



# instructivo

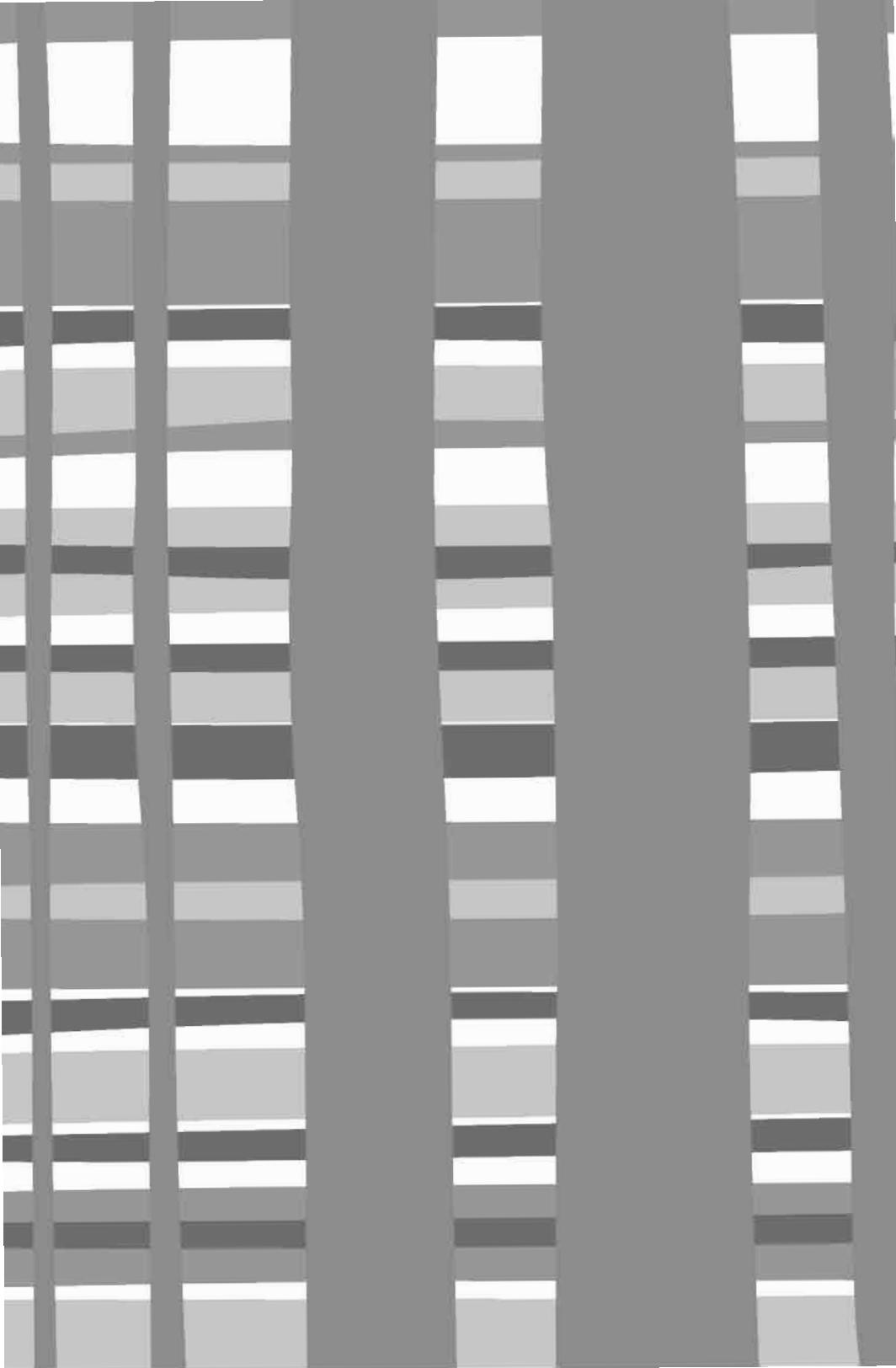
horno de microondas

modelo  
HMM140DB

lea este instructivo antes de instalar su horno de microondas

# mabe

I048AF PM03



1. LEA cuidadosamente estas instrucciones antes de instalar y operar el horno. Guárdelas para una referencia futura.
2. Registre el NÚMERO DE SERIE en el espacio abajo que se encuentra en la placa de características de su horno y guarde esta información para una referencia futura.

Número de serie: \_\_\_\_\_

### **PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS**

- (a) no trate de operar este horno con la puerta abierta, ya que la operación a puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.
- (b) No coloque objetos entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que la suciedad o el residuo de los limpiadores se acumule en las superficies que sellan.
- (c) No opere el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no exista daño en:
  - 1 La puerta (abolladuras),
  - 2 Bisagras y cerraduras (rotas o aflojadas),
  - 3 Sellos de la puerta y superficies que sellan.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal apropiadamente calificado del servicio.

## **instrucciones importantes de seguridad**

Cuando se usan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

**⚠ advertencia: Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:**

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS" arriba.
3. Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectado a un contacto apropiadamente aterrizado. Consulte las «Instrucciones de conexión a tierra».
4. Algunos productos como los huevos enteros y contenedores sellados por ejemplo los frascos cerrados de vidrio pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
5. Use este aparato solamente para el uso que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Como con cualquier aparato eléctrico, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

7. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno:
- a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si ha colocado en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - b. Retire los alambres metálicos que se usan para cerrar algunas bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas dentro del horno.
  - c. Si los materiales en el interior del horno se encienden, entonces mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo y desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  - d. No use la cavidad del horno como alacena. No deje en el interior productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos mientras no lo está usando.
8. El calentar algunas bebidas en el horno de microondas puede resultar en una ebullición eruptiva demorada, por lo tanto se debe tener cuidado al manipular el contenedor.
9. No fría alimentos en el horno de microondas. Es difícil controlar la grasa, la cual puede generar el riesgo de fuego.
10. Antes de cocinar, perfora los alimentos que tienen una piel dura e impermeable como las papas, calabazas enteras, manzanas y castañas.
11. El contenido de las mamilas, así como el de los frascos con alimento para bebés debe ser mezclado o agitado y debe revisarse su temperatura antes de ser consumidos para evitar quemaduras.
12. Los utensilios para cocinar pueden calentarse debido al calor transferido por los alimentos calientes. Puede ser necesario usar guantes para protegerse del calor para manipular estos utensilios.
13. No cubra ni bloquee las aberturas de este aparato.
14. No guarde ni use este aparato en exteriores. No use

este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de una tarja de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o construcción similar.

15. No opere este aparato si el cordón eléctrico o la clavija están dañados, si no está trabajando apropiadamente o si se ha dañado o se ha caído.

16. No sumerja el cordón eléctrico o la clavija en agua. Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes. No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o barra.

17. Solamente use termómetros diseñados específicamente para hornos de microondas.

18. No opere ningún aparato generador de calor o para cocinar junto a este aparato.

19. Asegúrese de que la charola de vidrio y la guía giratoria estén en su sitio cuando usa el horno.

**⚠ advertencia:** Es peligroso para cualquier persona a excepción del personal de servicio, el llevar a cabo cualquier operación de servicio o de reparación la cual involucre la remoción de cualquier cubierta que brinde protección contra la exposición a la energía de microondas.

## instrucciones de conexión a tierra

Este aparato debe estar aterrizado. En caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica.

**⚠ advertencia:** El uso inapropiado de la clavija de conexión a tierra puede resultar en riesgo de sufrir un choque eléctrico.

### requerimientos eléctricos

Los requerimientos eléctricos son 127 Volts 60 Hertz de corriente alterna y 15 Amperes. Se recomienda proporcionar un circuito eléctrico separado para el horno únicamente. El horno está equipado con una clavija eléctrica de 3 patas para conexión a tierra. Debe conectarse a un contacto de pared que se encuentre apropiadamente instalado y aterrizado.

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón largo.

### **extensión eléctrica**

Si fuera necesario usar una extensión eléctrica, use únicamente una de 3 cables que tenga una clavija de 3 patas y un contacto de 3 entradas que acepte la clavija del horno de microondas.

#### **notas:**

1. Si usted tiene cualquier pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra o de las instrucciones eléctricas, entonces consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio.

2. Ni el fabricante ni el distribuidor pueden aceptar alguna responsabilidad debido a daños al horno o lesiones personales resultantes de no acatar los procedimientos de conexión eléctrica.

### **interferencia de radio o de televisión**

Si hubiera interferencia en su radio o televisión causada por el horno de microondas, entonces revise que el horno esté conectado en circuito diferente, reubique el radio o la televisión tan lejos como sea posible o revise la posición y la señal de la antena receptora.

## **operación**

### **guía de utensilios**

Esta sección enlista cuáles utensilios pueden usarse en el microondas, cuáles tienen un uso limitado para periodos cortos, y cuáles no deben usarse en el microondas.

#### **recomendados**

**plato dorador para microondas:** Úselo para dorar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pastelillos. Siga las instrucciones incluidas con su plato dorador.

**película plástica para microondas:** Úsela para retener vapor. Deje una pequeña abertura para que un poco de vapor escape y evite colocarla directamente sobre los alimentos.

**toallas y servilletas de papel:** Úselas durante periodos cortos y para cubrir; estas absorben el exceso de humedad y previenen las salpicaduras. No use toallas de

papel recicladas, las cuales pueden contener metal y pueden incendiarse.

**tazones y platos de vidrio y de vidriocerámica:** Úselos para calentar o para cocinar.

**platos y tazas de papel:** Úselos para calentamientos de corta duración a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede incendiarse.

**papel encerado:** Úselo como cubierta para prevenir salpicaduras.

**termómetros:** Use solamente aquellos que estén etiquetados "Microwave safe" (Seguro para usarse con horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios puntos. Los termómetros convencionales pueden ser usados una vez que los alimentos han sido retirados del horno de microondas.

#### uso limitado

**cerámica, porcelana y barro:** Úselos si es que están etiquetados «Microwave safe» (Seguro para usarse en horno de microondas). Si no tienen esta etiqueta, pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad.

**plástico:** Úselo solamente si está etiquetado «Microwave safe» (Seguro para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.

**paja, mimbre y madera:** Úselo solamente para calentar durante un periodo corto, como por ejemplo entibiar rollos para cena durante unos pocos segundos; las canastas y los tazones pueden ser flamables.

#### no recomendados

**frascos y botellas de vidrio:** El vidrio normal es demasiado delgado para usarse en el microondas. Puede astillarse y causar daños y lesiones.

**bolsas de plástico:** Son un riesgo de fuego, excepto por las bolsas de las palomitas que están diseñadas para usarse con el microondas.

**platos y tazas de espuma:** pueden derretirse y dejar un residuo nocivo en los alimentos.

**contenedores plásticos de alimentos:** Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse dentro del microondas.

**utensilios de metal:** Estos pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

**nota:**

Si desea revisar si un plato es seguro para cocinar con microondas, coloque el plato vacío en el horno y encienda el microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. Un plato que se calienta mucho no debe ser usado.

## conserve estas instrucciones

### técnicas de cocción

Su horno de microondas hace que la cocción sea más sencilla que la cocción convencional, siempre y cuando usted mantenga estas consideraciones en mente:

**mezclar:** Mezcle los alimentos como los guisados y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, de manera que mezcle desde el exterior y hacia el centro. El horno se apagará cuando usted abre la puerta para mezclar sus alimentos.

**acomodo:** Acomode los alimentos de formas irregulares, como piezas de pollo o chuletas, con las partes más gruesas y carnosas hacia la parte exterior de el plato giratorio en donde reciben más energía de microondas. Para evitar que los alimentos se cocinen de más, coloque las áreas delicadas, como las puntas de los espárragos, hacia el centro de el plato giratorio.

**cubriendo:** Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de las aves, los extremos de las piernas de las aves, y esquinas de platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

**volteando:** Voltee los alimentos a la mitad del cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con alimentos grandes como asados.

**reposo:** Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interior y continúan cocinándose durante unos pocos minutos después de que el calor se detiene. Deje reposar los alimentos para que terminen de cocinarse, especialmente alimentos como pasteles y vegetales enteros. Los asados requieren de este tiempo para terminar de cocinarse en el centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores. Todos los líquidos, como por ejemplo las sopas o chocolate caliente deben agitarse o mezclarse cuando la cocción termina. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebés, mezcle bien cuando los saque del horno y pruebe la temperatura antes de servirlos.

**agregando humedad:** La energía de microondas es atraída hacia las moléculas de agua. Los alimentos que no son uniformes en el contenido de humedad deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

## antes de que llame pidiendo servicio

### si el horno no funciona:

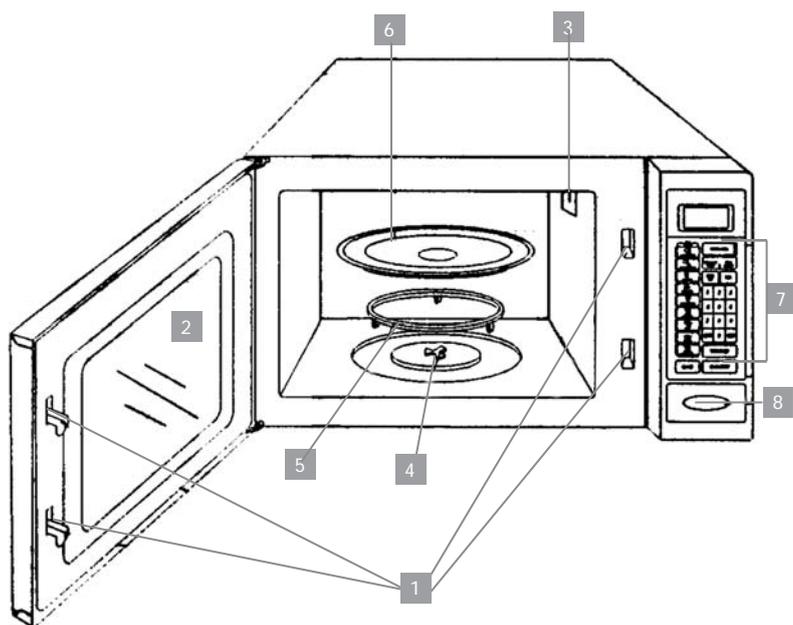
- Revise que el horno esté bien conectado. Si no es así, entonces retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y conéctela bien de nuevo.
- Revise buscando un fusible fundido o un disyuntor de circuito disparado. Si parece que están operando apropiadamente, entonces pruebe el contacto con otro aparato electrodoméstico.
- Revise para asegurarse de que el panel de control esté programado correctamente y de que el timer esté preparado.
- Revise para asegurarse de que la puerta esté bien cerrada engancho el sistema de seguridad de la puerta. De lo contrario, la energía de microondas no fluirá dentro del horno.

SI NINGUNO DE LOS ANTERIORES RECTIFICA LA SITUACIÓN, ENTONCES CONTACTE A UN TÉCNICO CALIFICADO. NO TRATE DE AJUSTAR O REPARAR EL HORNO USTED MISMO.

## especificaciones

Consumo de energía:	127 V ~, 60 Hz, 1 450 W
Dimensiones exteriores:	32,07 cm (alto) x 55,56 cm (ancho) x 44,92 cm (fondo)
Dimensiones de la cavidad del horno:	25,2 cm (alto) x 37,94 cm (ancho) x 40,48 cm (fondo)
Capacidad del horno:	0,04 m <sup>3</sup>
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio (33,02 cm de diámetro)
Peso neto:	18,5 kg aproximadamente

## nombres de las partes



1 sistema de cierre de seguridad de la puerta.

2 ventana del horno.

3 ventilación de aire del horno.

4 flecha.

5 anillo con ruedas.

6 charola de vidrio.

7 panel de controles.

8 Botón para liberar la puerta.

## panel de controles

1

### pantalla

Se muestran tiempo de cocción, energía indicadores y hora actual.

### cocción por menú

PAPAS, BEBIDAS, PESCADOS, POPCORN, DESCONGELAR, PIZZA, VERDURAS, RECALENTAR, VERDURA CONGELADO. Le permiten recalentar o cocinar automáticamente los alimentos sin tener que ingresar el nivel de potencia o el tiempo.

### nivel de potencia

Úselo para fijar el nivel de potencia o seleccionar el tipo de señal de recordatorio.

### descongelar por peso

Presiónelo para establecer el peso de los alimentos que serán descongelados; el horno fija automáticamente el tiempo de descongelado y el nivel de potencia.

### descongelar rápido

Presiónelo para establecer el tiempo de descongelado; el horno automáticamente divide el tiempo de descongelado en periodos alternados de descongelado y reposo encendiendo y apagando cíclicamente.

### más/menos

Aumenta o reduce el tiempo de cocción para cocción por menú.

### tiempo

Usted puede usar la función de TIMER independientemente, aún cuando esté ejecutando un programa de cocción en el horno.

### botones numéricos (0-9)

Presiónelos para establecer tiempos, nivel de potencia, peso o cantidad de alimentos.

### reloj

Presiónelo para establecer la hora del día.

### cancelar

Borra todos los ajustes previos si se presiona antes de que la cocción comience.

### plato giratorio

Presiónelo para activar o desactivar el plato giratorio.



1

### **cocinado rápido**

Una función ahorradora de tiempo, le permite cocinar al 100% de potencia sin tener que presionar INICIO.

### **inicio/pausa**

Presiónelo para comenzar o para detener la cocción.

## **instrucciones de operación**

### **bips durante la programación del horno**

UN SOLO BIP: El horno ha aceptado el ingreso de la información.

DOS BIPS: El horno no acepta el ingreso de la información, revise e intente de nuevo.

### **programando el reloj**

1. Presione el botón RELOJ. Este es un sistema de reloj de 12 horas.

2. Presione el botón RELOJ una vez más. Este es un sistema de reloj de 24 horas.

3. Use los botones numéricos para ingresar la hora correcta del día. Si usted seleccionó el sistema de 12 horas, el reloj digital le permite programar desde 1:00 hasta 12:59. Si usted seleccionó el sistema de 24 horas, el reloj digital le permite programar desde 0:00 hasta 23:59. Debe presionar al menos 3 números para programar el reloj (uno para las horas y dos para los minutos).

4. Presione el botón RELOJ. El reloj comienza a correr.

### **nota:**

Cuando el horno se conecta por primera vez o cuando regresa la energía eléctrica después de una interrupción, la pantalla mostrará las palabras ENTER CLOCK TIME (INGRESE LA HORA DEL RELOJ), si usted prefiere que el reloj no sea mostrado, entonces presione el botón CANCELAR.

Usted puede revisar la hora del reloj mientras cocina presionando el botón RELOJ.

## programando el timer del horno

1. Presione el botón TIEMPO.

2. Ingrese la cantidad de tiempo que desea contar presionando los botones numéricos. Digite el tiempo en minutos y segundos y de izquierda a derecha. Programe un solo dígito (un 5 para 5 segundos) o hasta cuatro dígitos (2405 para 24 minutos con 5 segundos)

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

### notas:

- La cuenta regresiva del tiempo puede verse en la pantalla durante 3 segundos antes de que la hora o el tiempo de cocción regresen a la pantalla.

- Presione TIEMPO y después CANCELAR para cancelar el TIMER durante el proceso de conteo de tiempo.

- Al final se escuchará un bip largo.

## cocción por tiempo

### a. cocción en una sola etapa

1. Use los botones numéricos para programar un tiempo de cocción. Usted puede programar un tiempo de cocción desde 1 segundo hasta 99 minutos y 99 segundos. Si usted está programando un tiempo mayor que un minuto, entonces debe ingresar números para ambos, minutos y segundos. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.

2. Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a 100%, presione NIVEL DE POTENCIA, después use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. Usted puede programar el nivel de potencia desde 1 hasta 9.

3. Presione INICIO/PAUSA para comenzar a cocinar.

### use estos dígitos para representar niveles de potencia

Botón numérico	% de Potencia
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

### b. cocción en múltiples etapas

Usted puede programar el horno para 4 etapas de cocción. Cada etapa puede ser programada con un nivel de potencia y tiempo diferentes. Para programar la cocción en 2, 3 o 4 etapas, repita los pasos 1 y 2 de cocción en una sola etapa y presione INICIO. El horno procederá automáticamente hasta el final de las etapas de cocción.

#### notas:

Después de que el tiempo de la etapa 1 ha transcurrido, se escucharán dos bips señalando el comienzo de la etapa 2. Después de que el tiempo total ha transcurrido, se escuchan 4 bips y la palabra END (FIN) aparece en la pantalla. Presione el botón CANCELAR o abra la puerta del horno para borrar la palabra END antes de comenzar con otra función de cocción.

### programando "descongelar por peso"

1. Presione el botón DESCONGELAR POR PESO.
2. Ingrese el peso.
3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

#### nota:

- El peso debe estar en libras y onzas. Los pesos inferiores a 10 onzas deben precederse por un 0. Si una etiqueta da el peso en libras solamente, convierta la fracción de libra a onzas usando el cuadro en esta página.

Convirtiendo fracciones de libra en onzas		
Fracción de libra	Onzas	Gramos
Menos de 0,03	0	0
0,03 a 0,09	1	28,3
0,10 a 0,15	2	56,7
0,16 a 0,21	3	85
0,22 a 0,27	4	113,4
0,28 a 0,34	5	141,7
0,35 a 0,40	6	171
0,41 a 0,46	7	198,4
0,47 a 0,53	8	226,8
0,54 a 0,59	9	255,1
0,60 a 0,65	10	283,5
0,66 a 0,71	11	311,8
0,72 a 0,78	12	340,2
0,79 a 0,84	13	368,5
0,85 a 0,90	14	396,9
0,91 a 0,97	15	425,2
arriba de 0,97	pasa a la siguiente libra	

- El peso máximo para descongelar es de 2,721 kg (5 libras 16 onzas).

- Voltee los alimentos cuando el horno emita dos bips. Presione el botón INICIO/ PAUSA para continuar con el descongelado.

- Después del tiempo total de descongelado, se escucharán 4 bips y la palabra END (FIN) aparece en la pantalla. Presione el botón CANCELAR o abra la puerta del horno para borrar la palabra END antes de comenzar con otra función de cocción.

### **programando "descongelar rápido"**

1. Presione el botón DESCONGELAR RÁPIDO.

2. Ingrese el tiempo de descongelado deseado presionando los botones numéricos correctos. El timer digital programa minutos y segundos de izquierda a derecha de manera que puede programarse un solo dígito (5 para 5 segundos) o hasta 4 dígitos (2405 para 24 minutos con 5 segundos).

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

#### **nota:**

- Después de que el tiempo ha transcurrido se escucharán 4 bips y la palabra END (FIN) aparece en la pantalla. Presione el botón CANCELAR o abra la puerta del horno para borrar la palabra END antes de comenzar con otra función de cocción.

### **activando y desactivando el bloqueo de seguridad**

El bloqueo de seguridad previene la operación sin supervisión por parte de niños pequeños.

Para activarlo, presione sin soltar el botón CANCELAR durante 3 segundos, el indicador LOCK (BLOQUEO) se ilumina. Para cancelarlo presione sin soltar el botón CANCELAR durante 3 segundos, el indicador LOCK (BLOQUEO) se apaga.

### **activando y desactivando el plato giratorio**

Para la mayoría de las cocciones, el plato giratorio debe estar activado, sin embargo, el plato giratorio puede desactivarse de manera que no gire cuando cocina alimentos extra grandes. Presione el botón PLATO GIRATORIO y fíjese en los indicadores ENCENDIDO/ APAGADO (ON/OFF) de la pantalla.

## programando "cocinado rápido"

Cada vez que presione el botón COCINADO RÁPIDO, usted programa el horno para:

30 segundos .....	presione Una sola vez
1 minuto .....	presione 2 veces
2 minutos .....	presione 3 veces
3 minutos .....	presione 4 veces
4 minutos .....	presione 5 veces
5 minutos .....	presione 6 veces
6 minutos .....	presione 7 veces
7 minutos .....	presione 8 veces
8 minutos .....	presione 9 veces
9 minutos .....	presione 10 veces
10 minutos .....	presione 11 veces

El horno operará al 100% de potencia y sin presionar INICIO.

## programando "música"

Presione el botón NIVEL DE POTENCIA para seleccionar el tipo de señal de recordatorio.

### para detener el horno mientras está operando

1. Presione el botón INICIO/PAUSA.
  - Usted puede continuar horneando presionando nuevamente el botón INICIO/ PAUSA.
  - Presione CANCELAR para borrar todas las instrucciones.
2. Abra la puerta.
  - Puede continuar horneando cerrando la puerta y presionando el botón INICIO/ PAUSA.

#### nota:

- El horno deja de operar cuando se abre la puerta.

## acerca de los programas "cocinando por menú"

"COCINANDO POR MENÚ" le permite cocinar o recalentar automáticamente alimentos sin ingresar nivel de potencia o tiempo. Cuando se programa "COCINANDO POR MENÚ", revise la guía visual en el botón para una correcta programación. Tres programas "COCINANDO POR MENÚ" le permiten cocinar diferentes cantidades del mismo alimento. Estos incluyen "PAPAS"

"BEBIDAS" y "DESCONGELAR". Después de presionar estos botones, las palabras "ENTER AMT" (INGRESE CANTIDAD) aparecen en la pantalla. En cada categoría de "COCINANDO POR MENU", el tamaño más chico de alimento se programa presionando el botón una sola vez. Un punto por debajo del dibujo (•) del tamaño chico de alimento significa presionar el botón una sola vez. La porción grande puede programarse presionando el botón del dibujo dos veces. Dos puntos (••) por debajo de dibujo del alimento de tamaño grande significa que debe presionar el botón dos veces.

### programando "papas"

Para papas de 114 g a 170 g:

1. Presione el botón PAPAS una vez.
2. Ingrese el número de papas presionando los botones numéricos del 1 al 4. Los tiempos de cocción para papas chicas medianas son los siguientes:

1 papa:	3 minutos 00 segundos
2 papas:	5 minutos 40 segundos
3 papas:	8 minutos 20 segundos
4 papas:	11 minutos 20 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

Para las papas grandes de 227 g a 296 g:

1. Presione el botón PAPAS dos veces.
2. Ingrese el número de papas presionando los botones numéricos desde 1 hasta 4. Los tiempos de cocción para papas grandes son como siguen:

1 papa:	4 minutos 30 segundos
2 papas:	8 minutos 00 segundos
3 papas:	11 minutos 40 segundos
4 papas:	15 minutos 20 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

### programando "bebidas"

Para tazas de café de 147 ml a 207 ml

1. Presione el botón BEBIDAS una sola vez.
2. Ingrese el número de tazas presionando los botones numéricos desde el 1 hasta el 4. Los tiempos de cocción para tazas de café son como siguen:

1 taza:	1 minuto 00 segundos
2 tazas:	2 minutos 00 segundos
3 tazas:	2 minutos 50 segundos
4 tazas:	3 minutos 50 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

Para las tazas más grandes de 295 ml a 355 ml:

1. Presione el botón BEBIDAS dos veces.

2. Ingrese el número de tazas presionando los botones numéricos del 1 al 4. Los tiempos de cocción para tazas grandes de café son como siguen:

1 taza:	1 minuto 50 segundos
2 tazas:	2 minutos 10 segundos
3 tazas:	2 minutos 30 segundos
4 tazas:	3 minutos 40 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA

**programando "pescado"**

1. Presione el botón PESCADOS.

2. Presione los botones numéricos (1-8) para seleccionar la cantidad de alimento.

Cantidad	Tiempo de cocción
1	1 minuto 20 segundos
2	2 minutos 40 segundos
3	3 minutos 10 segundos
4	4 minutos 10 segundos
5	4 minutos 30 segundos
6	5 minutos 00 segundos
7	5 minutos 30 segundos
8	6 minutos 00 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

**programando "pop corn"**

1. Presione el botón POP CORN.

2. Presione los botones numéricos (1-2) para seleccionar la cantidad de alimento.

Cantidad	Tiempo de cocción
1	2 minutos 00 segundos
2	1 minuto 35 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

### programando "verduras"

1. Presione el botón VERDURAS.

2. Presione los botones numéricos (1-6) para seleccionar la cantidad de vegetales.

Cantidad	Tiempo de cocción
1	2 minutos 30 segundos
2	4 minutos 00 segundos
3	5 minutos 40 segundos
4	7 minutos 10 segundos
5	8 minutos 45 segundos
6	10 minutos 20 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

### programando "pizza"

Recalentando una rebanada (o dos delgadas) de sobra de pizza:

1. Presione una sola vez el botón PIZZA. 0:55 (55 segundos) aparece en la pantalla.

2. Presione el botón INICIO/PAUSA.

Para calentar una pizza congelada completa:

1. Presione el botón PIZZA dos veces. 4:30 (4 minutos 30 segundos) aparece en la pantalla.

2. Presione el botón INICIO/PAUSA.

### programando "recalentar"

1. Presione el botón RECALENTAR.

2. Presione los botones numéricos (1-7) para seleccionar la cantidad de alimento.

Cantidad	Tiempo de cocción
1	0 minutos 18 segundos
2	0 minutos 35 segundos
3	0 minutos 50 segundos
4	0 minutos 55 segundos
5	1 minuto 10 segundos
6	1 minuto 30 segundos
7	2 minutos 00 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

**nota:**

Este programa le permite recalentar con buenos resultados un plato de cena con sobras frías del refrigerador.

**programando "verdura congelada"**

1. Presione el botón VERDURA CONGELADA.

2. Presione los botones numéricos (1-6) para seleccionar la cantidad de vegetales.

Cantidad	Tiempo de cocción
1	2 minutos 30 segundos
2	4 minutos 00 segundos
3	5 minutos 40 segundos
4	7 minutos 10 segundos
5	8 minutos 45 segundos
6	10 minutos 20 segundos

3. Presione el botón INICIO/PAUSA.

## limpieza y cuidado

1. Apague el horno y retire la clavija del contacto de pared antes de limpiar.

2. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando las salpicaduras de alimentos o los derrames de líquidos se adhieren a las paredes del horno, límpielas usando un trapo húmedo. Se puede usar un detergente suave si el horno se ensucia demasiado. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores abrasivos ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

3. Las superficies exteriores deben limpiarse con un trapo húmedo. Para prevenir daños a las partes operativas dentro del horno, no se debe permitir que el agua se cuele dentro de las aberturas de ventilación.

4. Limpie la ventana por ambos lados con un trapo húmedo para retirar cualquier derrame o salpicadura.

5. No permita que el panel de control se moje. Límpielo con un trapo suave y húmedo. Cuando limpie el panel de controles, deje la puerta del horno abierta para evitar

que el horno se encienda accidentalmente.

6. Si se acumula vapor en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno, limpie con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas es operado bajo condiciones de humedad alta, esto es normal.

7. Es ocasionalmente necesario retirar la charola de vidrio para limpiarla. Lave la charola en agua jabonosa y tibia o en la lavavajillas.

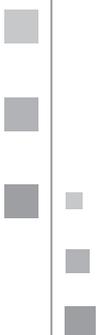
8. Se debe limpiar regularmente el anillo con ruedas y el piso del horno para evitar ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con detergente suave. El anillo con ruedas puede lavarse en agua jabonosa o en la lavavajillas. Cuando se retira el anillo con ruedas de la cavidad del horno para limpiarlo, asegúrese de reinstalarlo en la posición apropiada.

9. Retire los olores de su horno combinando una taza de agua con el jugo y piel de un limón en un tazón profundo. Hornee durante 5 minutos. Limpie completamente y seque con un trapo suave.

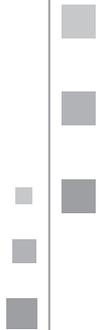
10. Cuando se requiere cambiar el foco del horno, por favor consulte al servicio para que lo reemplacen.

<b>Indicaciones técnicas</b>	
Tensión de alimentación o Tensión nominal (volt)	127 V ~
Frecuencia de operación o Frecuencia nominal (hertz)	60 Hz
Potencia nominal (Watt) o Corriente nominal (Ampere)	1 450 W
Capacidad volumétrica	0,04 m <sup>3</sup>

# notas



# notas



El especialista en servicio de línea blanca.



Tel. sin costo: 01800 90 29 900  
 Internet: www.serviplus.com.mx  
 At'n. al distribuidor: 01800 50 91 600  
 Atención Amazonas: 01800 50 91 900

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

- 1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
- 2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
- 3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
- 4) En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
- Contratos de extensión de garantía
- Contratos de mantenimiento preventivo
- Venta de refacciones originales

México, D.F.	Monterrey	Guadalajara
01-55-5227-1000	01-81-8369-7990	01-33-3669-3125

Argentina  
(5411) 4489 8989

Costa Rica  
(506) 260 4307  
(506) 260 4207

Guatemala  
(503) 811 5990  
(503) 810 5266

El Salvador  
(502) 501 5041  
(502) 501 5042

Colombia  
Dentro de Bogotá (571) 423 3177  
Fuera de Bogotá 01800 051 6223

Ecuador  
1800 737847

Perú  
Dentro de Lima (511) 351 8383  
Fuera de Lima 01800 16223

Venezuela  
(0501) 737 8475

## centros de servicio

• **Acapulco**  
Fracc. Las Playas  
39390 Acapulco, Guerrero  
(01744) 482 90 44, 45 y 46

• **Aguascalientes**  
Av. Aguascalientes # 1119  
Jardines de bugambilias  
20200 Aguascalientes, Ags.  
(01449) 978 8870 y 8871

• **Cancún**  
Super manzana 64, Calle 12 Ote.  
Manzana 31 Lote 14  
ZONA INDUSTRIAL  
77500 Cancún, Quintana Roo  
(01998) 880 07 60, 880 08 20,  
880 09 65

• **Cd. Juárez**  
Porfirio Díaz # 852  
Exhipodromo  
32330 Cd. Juárez Chihuahua  
(01656) 616 0418, 0453 y 0454

• **Cd. Victoria**  
Jose de Escandó # 1730  
Zona Centro  
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas  
(01834) 314 4830

• **Culiacán**  
Blvd. E. Zapata #1585 Pte  
Fracc. Los Pinos  
80120 Culiacán, Sinaloa  
(01667) 717 0353, 7170458 y  
714 1366

• **Chihuahua**  
Av. de las Industrias # 3704  
Nombre de Dios  
31110 Chihuahua, Chihuahua  
(01614) 413 7901, 7012 y 3693

• **Guadalajara**  
Calzada de las Palmas # 130 C  
San Carlos Sector Reforma  
44460 Guadalajara, Jalisco  
(0133) 36 69 3125

• **La Paz**  
Revolución # 2125 entre Allende y  
B. Juarez  
Centro  
23000 La Paz B.C. Sur  
(01612) 12 5 99 78

• **León**  
Prolongación Juárez # 2830-B  
Plaza de Toros  
37450 León, Guanajuato  
7 70 00 03, 06 y 07

• **Matamoros**  
Porfirio Muñoz Ledo # 22  
Magisterial Cebetis  
87390 Matamoros, Tamaulipas  
(01868) 817 6673 Fax: 817 6959

• **Mérida**  
Calle 22 # 323 X 13 y 13a.  
Ampliación Cd. Industrial  
97288 Mérida, Yucatán  
(01999) 946-0275, 0916, 3090, 3428  
y 3429

• **México, D.F.**  
Prol. Ings. Militares # 156  
San Lorenzo Tlalтенango  
11210 México, D.F.  
(0155) 52 27 1000

• **Mochis**  
Benito Juárez, y Zapata S/N  
Col Ejido Compuertas  
81360 Mochis, Sinaloa  
(01668) 813 29 72 y  
01 800 71 67 770

• **Monterrey**  
Carretera Miguel Alemán Km 5  
Vista sol  
67130 Cd. Guadalupe, NL  
(0181) 83 69 7990

• **Nuevo Laredo**  
Guerrero No. 2518, Local 3  
Col. Juarez  
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas  
(01867) 714 6464

• **Piedras Negras**  
Daniel Fariás # 220 Nte  
Buenavista  
26040 Piedras Negras, Coah.  
(01878) 783 2890

• **Puebla**  
Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y 37  
Ote)  
Col. Santa Mónica  
72540 Puebla, Puebla  
(01222) 264 37 31, 3490 y 3596

• **Reynosa**  
Calle 20 # 134  
Col. Aztlán  
88742 Reynosa, Tamaulipas  
(01899) 951 3908 y 3909 Fax. 951-  
1591

• **S. L. P.**  
Eje 12, esquina avenida CFE  
Zona Industrial del Potosí  
78090 SLP, SLP  
(01444) 826 5686

• **Tampico**  
Carranza #502 Pte.  
Zona Centro  
89400 Cd. Madero, Tamaulipas  
(01833) 215 4067, 216 4666,  
216 2169

• **Tijuana**  
Calle 17 #217  
Libertad Parte Alta  
22300 Tijuana BC  
(01664) 682 82 17 y 19

• **Torreón**  
Blvd. Torreón - Matamoros  
6301 Ote.  
Gustavo Díaz Ordaz  
27080 Torreón, Coahuila  
(01871) 721 5010 y 5070

• **Veracruz**  
Carretera Veracruz - Medellín Km 1.5  
Las Granjas de la Botica  
91967 Veracruz, Veracruz  
(01229) 921 1872, 2253, 9931,9934

• **Villahermosa**  
Calle Carlos Green No. 119-C casi  
esq. con Av. Gregorio Mendez,  
ATASTA  
86100 Villahermosa, Tabasco  
(01993) 354-7350, 7382, 7392 y  
7397

# póliza de garantía

Mabe México, S de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

- 1) Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
- 2) Mabe México, S de R.L. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
- 3) Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
- 4) El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
- 5) La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
  - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
  - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
  - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
- 6) Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
  - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
  - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
  - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
  - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
  - Rotura de piezas por mal manejo.
  - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
  - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
  - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_  
Modelo: \_\_\_\_\_ No. de Serie: \_\_\_\_\_  
Fecha de venta: \_\_\_\_\_ Distribuidor: \_\_\_\_\_  
Sello o Firma: \_\_\_\_\_







