

HORNO DE MICROONDAS

MODELO
MC12D



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Restaurantes, tiendas de conveniencia, cafeterías, etc.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de comedores industriales, laboratorios.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

CONTENIDO**IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD**

- PRECAUCIONES
- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
- INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA
- INTERFERENCIA DE RADIO
- SEGURIDAD

ANTES DEL PRIMER USO

- UTENSILIOS

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- NOMBRES DE PIEZAS Y ACCESORIOS
- INSTALACION
- PANEL DE CONTROL

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- OPCION DE USUARIO
- TIEMPOS DE COCCIÓN POR DEFECTO
- INSTRUCCION DE FUNCION

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA
- MANTENIMIENTO

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- | | |
|---|---|
| • Licuadoras | • Embutidoras |
| • Wafleras | • Emplayadoras |
| • Creperas | • Turbolicuadores |
| • Paninis | • Máquina de donas |
| • Cocedor de corn dog | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B |
| • Dispensadores de queso | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Planchas eléctricas |
| • Algodoneras | • Parrillas eléctricas |
| • Fábricas de palomitas | • Freidoras eléctricas |
| • Fuentes de chocolate | • Cocedor de pastas eléctrico |
| • Chocolatera eléctrica | • Baños maría eléctricos |
| • Triturador de hielo | • Asador grill eléctrico |
| • Despachadores de agua refrigerados | • Calentadores de sopa eléctricos |
| • Máquinas granita | • Tostador de pan modelo CT-120 |
| • Cutter de mesa | • Lámparas reflectoras de calor |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

MODELO
MC12D

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +- 10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

ESPECIFICACIONES

MODELO	MC12D
Voltaje	120V - 60Hz
Potencia de entrada nominal	1600 W
Potencia de salida nominal	1000 W
Capacidad	1.2 pies cúbicos
Medidas externas	55.3 x 48.8 x 34.3 centímetros
Peso neto	18.4 Kilogramos (40.6 Libras)

PRECAUCIONES QUE SE DEBEN EVITAR

POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular o alterar los cierres de seguridad. Y que el personal de servicio sea debidamente calificado.

b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:

- (1) PUERTA (doblada)
- (2) BISAGRAS Y PESTILLOS (rotos o sueltos)
- (3) SELLOS DE PUERTAS Y SUPERFICIES DE SELLADO

d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal de servicio debidamente calificado.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a la energía excesiva del horno microondas al usar su electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las instrucciones específicas: "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" contenidas en este manual.
3. Como ocurre con la mayoría de los aparatos de cocina, es necesaria una estrecha supervisión para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno.

4. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
- a) No cocine demasiado los alimentos. Preste mucha atención al aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - b) Retire las ataduras de alambre de la bolsa de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
 - c) Si el material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno cerrada, el horno apagado y desconecte el cable de alimentación o corte la energía en el panel de fusibles o disyuntores.
 - d) No utilice la cavidad del horno con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
5. Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Consulte las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" incluidas en este manual.
6. Instale o ubique este horno solo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
7. Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados, por ejemplo, frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
8. Utilice este aparato solo para el uso previsto como se describe en el manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
9. Al igual que con cualquier aparato, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo utilicen niños.
10. No utilice este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
11. Este aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
12. No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
13. No almacene o utilice este aparato al aire libre.
14. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en un lugar similar.
15. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
16. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Descongelación inadecuada	1. Se utilizaron materiales prohibidos para el horno microondas. 2. Tiempo de cocción, el nivel de potencia no es adecuado. 3. La comida no se gira ni se mueve.	1. Use utensilios de cocina aptos para microondas. 2. Utilice el tiempo de cocción correcto, el nivel de potencia adecuado. 3. Darles vuelta o revolver los alimentos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no arranca	1. El cable eléctrico del horno no está enchufado. 2. La puerta está abierta. 3. Se estableció una operación incorrecta.	1. Enchufe el cable en el tomacorriente. 2. Cierre la puerta e intente otra vez. 3. Revise las instrucciones.
Se hacen arcos eléctricos o chispas	1. Se utilizaron materiales prohibidos para el horno de microondas. 2. El horno funciona cuando está vacío. 3. La comida derramada permanece en la cavidad.	1. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. 2. No opere con el horno vacío. 3. Limpiar la cavidad con una toalla húmeda con un desinfectante suave.
Alimentos cocinados de manera desigual	1. Se utilizaron materiales prohibidos para el horno microondas. 2. Los alimentos no se descongelan completamente. 3. Tiempo de cocción, el nivel de potencia no es adecuado. 4. La comida no se gira ni se mueve. Tiempo de cocción, el nivel de potencia no es adecuado.	1. Use utensilios de cocina aptos para microondas con tapa solamente. 2. Descongelar completamente los alimentos. 3. Utilice el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia adecuado. 4. De vuelta a los alimentos y cocínelos cubiertos con una tapa. Utilice el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia adecuado. Llame al centro de soporte.
Alimentos sobre cocidos	1. Se utilizaron materiales prohibidos para el horno de microondas. 2. Los alimentos no se descongelan completamente. 3. Los puertos de ventilación del horno están restringidos. 4. Tiempo de cocción, el nivel de potencia no es adecuado.	1. Use utensilios de cocina aptos para microondas con tapa solamente. 2. Descongelar completamente los alimentos. 3. Verifique que los puertos de ventilación del horno no estén restringidos. 4. Utilice el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia adecuado.

17. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.

18. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, use solo jabones suaves no abrasivos o detergente aplicado con una esponja o un paño suave.

19. Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se retira el recipiente del horno de microondas.

ESTO PODRÍA RESULTAR EN QUE UN LÍQUIDO MUY CALIENTE HIERVA DE REPENTE CUANDO EL RECIPIENTE SE ALTERE O SE INSERTE UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

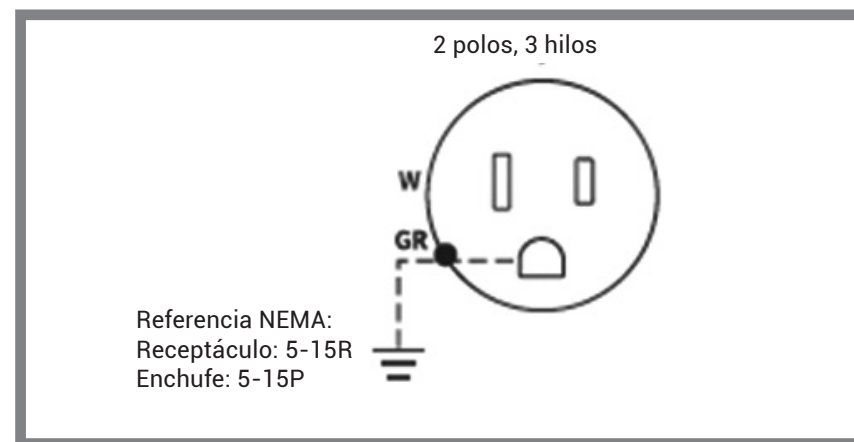
Para reducir el riesgo de lesiones a personas.

1. No sobrecalentar el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarlo.
3. No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un corto tiempo antes de sacar el recipiente.
5. Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.



PELIGRO: Peligro de descarga eléctrica. Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desarme el aparato.

ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo enchufe en un tomacorriente hasta que el electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se comprenden completamente o si existen dudas sobre si el aparato está conectado a tierra correctamente. Si es necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de 3 hilos que tenga un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.



Trifásico (De tres puntas)

Enchufe (de puesta a tierra)

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Hay juegos de cables más largos o cables de extensión disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
3. Si se usa un cable largo o un cable de extensión:
 - a) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan buena como la clasificación eléctrica del aparato.
 - b) El cable de extensión debe ser un cable de tres hilos con conexión a tierra.
 - c) El cable más largo debe colocarse de manera que no cubra la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar sin querer.

INTERFERENCIA DE RADIO

1. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias en su radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
 - Limpiar la puerta y la superficie de sellado del horno.
 - Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
 - Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
 - Aleje el horno de microondas del receptor.
 - Enchufe el horno de microondas en una toma de corriente diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.

se disuelvan o se vuelvan afiladas.

Nota: Aquí, "una onza de prevención" puede ahorrar "libras" de tiempo de limpieza. Cocine todos los alimentos cubiertos, recomendamos:

- Mantener los alimentos húmedos
- Acortar el tiempo de cocción
- Ayudar a uniformar la temperatura de cocción
- Ayudar a mantener limpio el interior del horno.

MANTENIMIENTO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Verifique su problema utilizando el cuadro que se muestra a continuación y pruebe las soluciones para cada problema.

cantidad de tiempo de cocción preestablecido.

b) Presione "X2", aparece "DOUBLE". Cuando presione los botones numéricos, la pantalla mostrará la cantidad de tiempo preestablecido.

Por ejemplo, el botón número "5" y su tiempo predeterminado es 1 minuto. Luego presione "X2", luego el tiempo cambiará a $1:00 * (1 + 0.8) = 1:48$.

12. Configuración predeterminada de fábrica

En el Modo Listo, presionar  y "0" simultáneamente pondrá el horno en el modo de configuración predeterminado de fábrica.

a) Presione  y "0", el tono bip suena una vez y la pantalla mostrará "CHECK". Si está en el Modo predeterminado de fábrica, la pantalla mostrará "11", después de tres segundos, el horno cambiará a Modo Listo. O presione  para cancelar el ángulo de visualización y volver a estar listo en el proceso de visualización.

Si no está en el Modo predeterminado de fábrica, la pantalla mostrará "00", presione  para pasar al Modo predeterminado de fábrica, la pantalla mostrará "CLEAR", el tono bip suena una vez, después de la autocomprobación, la pantalla mostrará "" 11 o 00"".

b) Si no presiona  cuando la pantalla muestre "00", la configuración se cancelará después de 10 segundos.

Nota: Tenga cuidado en las operaciones, restaurará todo lo configurado al modo predeterminado de fábrica.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Mantenga siempre limpio el horno

1. Limpieza del vidrio de la ventana de visualización, el panel interior de la puerta y la cara frontal del horno.

Para un mejor rendimiento y para mantener el alto grado de seguridad, el panel interior de la puerta y la cara frontal del horno deben estar libres de acumulación de comida o grasa. Limpie estas partes con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos o estropajos abrasivos.

2. Limpieza del panel de control y piezas de plástico.

No aplique un detergente o un aerosol líquido alcalino al panel de control y las piezas de plástico, ya que esto puede dañar estas piezas. Utilice un paño seco (no un paño empapado) para limpiar estas piezas.

3. Limpieza del interior del horno.

Después del uso, asegúrese de limpiar los líquidos derramados, el aceite salpicado y los restos de comida lo más rápido posible. Si el horno se usa cuando está sucio, la eficiencia disminuye y la suciedad se atasca en la superficie del horno y puede causar daños.

PRECAUCIÓN: No limpie las secciones de plástico y pintadas del horno con lejía, diluyentes u otros agentes de limpieza, ya que esto puede hacer que estas partes

SEGURIDAD

1. El horno debe estar sobre una superficie nivelada.

2. El plato giratorio y el apoyo del rodillo giratorio deben estar en el horno durante la cocción. Coloque los utensilios de cocina con cuidado sobre el plato giratorio y manéjelos con cuidado para evitar posibles roturas. El uso incorrecto del plato para dorar puede hacer que el plato giratorio se rompa.

3. Use solo el tamaño de bolsa especificado cuando use palomitas de maíz de acceso directo

4. El horno tiene varios interruptores de seguridad incorporados para garantizar que la energía permanezca apagada cuando la puerta esté abierta. No manipule estos interruptores

5. No opere el horno de microondas vacío. Hacer funcionar el horno sin alimentos o con alimentos que tengan un nivel de humedad extremadamente bajo puede provocar un incendio, carbonización o chispas.

6. No cocine el tocino directamente sobre la placa inferior de cerámica. El calentamiento local excesivo de la placa inferior de cerámica puede hacer que se rompa.

7. No caliente biberones o comida para bebés en el horno de microondas. Puede producirse un calentamiento desigual y provocar lesiones físicas.

8. No caliente recipientes de cuello estrecho, como botellas de jarabe.

9. No intente freír en su horno microondas.

10. No intente hacer conservas caseras en este horno de microondas, ya que es imposible asegurarse de que todo el contenido del frasco haya alcanzado la temperatura adecuada.

11. Para evitar la ebullición eruptiva retrasada de líquidos y bebidas calientes o quemarse, revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y nuevamente a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar en el horno por un corto tiempo y revuelva nuevamente antes de sacar el recipiente.

12. Tenga cuidado al cocinar alimentos en el horno de microondas para evitar que se quemen debido a una cocción excesiva.

13. Cuando el aparato se opera en el modo combinado, los niños solo deben usar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

14. Si no mantiene el horno limpio, puede producirse un deterioro que podría afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación peligrosa.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN: peligro de lesiones personales

Los utensilios bien cerrados podrían explotar. Los recipientes cerrados deben abrirse y las bolsas de plástico deben perforarse antes de cocinar.

Consulte las instrucciones en "Materiales que puede usar en el horno de microondas o que deben evitarse en el horno de microondas".

Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no son seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el siguiente procedimiento.

Prueba de utensilios

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.

2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Toque y sienta con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocinar en microondas.
4. No exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.

Materiales que puede utilizar en el Horno de Microondas

UTENSILIOS	OBSERVACIONES
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante *. El fondo del plato para dorar debe estar al menos 3/16 de pulgada (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se rompa.
Vajilla o Loza	Solo apta para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos rotos o astillados.
Jarras de vidrio	Retire siempre la tapa. Úselo solo para calentar alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Solo cristalería para horno resistente al calor. Asegúrese de que no haya molduras metálicas. No utilice platos rotos o astillados.
Bolsas para cocinar en el horno	Siga las instrucciones del fabricante *. No cierre las bolsas con amarre de metal. Haga ranuras para permitir que salga el vapor.
Platos y vasos de papel	Úselo solo para cocinar / calentar a corto plazo. No deje el horno desatendido mientras cocina.
Toallas de papel	Úselo para cubrir alimentos para recalentar y absorber grasa. Úselo con supervisión solo para una cocción a corto plazo.
Papel pergamino	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras o como envoltorio para cocer al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante *. Debe estar etiquetado como "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que la comida del interior se calienta. Las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico bien cerradas deben cortarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del paquete.
Envoltura de plástico	Solo apto para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que la envoltura de plástico entre en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solo apto para microondas (termómetros para carnes y dulces).
Papel encerado	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.

cocción. La pantalla mostrará "1:25".

Paso 4: Presione el botón "70%", se muestra "1:25 70". Montaje terminado.

Paso 5: Presione  para guardar. Cuando utilice el programa la próxima vez, simplemente presione "3", se iniciará el programa relacionado.

Nota: a) Si se corta la electricidad, el programa guardado no se perderá.

b) Si el programa necesita reiniciarse, simplemente repita los pasos anteriores.

c) Si todo el tiempo de cocción excede el tiempo MÁXIMO de la opción de usuario 7, cuando presione  para guardar el programa, sonará un pitido tres veces brevemente para indicarle que el tiempo no está disponible. Y luego la pantalla vuelve a mostrar "PROGRAM". El tiempo establecido antes no cambiará.

d) Si presiona el botón  durante el proceso de configuración, el horno cambia al Modo de puerta abierta. El programa que no se guardó se perderá. Si hay un programa guardado como procedimiento de memoria, presione el botón numérico relacionado, se iniciará el programa guardado. Si no hay un programa guardado, el tono bip sonará cuando presione el botón numérico y no funcionará.

10. Programación de cocción por etapas

a) Esto permite al usuario cocinar alimentos en el Modo de cocción manual y en el Modo de cocción de programa preestablecido. Se pueden configurar 3 etapas como máximo. Después de configurar la potencia y el tiempo para la primera etapa, presione  para configurar la segunda etapa. Y el mismo paso para configurar la tercera etapa.

b) Al configurar la segunda o tercera etapa, presione  y aparece "STAGE-2" o "STAGE-3".

c) Presione el botón  para comenzar a cocinar.

Ejemplo: En el Modo de programación, presione el botón número "3" para programar dos etapas de cocción. El nivel de potencia de la primera etapa es del 70% y el tiempo es de 1 minuto y 25 segundos. La segunda etapa tiene un nivel de potencia del 50% y el tiempo de cocción es de 5 minutos y 40 segundos. Los pasos serían los siguientes.

a. Abra la puerta, presione el botón número "1" durante 5 segundos, se muestra "PROGRAM".

b. Presione el botón número "3", después de dos segundos, la pantalla mostrará la hora relacionada.

c. Presione "1", "2", "5" para ingresar el tiempo de cocción. Aparece "1:25".

d. Presione el botón  y aparecerá "1:25 70". La primera etapa está terminada.

e. Presione  , aparece "STAGE-2".

f. Presione el botón "5", "4", "0", aparecerá "5:40".

g. Presione el botón  y aparecerá "5:40 50". La segunda etapa está terminada.

h. Presione el botón  para guardar el programa.

11. Cocción de doble cantidad

a) Si se presiona el botón "X2" en el Modo Listo, seguido del inicio de un Programa Preestablecido, o si se presiona el botón "X2" en 5 segundos después de comenzar un Programa Predeterminado, el horno comenzará a cocinar con la

8. Modo de cocción manual

- a) En el Modo Listo, presione el botón **TIME ENTRY**. Y la pantalla mostrará "00:00".
 - b) Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
 - c) Si presiona el botón **"0%"**, **"20%"**, **"50%"** o **"70%"** para seleccionar el nivel de potencia. La pantalla mostrará la potencia relacionada. Si se presiona el mismo botón dos veces, la potencia cambiará a PL10. Si no se elige ninguna potencia, la potencia máxima es la predeterminada.
 - d) Presione **START/COOK** para comenzar a cocinar.
- Nota: a) Durante el proceso de configuración, si presiona **STOP/RESET**, el horno ingresará al Modo Listo.
- b) Durante el proceso de cocción, si presiona el botón **STOP/RESET** en este modo, el horno ingresará al Modo de Pausa.
- c) Durante el proceso de cocción, si presiona el botón **PAUSE**, el tiempo de cocción aumentará en 10 segundos.

9. Modo de cocción de programa preestablecido

- a) Abra la puerta y presione la tecla "1" durante 5 segundos, el tono de bip sonará una vez y aparecerá "PROGRAM".
- b) Presione el botón numérico para configurar el programa (si se selecciona la opción de usuario OP: 91, puede configurar el programa de 0 a 100). 2 segundos después, la pantalla mostrará el tiempo guardado. (consulte el Apéndice B).
- c) Presione los botones numéricos para ingresar la hora que desee.
- d) Si presiona el botón **"0%"**, **"20%"**, **"50%"** o **"70%"** para seleccionar el nivel de potencia, la pantalla mostrará la potencia relacionada. Si se presiona el mismo botón dos veces, la potencia cambiará a plena potencia. Si no se elige ninguna potencia, la potencia máxima es la predeterminada.

Nota: primero establezca la hora y luego elija la potencia.

- e) Después de configurar el tiempo y la potencia, presione **START/COOK**, el programa de cocción se guardará. Cuando se guarda el programa, aparece "PROGRAM".
 - f) Cierre la puerta, el horno volverá al Modo Listo.
 - g) En el Modo Listo, presionar los botones numéricos hará que el horno ejecute el Programa Preestablecido asociado con ese botón numérico.
 - h) La pantalla muestra el tiempo de cocción restante. Si se trata de una cocción de varias etapas, el horno mostrará las pantallas del tiempo de cocción total restante en lugar de un tiempo de cocción de una etapa en particular.
 - i) Mientras el horno está cocinando, si se selecciona la opción de usuario OP: 51, presione los botones numéricos, el programa de cocción preestablecido comenzará automáticamente.
- Por ejemplo: configure el programa como memoria de cocción. Nivel de potencia del 70% y el tiempo de cocción es de 1 minuto y 25 segundos.

- Paso 1: Abra la puerta, presione el botón con el número "1" durante 5 segundos, aparece "PROGRAM".
- Paso 2: Presione el botón con el número "3", 2 segundos después, la pantalla mostrará la hora relacionada.
- Paso 3: Presione los botones numéricos "1", "2" y "5" para ingresar el tiempo de

Materiales que deben evitarse en el horno de microondas.

UTENSILIOS	OBSERVACIONES
Charola de aluminio.	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera la comida a un plato apto para microondas.
Cartón de comida con asa de metal.	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera la comida a un plato apto para microondas.
Metal o utensilios con adornos de metal.	El metal protege los alimentos de la energía de microondas. Los adornos de metal pueden causar arcos eléctricos.
Lazos retorcidos de metal o cintas metálicas.	Pueden causar arcos eléctricos y podría provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel.	Pueden provocar un incendio en el horno.
Espuma de plástico, Por ejem. El unicel.	La espuma plástica puede derretir o contaminar el líquido del interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera.	La madera se secará cuando se use en el horno de microondas y puede partirse o agrietarse.

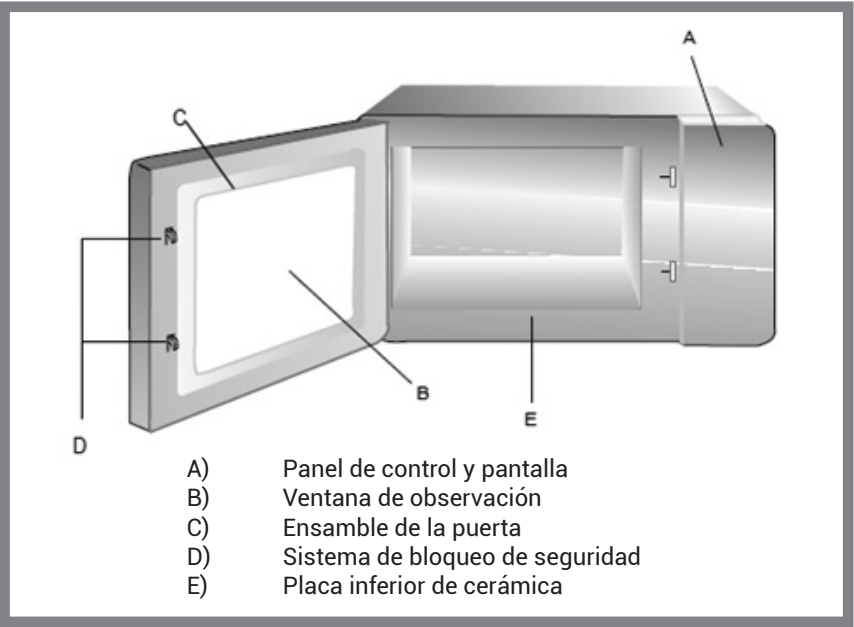
CONFIGURACIÓN DE SU HORNO

Nombres de piezas y accesorios del horno

Retire el horno y todos los materiales de la caja y la cavidad del horno.

Su horno viene con los siguientes accesorios:

Un Manual de Instrucciones

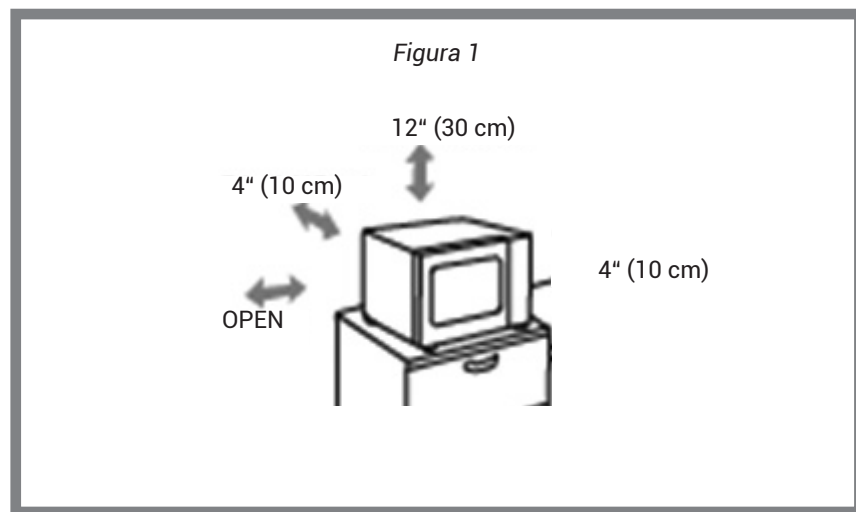


Nota:

- 1) No presione la placa de cerámica con fuerza
- 2) Tome y coloque la placa de cerámica con cuidado durante la operación.
- 3) Después de usar la unidad, no toque la placa de cerámica con la mano debido a la alta temperatura.

INSTALACIÓN

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de ventilación de entrada y/o salida. Fig.1



Se debe mantener un espacio de 4.0 pulgadas entre el aparato y las paredes derecha y trasera, y un espacio de 12 pulgadas en la parte superior. Nunca desmantele las patas de la aplicación, ni bloquee la entrada de aire y la abertura de escape. El lado izquierdo debe estar abierto.

- a) Bloquear las aberturas de entrada y / o salida puede dañar el horno.
- b) Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisores. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio o televisión.
- c) Conecte su horno a una toma de corriente estándar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que el voltaje y la frecuencia en la etiqueta de clasificación.
- d) Advertencia: El enchufe, los aparatos eléctricos o el aparato que pueda verse afectado por el calor y la humedad deben mantenerse alejados de las rejillas de ventilación del horno.

4. Modo de puerta abierta

- a) Abrir la puerta pondrá el horno en Modo de puerta abierta.
- b) Durante este modo, la pantalla está en blanco. Si la puerta está abierta durante el estado de cocción, se mostrarán "DOOR" y "OPEN" en orden por una vez. Luego, la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante. Y el ventilador y la lámpara del horno funcionarán.
- c) Cuando la puerta esté cerrada, el horno entrará en el Modo Listo.

Nota: No abra la puerta mientras el horno está en estado de cocción.

Si se ha configurado la opción de usuario OP: 60, el horno entrará en Modo de pausa.

Si se ha configurado la opción de usuario OP: 61, el horno borrará cualquier información sobre el estado de cocción que estaba en funcionamiento. Y entrará en el Modo de puerta abierta.

5. Modo Pausa

- a) Mientras está en el estado de cocción, si la puerta se abre y luego se cierra, o si se presiona el botón el horno ingresará al Modo de pausa.
- b) Mientras está en pausa, la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante.
- c) En el Modo de pausa, si se presiona el botón el horno entrará inmediatamente en el Modo listo; Si se presiona el botón el horno entrará en Modo de trabajo.

6. Modo de fin de ciclo de cocción

- a) Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno entrará en el Modo de fin de ciclo de cocción. Y la pantalla mostrará "DONE".
- b) Si se selecciona la opción de usuario OP: 11 u OP: 12, el horno seguirá sonando hasta que abra la puerta o presione el botón . Si se selecciona la opción de usuario OP: 10, después del pitido de 3 segundos, el horno mostrará "DONE". Después del pitido, aparecerá "READY" y el horno entrará en el modo inactivo sin ninguna operación durante un período de tiempo.

7. Modo de opción de usuario

Esto permite al usuario cambiar las configuraciones del horno.

- a) Abra la puerta del horno y presione la tecla "2" durante 5 segundos. El tono bip suena una vez y entra en el Modo de opciones de usuario.
- b) La pantalla muestra "OP: - -".
- c) Presione el botón numérico correspondiente para ingresar a la configuración del modo relacionado. (Consulte el Apéndice A) Por ejemplo: para configurar la voz del tono del bip en medio. Presione "2", aparece "OP: 22". Si quiere cambiarlo, siga presionando "2", la pantalla muestra "OP: 20", "OP: 21", "OP: 22", "OP: 23", "OP: 20" en ciclo.
- d) Presione para guardar la configuración actual. Una vez guardado, vuelve a aparecer "OP: - -".

Nota: a) Durante el proceso de configuración, presione para ingresar al Modo de puerta abierta. Al cerrar la puerta entrará en el Modo listo.

b) Si no se presiona el botón en el último paso, el programa no se puede guardar, pero permanece en el estado anterior.

Apéndice. B Tiempos de cocción predeterminados

El horno se enviará con los siguientes tiempos de cocción preestablecidos a menos que se indique lo contrario en las especificaciones del producto.

BOTÓN	PANTALLA (TIEMPO)	POTENCIA
1	0:10	100%
2	0:20	100%
3	0:30	100%
4	0:45	100%
5	1:00	100%
6	1:30	100%
7	2:00	100%
8	3:00	100%
9	4:00	100%
0	5:00	100%

1. Encender

"- - -" aparece cuando el horno se enchufa por primera vez. Si se presiona el botón , el horno cambiará al Modo inactivo.

2. Modo inactivo

a) El horno entrará en el Modo inactivo después de que haya transcurrido un período de tiempo en el Modo listo o en el Modo de pausa sin ninguna operación. El período de tiempo está determinado por la ventana de tiempo de espera del teclado, establecida por la opción de usuario 4.

b) Al abrir y luego cerrar la puerta del horno, el horno saldrá del Modo inactivo y entrará en Modo listo.

Nota: a. Durante el Modo inactivo, la pantalla está en blanco y no debe haber actividad en el horno.

b. En el Modo inactivo, cualquier botón que se presione no responderá. Si se presiona el botón , el tono de bip sonará una vez. Y no habrá actividad del horno.

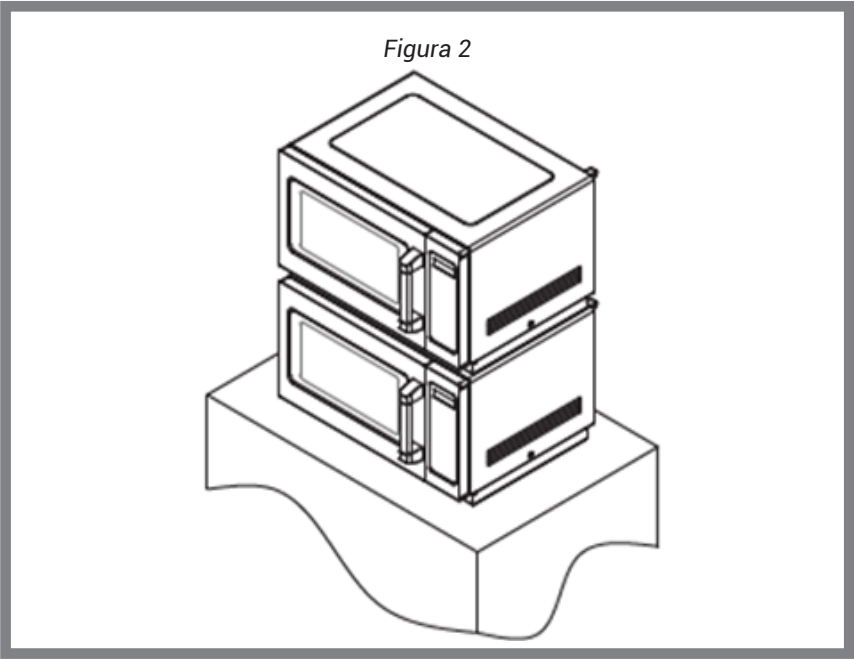
3. Modo listo

a) En el Modo inactivo, el abrir y luego cerrar la puerta pondrá el horno en el Modo listo. La pantalla mostrará "READY".

b) Desde el Modo listo, el horno puede pasar a casi todos los demás modos.

Nota: en el Modo Listo, el ventilador y la lámpara del horno funcionan.

El aparato se puede instalar con cierto grado de superposición (Figura 2) .La altura máxima de superposición es de dos capas.



Equipotencial externo

Terminal de puesta a tierra (solo exportación) El equipo tiene una terminal de puesta a tierra secundaria. La terminal proporciona una conexión a tierra externa que se utiliza además de la clavija de conexión a tierra en el enchufe. Ubicado en la parte exterior de la parte posterior del horno, la terminal está marcada con el símbolo que se muestra a continuación.



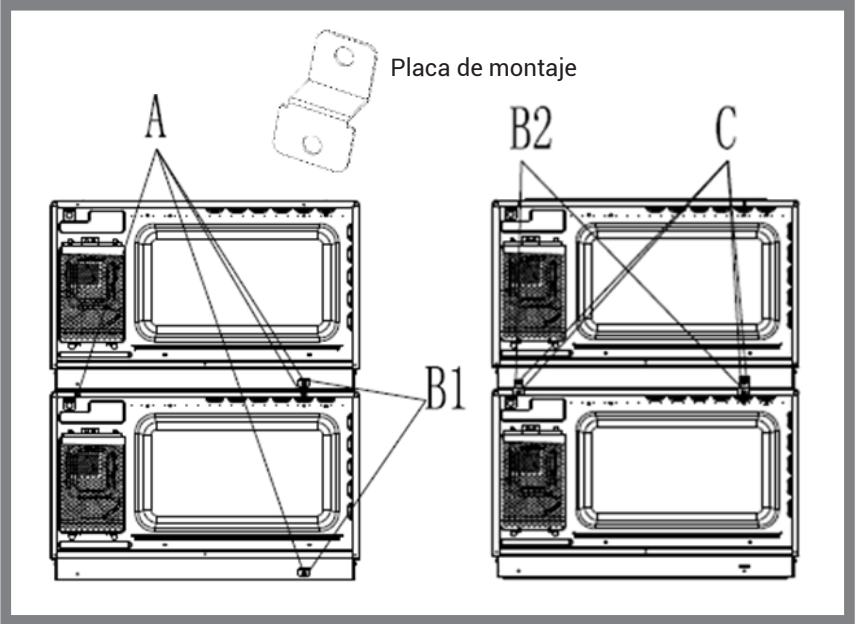
Instalación en la mesa o encimera

Retire todo el material de empaque y los accesorios. Examine el horno en busca de daños, como abolladuras o puerta rota. No lo instale si el horno está dañado.

Gabinete: Retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie del gabinete del horno de microondas. No retire la cubierta de mica marrón claro que está unida a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

Instalación apilable

Paso A: Retire los tornillos en la parte posterior del horno.
 Paso B: Mueva las placas de montaje de la posición B1 a la posición B2, coloque las placas de montaje contra el orificio del tornillo en la parte posterior de las placas posteriores del horno de microondas, monte la placa con tornillos, como lo muestra la letra C en el dibujo.
 Nota: No apile los hornos de microondas en más de dos niveles, no es seguro.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Hay cinco niveles de potencia disponibles

Nivel	Alta	M. Alta	Media	Descongelar	Mantener
Potencia	100%	70%	50%	20%	0%
Pantalla	100	70	50	20	00

Apéndice A. Opciones de usuario
 Los elementos en negrita a continuación son los valores predeterminados

OPCIÓN	CONFIGURACIÓN	DESCRIPCIÓN
1 Tono EOC	OP:10	Pitido de 3 segundos
	OP:11	Pitido continuo
	OP:12	5 pitidos rápidos, repetidos
2 Volumen de la alarma	OP:20	Alarma desactivada
	OP:21	Bajo
	OP:22	Medio
3 Alarma encendido/apagado	OP:30	Pitido de tecla desactivado
	OP:31	Pitido de tecla activado
4 Ventana del teclado	OP:40	15 segundos
	OP:41	30 segundos
	OP:42	60 segundos
	OP:43	120 segundos
5 Sobre la marcha	OP:50	Desactivación sobre la marcha
	OP:51	Habilitar sobre la marcha
6 Reinicio de puerta	OP:60	Reinicio de puerta desactivado
	OP:61	Reinicio de puerta habilitado
7 Tiempo máximo	OP:70	Tiempo máximo de cocción de 60 minutos
	OP:71	Tiempo máximo de cocción de 10 minutos
8 Programación manual	OP:80	Desactivación de programación manual
	OP:81	Activación de programación manual
9 Doble dígito	OP:90	Modo de un solo dígito-10 programas
	OP:91	Modo de doble dígito-100 programas