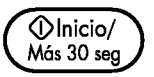
MÁS 30 SEG

Mediante el uso de este control simple, Ud. Podrá ahorrar tiempo al verse facilitada la programación y arranque del horno microondas sin necesidad de presionar la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

Ejemplo: Para programar más 30 Seg para 2 minutos de cocción



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg** 4 veces. El horno iniciará la cocción y el indicador comenzará el conteo de tiempo en forma regresiva.

NOTA:
Cada presión adicional +30 Seg, agregará 30 segundos hasta máximo de 10 minutos.

COCCION POR TIEMPO

Función que permite cocinar alimentos durante un lapso de tiempo pre-determinado.
Debido a que ciertos alimentos requieren de una cocción más lenta y a fin de lograr los mejores resultados,Ud. podrá seleccionar entre 10 niveles alternattivos de potencia, inferiores a la posición ALTO-POTENCIA.

Ejemplo: Cocción de alimentos al 80 % de la Potencia (Potencia 8) durante 5 minutos 30 segundos.



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione **Tiempo. INDIQUE EL TIEMPO DE COCCION** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione las teclas correspondientes al tiempo deseado: **[5], [3]** y **[0]. 5:30** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione **Potencia.**



5. Presione 8. para seleccionar potencia al 80 %. **P-80** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



6. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

NOTA:
Si previamente Ud. no selecciona un determinado nivel de potencia, la unidad operará en el nivel HIGH (el más alto). Para activar cocción en ALTO-POTENCIA, simplemente no efectúe los pasos 4 y 5 descriptos más arriba.

COCCION EN 2 ETAPAS

Para cocinar en 2 etapas, repita los pasos 2 a 5 inclusive descriptos en la sección Cocción por Timer en la página anterior, presionando la tecla +30 Seg para seleccionar el Tiempo y la Potencia que Ud. desea adicionar.
El Descongelamiento Automático por Peso puede ser programado antes de iniciar la primera etapa, para descongelar antes de la cocción.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

A fin de brindarle el máximo de flexibilidad y control de cocción, su microondas le permite seleccionar hasta 10 niveles de potencia.
La siguiente tabla sirve como guía de los niveles de potencia a seleccionar para distintos tipos de alimentos. Los niveles de potencia asignados corresponden a su unidad.

TABLA NIVELES DE POTENCIA MICROONDAS

Nivel de Potencia	Descripción
10 (Alto)	● Hervir agua ● Dorar carne ● Preparar golosinas ● Cocinar aves, pescado y verduras ● Cocinar cortes tiernos de carne
9	● Recalentar arroz, pasta y verduras
8	● Recalentar comidas preparadas rápidamente ● Recalentar sandwiches
7	● Cocinar comidas con huevo, leche y queso ● Cocinar pan o tortas ● Derretir chocolate
6	● Cocinar carne de ternera ● Cocinar un pescado completo ● Cocinar budin y flan
5	● Cocinar jamón, aves enteras, cordero ● Cocinar costillas, lomo
4	● Cocinar carne, aves y mariscos
3	● Cocinar cortes menos tiernos de carne ● Cocinar costillas de cerdo, dorar
2	● Entibiar fruta - Ablandar manteca
1	● Mantener guisos y comidas calientes ● Ablandar manteca y queso crema

TRABA PARA NIÑOS

Este es un dispositivo exclusivo que evita el uso indebido del horno por parte de los niños. Una vez que se coloca la traba para niños, no se podrá efectuar operación de cocción alguna.

TRABA PARA NIÑOS - ACTIVACION



Presione **Parar/Borrar** durante 4 segundos.
Mantenga **Parar/Borrar** presionado hasta que el siguiente mensaje aparezca en el indicador **BLOQUEADO** y se escuchen dos "beeps". **BLOQUEADO** Este mensaje permanecerá en el indicador hasta que Ud. presione alguna tecla. Una vez que Ud. presione una tecla, el indicador mostrará la hora. del día. Una vez colocada la traba para niños, si presiona cualquier otra tecla, el indicador mostrará el siguiente mensaje: **BLOQUEADO**

TRABA PARA NIÑOS - DESACTIVAR



Para desactivar la traba proceda de la siguiente forma:
Presione y mantenga presionada la tecla **Parar/Borrar** hasta que la leyenda **DESBLOQUEADO** en el indicador delindicador.

MENÚ CHILENO

Menú Chileno más fácil !!
El menú del microondas ha sido pre-programado para cocinar ciertos alimentos en forma automática. Simplemente ingrese información necesaria y deje que su microondas cocine su selección.

Ejemplo: Para cocinar 4 porciones Porotos Granados



1. Presione **Parar/Borrar.**

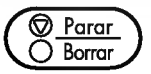


2. Presione **Porotos Granados.**

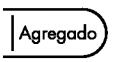
AUTO COCCIÓN

El menú del microondas ha sido pre-programado para cocinar ciertos alimentos en forma automática. Simplemente ingrese información necesaria y deje que su microondas cocine su selección.

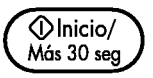
Ejemplo: Para cocinar 4 porciones de verduras cocidas simplemente proceda de la siguiente manera



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Agregado** 2 veces. **VERDURAS COCIDAS** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Menú Chileno)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Cazuela de ave	4 porciones	4 trutros de pollo 1 cebolla en pluma 1 zanahoria en juliana 1/2 pimentón en juliana 250 gr de zapallo camote en 4 trozos 4 un. de papas 1.5 lt de caldo de ave 1/2 taza de arroz cocido 4 trozos de choclo 1 taza de porotos verdes aji de color sal orégano comino cilantro	condimentar el pollo con sal, aji de color, orégano, comino. en una fuente honda de vidrio disponer el pollo alrededor de esta , la cebolla , la zanahoria , el pimentón los trozos de zapallo, las papas, el choclo condimentar y agregar el caldo tapar con papel plástico y hacer pequeños orificios. cocinar por 30 min. A una potencia de 100 %. Una vez cumplido el tiempo destapar con cuidado y agregarle los porotos verdes y el arroz. tapar nuevamente y cocinar por 5 min. A una potencia de un 100 %. deje reposar por 4 min. servir y agregar cilantro fresco picado.
Pollo Asado	4 porciones	1 pollo entero sin interiores Sal y pimienta mantequilla o margarina	Lavar el pollo quitando todas las menudencias. Condimentar y colocar en una fuente para microondas, cocinar por 45 min. a potencia HI . Untar con mantequilla para obtener un mejor dorado.
Porotos Granados	4 porciones	1 cucharada de sal 1 un. de cebolla en cuadritos 1/2 cucharada de aji de color 1/2 cucharada de orégano 1/2 cucharada de comino 6 hojas de albahaca 4 tazas de porotos granados 2 tazas de choclo en grano 2 tazas zapallo camote en cubos 1 lt de caldo de ave sal y pimienta	En bowl de vidrio colocar el aceite, la cebolla, el aji de color, el orégano, y el comino, mezclar bien y cubrir con papel plástico haciendo pequeños orificios. Llevar al microondas por 5 min. a una potencia de 100 %. Una vez cumplido el tiempo sacar el sofrito y agregarle el resto de los ingredientes mezclando muy bien sazonar con sal y pimienta. Cocinar por 20 min. A una potencia de 100 %. Dejar reposar 4 min.
Humitas	4 porciones	800 gr de choclo molido 1/2 cebolla cortada en cubitos pequeños 3 cucharadas de aceite albahaca comino aji de color sal hojas de choclo o alusa plast	Freir la cebolla en aceite y agregarle sal, comino, aji de color y albahaca. Agregar esta mezcla a la pastelera de choclo. colocar las hojas de choclo y rellenarlas con el choclo molido dar forma de humitas. Si no tiene hojas ocupe papel plástico dando forma de igual manera. colocar en un recipiente 2 tazas de agua y distribuya las humitas en forma ordenada. Tapar con papel plástico y pinchar. cocinar por 16 min a potencia HI. Deje reposar por 3 min.

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Menú Chileno)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Carne Mechada	4 porciones	1 kg. de pollo ganso 4 dientes de ajo 1 un de zanahoria 4 cucharadas de aceite 1 un. de cebolla picada en cuadritos 1 un. de tomate picada en cuadritos 1 hoja de laurel 1/2 taza de vino blanco 1 taza de caldo de carne sal ají de color	En recipiente para horno colocar el aceite, la cebolla, el tomate, la hoja de laurel, vino blanco, el caldo de carne, sal y aji de color. Colocar en el horno y cocinar por 5 min. A potencia HI. Mientras tanto mechar la carne haciendo incisiones con un cuchillo delgado, introduciendo tiras de zanahoria y dientes de ajo. Condimentar con sal y pimienta. Sacar el recipiente una vez que se cumplan los 5 min. Y retirar el plástico con cuidado para evitar quemarse con el vapor, colocar la carne mechada en el centro y rociar con el jugo, tapar nuevamente con papel plástico hacer pequeños orificios y cocinar por 40 min. A una potencia de 80 %. A la mitad de la cocción dar vuelta la carne. Cuando a finalizado la cocción dejar reposar por 7 min.
Leche Asada	4 porciones	2 huevos 2 tazas de leche 1/2 taza de azúcar gotas de vainilla cascara de limón caramelo 4 cucharadas de azúcar 1 cucharada de agua fría	Mezclar las 4 cuch. de azúcar con la cuch. De agua en forma homogénea y esparcir en el fondo del recipiente. Llevar a horno por 2 min. 50 seg. A una potencia de 100 %. Cuando se cumple el tiempo tomar el molde con un guante o paño de cocina y mover para mezclar el caramelo en forma uniforme. Cubrir todo el fondo. batir las claras a punto de nieve como para merengue Luego se le añaden las yemas sin dejar de batir, posteriormente agregarle el azúcar y la leche mezclando muy bien. Vaciar en un molde acaramelado y llevar a horno por 10 min. A una potencia de 60 %. Dejar enfriar y refrigerar.

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Menú saludable)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Bajo en Carbohidratos (Pechugas de pollo al orégano y oliva)	4 porciones	4 un. de pechugas de ave sin piel y deshuesadas 1 1/2 cucharadas de orégano fresco 3 cucharadas de aceite de olivas sal pimienta	condimentar las pechugas de ave con sal, pimienta, aceite de olivas y agregarle orégano por todos lados . Cocinar por 13 min. a potencia HI. Cubriendo con papel plástico y haciendo pequeños orificios. Dejar reposar por 3 min.
bajo en colesterol (Reineta sobre juliana de vegetales)	4 porciones	4 un. de filetes de Reineta 1 un. de zapallo italiano 1 un de zanahoria 1 rama de apio 1 un de cebollin 1 un. de pimentón rojo 3 cucharadas de aceite 2 cucharadas de vino blanco 1 cucharada de soja sal pimienta jugo de medio limón.	Cortar los vegetales en juliana (tiras de 5 mm. De alto por 1 mm. De ancho) . el zapallo italiano solo la parte verde . Colocar todos los vegetales cortados en una fuente y condimentar con sal, pimienta, vino blanco, soja, aceite. Mezclar bien cubrir con papel plástico y pinchar. Llevar al horno por 4 min. a potencia HI. Cuando esta etapa se haya cumplido colocar los filetes de reineta ya condimentados con sal, gotas de jugo de limón y vino blanco sobre los vegetales de forma uniforme. Volver a cubrir y pinchar. Cocinar por 6 min. a potencia HI , dejar reposar por 3 min.
bajo en sal (Congrio pochado en soja)	4 porciones	4 trozos de congrio de 120 gr. 3/4 taza de agua fría 1/4 taza de salsa de soja 1 cucharada de azúcar una pizca de sal	En un recipiente coloque todos los ingredientes menos el congrio. Llevar a horno microondas y cocinar por 2 min. a potencia HI. Cubierto con papel plástico Y pinchado. Cumplido el tiempo sumergir los trozos de congrio en esta salsa y cocinar por 8 min. a potencia HI a mitad de cocción dar vuelta los trozos de congrio con mucho cuidado para evitar que se rompan. Finalizada la cocción dejar reposar por 4 min. Sugerencia : se puede reemplazar el congrio por mero siguiendo la misma preparación.
Bajo en Proteinnas (Flan de brócolis y coliflor)	4 porciones	300 gr. de brócolis 100 gr. de coliflor 3 un. de huevos sal mantequilla	Cocinar los brócolis y la coliflor en un recipient e con una taza de agua y una pizca de sal por 8 min. a potencia HI. No olvide cubrir el recipiente con papel plástico y pinchar. Una vez cocidas las verduras colocar los brócolis en una juguera junto con los huevos y condimentar. Moler hasta obtener una pasta homogénea. Enmantequillar un molde para microondas y agregar la mitad de la pasta de brócolis, colocar sobre esta cogollos de coliflor presionando suavemente con los dedos, luego cubrir con la otra mitad de la pasta. Llevar al horno y cocinar por 13 min. a una potencia de un 80 %. Dejar reposar 3 min. y desmoldar.

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Carne)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Pescado (Corvina a la portuguesa)	4 porciones	4 presas de corvina jugo de 1/2 limón 1/2 cebolla en pluma 1 1/2 tomate en juliana 1 pimentón cortado en juliana 1/4 taza de caldo de pescado 1/4 taza de vino blanco sal pimienta orégano 4 cucharadas de aceite de olivas	Colocar en un recipiente para microondas aceite, la cebolla, el pimentón, el tomate, sal, pimienta y orégano. Cubrir con papel plástico y pinchar. Cocinar por 5 min. a potencia HI . Cumplido el tiempo colocar las presas de corvina ya condimentadas con sal, pimienta y jugo de limón sobre las verduras, agregar el caldo de pescado y el vino blanco. Volver a cubrir con papel plástico y pinchar. Cocinar por 9 min a potencia de 80 %.
Pollo (Pollo al curry)	4 porciones	4 pechugas de ave trozadas en cubos 4 cucharadas de aceite 1 manzana verde rallada jugo de un limón 1/4 de cebolla en cubitos pequeños 1 cucharada de curry 1 taza de caldo de ave 1 tarro de crema de 150 gr. sal pimienta	Pelar la manzana y rallarla, dejarla en un recipiente con jugo de limón y agua. aparte colocar en un recipiente para microondas el aceite, la cebolla, el curry, los trozos de pollo previamente condimentado con sal y pimienta y la manzana rallada estrujada. cubrir con papel plástico y cocinar por 4 min. a potencia HI. A continuación sacar la preparación del horno y agregarle el caldo. mezclar muy bien. Volver a cubrir con papel plástico, pinchar y cocinar por 8 min. a potencia HI. Dejar reposar por 3 min. e incorporar la crema.
Vacuno (Plateada al vino tinto)	4 porciones	1 kg. de plateada 1/2 cebolla en cubos grandes 1 zanahoria 1 ramita de apio 1 diente de ajo 1 ramita de perejil 1 taza de vino tinto 2 cucharadas de vinagre tinto 1 tazas de caldo de carne sal pimienta 3 cucharadas de aceite	condimentar la plateada con sal y pimienta. Unir el resto de los ingredientes y formar una marinada. Sumergir la plateada ya condimentada en la marin ada y dejarla un día marinando. Al otro día sacar de la marinada y colocarla en una fuente para microondas, agregarle aceite y cubrir con papel plástico. Pinchar. Cocinar por 12 min a potencia HI. Una vez cumplido el primer paso agregarle la mari nada a la plateada y cocinar por 35 min. a potencia de 80 %.
Cordero (Estofado de cordero)	4 porciones	900 gr. de pulpa de cordero 4 cucharadas de aceite 1 cebolla en pluma 2 tomates pelados, picados y sin semillas 1 un. de zanahoria cortada en anillos 1 diente de ajo 1 hoja de laurel 1 pizca de aji de color 1 taza de caldo de carne 1/2 taza de vino blanco sal pimienta	Se colocan los trozos de pulpa de cordero ya condimentados en un recipiente para microondas, con el aceite, la cebolla, el diente de ajo, la hoja de laurel, la zanahoria y el tomate. Cocinar por 5 min. a potencia HI. A continuación agregar el vino, el caldo, el aji de color, y rectificar condimentos. Tapar con papel plástico y pinchar. Cocinar por 18 min. a potencia 80 %, dejar reposar por 5 min. Una vez lista la preparación se puede licuar el caldo de cocción junto con las verduras para obtener una salsa y servir junto con los trozos de pulpa de cordero.
Cerdo (Costillar de Cerdo a la chilena)	4 porciones	1 kg. de costillar de cerdo 4 cucharadas de aceite 5 cucharadas de vinagre rojo 1 cucharada de orégano 1 diente de ajo picado 1/2 cucharada de aji de color 4 cucharadas de aji en pasta rojo sal pimienta	condimentar el costillar con todos los elementos anteriores y dejar macerar por unas 4 horas. Refrigerar. Dar vuelta el costillar cada cierto tiempo. Luego colocar en fuente para microondas el costillar, córtelo en dos trozos si es necesario. Cubrir con papel plástico y pinchar. cocinar por 15 min. a potencia HI . girarlo dos veces por cada lado cuando se este cocinando.

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Agregado)

Menú		Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Papas Cocidas		4 porciones	4 un. de papas medianas sal	Lavar muy bien las papas con cascara y pincharlas varias veces con un tenedor condimentar con sal y colocar en el horno. Cocinar por 14 min. En potencia HI.
Verduras Cocidas		4 porciones	250 gr de brocolis 8 min, 20 seg. Potencia HI 250 gr de coliflor 8 min, 20 seg. Potencia HI	Al cocinar verduras en el horno microondas es aconsejable colocarlas en un recipiente hondo con una taza de agua y una pizca de sal, luego colocar las verduras y tapar con papel plástico. Tenga cuidado al destaparlas por el vapor que estas generan.
Arroz	**Arroz base**	4 porciones	1 1/2 taza de arroz 6 cucharadas de aceite 1/2 diente de ajo 1 trozo de cebolla 1 trozo de pimentón 3 tazas de caldo de ave previamente calentado en el horno	En un recipiente hondo poner el aceite, la cebolla, el ajo y el pimentón. Colocar en el horno por 2 min. En potencia HI. Sacar del horno e incorporar el arroz revolviendo hasta que quede bien impregnado de aceite y lo más parejo posible. Agregarle el caldo y sal al gusto, revolver. Cubrir con papel plástico autoadherente haciendo pequeños orificios y cocinar por 15 min. En potencia HI. Retirar el plástico teniendo cuidado de no quemarse y revolver el arroz con un tenedor. Dejar reposar 5 min. Antes de servir.
	Arroz al curry			Seguir los mismos pasos de la receta anterior, pero en la primera etapa al sacar la cebolla, el ajo y el pimentón del horno agregar media cucharada de curry y revolver posteriormente seguir con la segunda etapa de la receta. Sugerencia : para obtener un mejor resultado, mezcle mitad arroz grano largo y mitad pre graneado. Siga los mismos pasos de coccion.
	Arroz al cilantro			Una vez terminado el arroz y la etapa de reposo agregar dos cucharadas de cilantro picado fresco. Se agrega al ultimo momento para que con el calor del arroz no cambie de color el cilantro.
	Arroz primavera			Cocinar 200 gr. De verduras surtidas descongeladas con 30 gr. De mantequilla por 2 min. En nivel HI e incorporar al arroz en forma homogénea

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Agregado)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Pasta	4 porciones		Colocar en un recipiente hondo 1 1/2 lt de agua y llevar al horno por 18 min. A una potencia de un 100 %. Una vez que a hervido agregar media cucharada de sal y dos cucharadas de aceite de maravilla. Colocar la pasta (1 pte. de 400 gr) y cocinar. Espirales carozzi cocinar por 8 min. 30 seg. y 2 min. De reposo Tallarines 87 carozzi cocinar por 8 min. 30 seg. y dejar reposar 2 min.
	4 porciones		Siempre es conveniente revolver durante la cocción las pastas para evitar que se peguen. En el caso de los tallarines colocarlos en forma circular dentro del recipiente y revolverlos durante la cocción. Es posible también colocar el agua ya hervida en el horno para ahorrar tiempo y energía.
Goulash (Guisos)		1 kg. de carne de vacuno cortada en cubos 1 taza de cebolla picada fina 1 1/2 taza de caldo de carne 1/4 taza de agua 1 taza de champiñones enteros 2 cucharadas de pimienta 2 cucharadas de maicena sal pimienta	En un recipiente combine la carne ya condimentada con sal y pimienta, el caldo de vacuno, la cebolla, los champiñones, la pimienta. Cocinar por 6 min a potencia HI. cubrir con papel plástico y pinchar. luego sacar del horno y agregarle la maicena disuelta en el agua fría Mezclar bien y cocinar por 32 min. a potencia HI . dejar reposar por 4 min.

DESCONG. AUTOMÁTICO

Tres secuencias de descongelación tiene su horno microondas. Esta característica le da el mejor resultado de descongelamiento a sus alimentos. La guía de cocción mostrará cual secuencia es la recomendada para el alimento que esta descongelando.
Con la característica de descongelamiento automático, el horno fija automáticamente el tiempo de descongelación y el nivel de potencia.
El horno determina automáticamente el tiempo requerido por cada tipo de alimento de acuerdo al peso que usted le indique.
Para mayor comodidad, la característica de descongelamiento automático contiene internamente un beep que permite revisar, girar, arreglar, ordenar o separar los alimentos tal como se recomienda.

Ejemplo: Para cocinar 1,2 kg de carne.



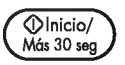
1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Descong Automático TROZO DE CARNE** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **1** y **2. 1200 G** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

NOTA:
Cuando usted pulsa inicio, el visor cambia el conteo del tiempo de descongelado en forma inversa. El beep del horno sonará dos veces durante el ciclo de descongelación. En cada beep abra la puerta y gire reordenando los alimentos.
Sacar las porciones que están descongeladas. Pulsar inicio para continuar descongelando las demás porciones. El horno no parará de sonar beep hasta que abra la puerta.

- Para mejores resultados, remueva el pescado, el marisco, la carne y las aves del envase cerrado original. Estos mantienen jugos de los alimentos el cual puede causar que la superficie externa de los alimentos se cocine.
- Coloque los alimentos en un recipiente de vidrio sobre el plato o sobre la parrilla doradora.

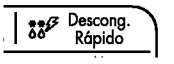
DESC. RÁPIDO

La característica de DESCONGELADO RAPÍDO usted deberá considerarlo para 0,5 kg de carnes. El horno fija en forma automática el tiempo de descongelado del alimento (Solo 0,5 kg de carnes)

Ejemplo: Para descongelar 500 g de carne.



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Descong Rápido.**

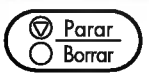
TABLA DE DESCONGELAMENTO AUTOMATICO

MENU	CANT.	TEMP.	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
CARNE	0,1 a 2,0 k	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	• 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	0,1 a 2,3 k	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	• Lo indicado es para pollos enteros y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
PESCADO	0,1 a 2,0 k	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	• Lo indicado es para pescados enteros, filetes y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.

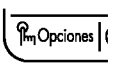
OPCIONES

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

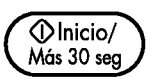
Example 1: Para apagar el sonido de alarma beep.



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Opciones. PRESIONE INICIO PARA DESACTIVAR SONIDO** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

Example 2: Para cambiar la velocidad del desplieque de las indicaciones a rapido.



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Opciones** 2 veces. **VELOCIDAD DE SKROLL** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg. 1-RAPIDO 2-NORMAL 3-LENTO** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **1. RAPIDO** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.

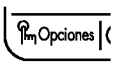


5. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

Ejemplo 3: Para activar la función Demostración.



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Opciones** 3 veces. **PRESIONE INICIO PARA ACTIVAR DEMO** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

MANTENER CALIENTE

La función "MANTENER CALIENTE" continuará hasta por 99 minutos, si la puerta no ha sido abierta ó la tecla "PARAR/BORRAR" no ha sido tocada.



1. Presione la tecla **Parar/Borrar.**



2. Presione la tecla **Mantener Caliente. MANTENER CALIENTE** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg. MANTENER CALIENTE** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.

Cuando el ciclo de la cocción haya terminado, el horno accionará a "MANTENER CALIENTE" para mantener calientes los alimentos y la potencia se mostrará en el desplegado.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNE

PRECAUCION: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. No requiere de técnicas especiales. El asado deberá ser preparado y sazonado (si lo desea) por cualquier método tradicional. La carne deberá descongelarse completamente antes de cocinarla.
2. Coloque la carne en la rejilla asador del microondas o en un plato y coloque sobre el plato giratorio.
3. Cocinelo de acuerdo a la carta de cocción usando tiempos largos para grandes mezclas y tiempos cortos para mezclas pequeñas.
4. Gire la carne por mas de una vez durante el tiempo de cocción.
5. Repósela por 5 a 10 min. envuelta con papel aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el período de cocción.
6. Pruebe la carne, especialmente el cerdo, esté completamente cocida antes de comer.

CARTA PARA COCINAR CARNE EN MICROONDAS

CORTES	TIEMPOS DE COCCION POR 454 gr. (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Lomo/Plateada-Poco asada	8 1/2 a 9 min	M-ALTO (80 %)
-Mediano	9 a 10 min	M-ALTO (80 %)
-Bien asado	11 a 12 1/2 min	M-ALTO (80 %)
Hamburguesas	7 a 9 min	MEDIO (60 %)
Asado a la cacerola	6 a 8 min	M-ALTO (80 %)
Salchichas 2	2 a 3 min	ALTO
4	4 a 5 min	ALTO
8	5 a 7 min	ALTO
Cordero		
Pierna, filete, espaldilla	13 a 16 min	M-ALTO (80 %)
Cerdo		
Lonjas, pierna	12 a 15 min	M-ALTO (80 %)
lomo	1/2 min aprox por trozo	ALTO

NOTA: Los tiempos de arriba deberán ser respetadas como una guía solamente permiten sabores individuales y preferencias. Los tiempos pueden variar debido al corte y composición de la carne.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

PRECAUCION: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. No requiere técnicas especiales. El pollo deberá ser preparado tal como cualquier método convencional. Sazone si lo desea.
2. El pollo deberá estar completamente descongelado, asegurando menudencias y que cualquier metal sea removido.
3. Pinche el pellejo y cepille ligeramente con aceite vegetal.
4. Todo el pollo deberá estar colocado en la rejilla asador del microondas o en un plato de horno y colocado en la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones, en la carta de cocción girando el ave a través del tiempo de cocción. Particularmente el pollo, porque por su contextura tiene tendencia a cocinarse desigualmente, especialmente en las partes muy gorditas. Girando el ave durante el rostizado ayuda estas áreas a cocinarse uniformemente.

NOTA: Si el ave entera está estofada, el peso del ave estofada deberá ser hecho calculando el tiempo de cocción.

6. Dejar reposar por 5 a 10 min, envúelvalo en papel aluminio para microondas y pinchelo antes de cocer. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el período de cocción.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

7. Asegúrese que el ave este completamente cocida antes de comer. El ave entera esta cocida cuando el corre jugo claro desde el interior al pinchar una trozo con el tenedor. Los trozos de pollo deberán ser pinchados con el tenedor sobre todo las partes gruesas para asegurarse que el jugo este claro y firme.

CARTA DE COCCION DE AVES EN MICROONDAS

AVES	TIEMPO DE COCCION POR 454 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Pollos		
Entero	9 1/2 a 12 min	M-ALTO (80 %)
Pechuga	8 a 10 min	M-ALTO (80 %)
Trozado	9 a 11 min	M-ALTO (80 %)
Codorniz		
Entera	8 1/2 a 11 1/2 min	M-ALTO (80 %)

NOTA: Los tiempos de arriba deberán ser respetados como una guía solamente permite su individual preferencia. Los tiempos pueden variar debido a la forma y composición de los alimentos.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO

PRECAUCION: No use papel de aluminio para microondas durante el ciclo de cocción.

1. Ordene el pescado en una fuente larga no metálica o cacerola.
2. Cubra con pedazos de plástico para microondas o cacerola tapada.
3. Coloque el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la carta de coccion. Puede untar con manteca en el pescado si lo desea.
5. Repóselo según indicaciones de la carta antes de servirlo.
6. Luego del tiempo de reposo asegúrese que el pescado este completamente cocido. El pescado estará opaco y fácil de cortar.

pescado	tiempo de coccion POR 454 g (1 lb)	seleccion	Metodo	reposo
Filetes de pescado	4 a 6 min	ALTO	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	2-3 min
Bacalao	5 a 7 min	ALTO	1-2 cucharaditas	3-4 min
Filetes de lenguado	2 1/2 a 4 min	ALTO	1-2 cucharaditas	2-3 min
Lenguas de paloma	4 a 6 min	ALTO	1-2 cucharaditas	2-3 min
Mariscos enteros, Limpios y preparados	4 a 6 min	ALTO	—	3-4 min
Truchas enteras, Limpias y preparadas	5 a 7 min	ALTO	—	3-4 min
Bistec de salmón	5 a 6 min	ALTO	1-2 cucharaditas	3-4 min

CARTA DE COCCION DE PESCADO FRESCO EN MICROONDAS

Vegetales	Cantidad	Tiempo de Cocción ALTO	Instrucciones	Tiempo de Reposo
Alcachofa (230 g, cada una)	2 medianas 4 medianas	5-7 9-11	Cortar. Añadir 2 cucharaditas de agua y 2 cucharaditas. de jugo. Cubra.	2-3 minutos
Espárragos, Frescos	450 g	6-8	Añadir 2 cucharadas de agua. Cubra.	2-3 minutos
Porotos verdes, y amarillos	450 g	8-9	Añadir 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Remolacha, fresca	450 g	14-18	Añadir 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1 qt, cubierta. Vuelva a arreglar en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Brócoli, fresco**	450 g	4-6	Coloque el brócoli en el plato de hornear. Añadir dos cucharadas de agua.	2-3 minutos
Col o repollo picado	450 g	5-6	Añadir 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Zanahorias, frescas, rebanadas Zanahoria	2 tazas	3-4	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/2 qt., cubierta. Revuelva Pelar, en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Coliflor, fresco, enteros.	450g	6-8	Corte. Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Apio fresco con florecitas, rebanado	2 tazas 4 tazas	4-5 6-8	Rebane. Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Maiz, fresco	2 orejas	9-11	Pele. Añadir dos cucharadas de agua en una fuente de hornear de hornear de tamaño de 1 qt. Cubta.	2-3 minutos
champiñones, frescos, rebanads	225 g	3-4	Coloque los champiñones en una cacerola de un 1 qt., cubierta Revuelva a mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Chívíría, fresca, rebanadas	450 g	5-7	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubíerta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Guisantes verdes frescos	4 tazas	5-7	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubíerta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas dulces, enteras (170-230 g, cada una)	2 medianes 4 medianes	6-8 8-10	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel talla. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas blancas, enteras para hornear (170-230 g, cada una)	2 papas 4 papas	5-8 8-11	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel talla. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Espinaca fresca, hoja	450 g	5-6	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubíerta.	2-3 minutos
Zapallo, bellota, fresca	1 mediana	6-8	Corte la calabaza por la mitad. Remueva la semilla. Colóquela en una fuente de hornear de 8x8 plgs. Cubra.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, rebanado	450 g	7-9	Añadir dos cucharadas en una cacerola de 1 qt., cubíerta. Revuelva en la mitad del tiempo del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, entero	450 g	6-8	Pinche. Colóquelo en dos hojas de papel tolla. Déie la vuelta al calabacin y vuelva a arreglarlo en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos

Para Mejores Resultados:

1. Cuando se terminó 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 deshielan 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 pernil, 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. Utensilios 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 absorberán 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 mal funcionamiento 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 adsorverá toda la energía del microonda, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microonda, 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 reventará 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 microonda.
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 rezones 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 reventarse debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfore 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 palomitas de maíz 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 "PARAR//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 guía de cocina.
R Revise su guia de cocina nuevamente para segurarse 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 cocción para revisar lo hecho, como lo hace con una cocción convencional.

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 VIÑ A**	**5 NORTE 632**	**VIÑ A DEL MAR**	**976849**
B	**E**		**AV**	**RED SOLECTRA VALPARAISO**	**MOLINA 340**	**VALPARAISO**	**594339**
	E		AV	RONALDY ARGANDOÑ A	21 DE MAYO 260	SAN ANTONIO	212283
B	**E**		**AV**	**RED SOLECTRA LA FLORIDA**	**VICUÑ 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**	**VICUÑ 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 CERNA 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.ESPAÑ 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. obtendrà 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.

LG ELECTRONICS INC. CHILE LIMITADA

Producto **Horno Microondas**	Modelo **MS-3242DP**
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.

LG ELECTRONICS INC. CHILE LIMITADA

Producto **Horno Microondas**	Modelo **MS-3242DP**
Garantía **3 meses**	Convenio Adicional de Reparación **9 meses**
Ciudad	Fecha de Compra día | mes | año N˚ Factura
Distribuidor	N˚ de Serie



LG Electronics Inc.

Nov., 2003
Printed in Korea