

somela®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Fancy

(FANCY 1700)



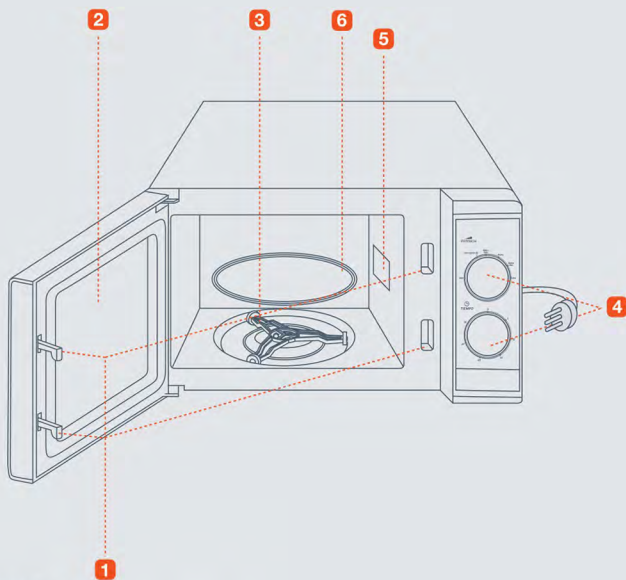
- Por favor, antes de usar por primera vez, lea cuidadosamente todas las instrucciones contenidas en este manual y consérvelo como material de consulta.
- Las imágenes mostradas en el embalaje son referenciales para fines ilustrativos de las características y funcionalidades del producto y no constituyen necesariamente una representación exacta del mismo.

Contenidos

Componentes	3
Panel de control	4
Precauciones	5
Normas de seguridad	8
Requisitos eléctricos	10
Instalación	11
Funcionamiento	12
Técnicas de cocción en el microondas	13
Limpieza	14
Detección de fallas	15
Ventajas de un horno microondas	16
Utensilios para cocinar en el microondas	17

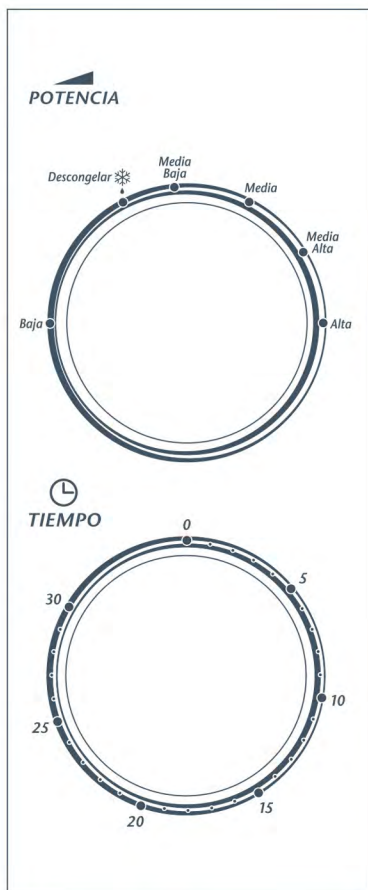
Componentes

- 1 Sistema de seguridad de la puerta.
- 2 Puerta del horno.
- 3 Aro giratorio.
- 4 Panel de control.
- 5 Guía de ondas (no remover).
- 6 Bandeja de vidrio.



Características Eléctricas

Modelo:	Fancy 2000
Potencia nominal:	1200 W
Potencia de salida microonda:	700 W
Frecuencia nominal:	50 Hz
Frecuencia de microonda:	2450 MHz
Tensión nominal:	230 V



Nivel de potencia.

Esta perilla se usa para seleccionar el nivel de potencia. Es el primer paso para comenzar a cocinar.

Selector de tiempo.

Gire esta perilla con su dedo para seleccionar un tiempo de cocción deseado hasta 30 minutos por sesión de cocina.

Cocinando con microondas:

Para cocinar exclusivamente con microondas, hay seis niveles de potencia para elegir la mejor forma de cocción según el plato.

Aumente el nivel de potencia con la perilla en el sentido de las agujas del reloj. Los niveles de potencia se pueden clasificar de la siguiente manera:

Alta. (100%)

Se usa principalmente para la cocción de alimentos finos y para cocinar carne de vacuno, aves blandas, y también para recalentar rápidamente, café, té, agua, etc.

Media Alta. (85%)

Se usa principalmente para hornear, asar o recalentar rápidamente alimentos en porciones individuales y platos congelados.

Media. (66%)

Se usa para guisos y estofados a fuego lento y cortes menos blandos de carne.

Media Baja. (48%)

Se usa para cocer lentamente alimentos blandos o precocidos como vienasas y embutidos.

Descongelar. (49%)

Se usa para descongelar carne de vacuno, de ave y pescado.

Baja. (17%)

Se usa para mantener caliente los alimentos, probar fórmula con levadura y ablandar la mantequilla, queso o crema congelada.

Precauciones

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS.

- No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que al operar el microondas de esta manera podría provocar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no destruir ni alterar las indicaciones de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre las superficie exterior del microondas y la puerta, ni permita que se acumulen residuos de polvo o detergente en las superficies de sellado.
- No haga funcionar el horno si esta dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no exista daño en:
 - La puerta (que esté torcida).
 - Bisagras y cerrojos (rotos o sueltos).
 - Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto el personal de servicio debidamente calificado.
Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado SOMELA más cercano para la mantención, reparación o ajuste del artefacto.
- Utilice este artefacto solo para su uso original, como se describe en este manual. Este horno esta específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No use el horno microondas con otro fin que no sea el de cocinar.
- Este producto no está destinado para ser utilizado por personas (incluido niños), con una reducción de la capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción en relación con el uso del artefacto, por una persona responsable de su seguridad.

ADVERTENCIA: Sólo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se han dado instrucciones adecuadas para que el niño sea capaz de utilizar el horno de una manera segura y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Precauciones

Al utilizar aparatos eléctricos tenga las siguientes precauciones básicas de seguridad:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el artefacto.
- Use este aparato sólo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- No se debe operar el horno microondas sin alimentos en su interior. Es probable que la operación en la manera antes señalada dañe el horno.
- El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.
- Este artefacto se debe conectar a tierra. Conéctelo sólo a un enchufe que tenga una adecuada conexión a tierra. Vea "Requisitos Eléctricos".
- Instale o ubique este artefacto sólo en conformidad con las instrucciones de instalación que se proporcionan.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura en el artefacto.
- Asegúrese que el aro giratorio esté colocado en el interior del horno cuando la ponga en funcionamiento. La bandeja giratoria deberá rotar sin dificultad.
- Manipule cuidadosamente la bandeja de vidrio. Es frágil.
- No lo use al aire libre.
- No sumerja el cordón o el enchufe en el agua.

Precauciones

- No caliente sustancias que contengan o que produzcan sustancias químicas ni vapores corrosivos, como sulfuros y cloruros en el horno y contengan las sustancias químicas antes mencionadas para limpiar el horno.

Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:

- a) No caliente excesivamente los alimentos. Observe cuidadosamente el artefacto si coloca papel, plástico u otro material combustible en el interior del horno para facilitar la cocción.
 - b) Retire las roscas de sello de alambre de las bolsas de plástico o de papel antes de colocar la bolsa en el horno.
 - c) Si se llegan a inflamar los materiales en el interior del horno, mantenga la puerta del horno cerrada desconecte la electricidad en el panel del interruptor de circuito o del tapón de fusibles.
- No use el horno para guardar papel o utensilios de cocina. No deje alimentos en el horno cuando no lo esté usando.
 - Todo utensilio de cocina se puede calentar debido al calor transferido por los alimentos calientes. Se puede necesitar sostenedores para manejar los utensilios.
 - Los utensilios deben ser evaluados para verificar que sean adecuados para el uso en el horno microondas.
 - Cuando el horno esté funcionando no coloque material metálico ni galvanizado en el interior del horno.
 - No se apoye en la puerta; esto puede causar una mala alineación.
 - No retire la cubierta exterior, la puerta o el panel de control, para asegurar que usted no se vea expuesto a una excesiva energía de microondas.
 - No use el horno para guardar papel o utensilios de cocina. No deje alimentos en el horno cuando no lo esté usando.
 - Como cualquier otro artefacto, se requiere una constante supervisión al ser usado por niños.

Normas de Seguridad para cocinar en el Microondas _____

- El horno microondas está diseñado sólo para uso doméstico. No debe usarse para uso comercial.
- 1. Si se usa una película adhesiva o un envoltorio de plástico para cubrir la comida, tire hacia atrás un extremo para que se ventile, lo que evitará quemaduras con el vapor que queda atrapado debajo. Tenga cuidado al sacar la cubierta para evitar quemaduras con el vapor caliente.
- 2. Use siempre guantes para el horno al manipular la bandeja para dorar. Puede que los utensilios de cocina se calienten a veces, debido al calor transmitido por los alimentos calientes.
- 3. No encienda el horno cuando no esté en uso, para evitar daños al horno y un peligro de incendio.
- 4. Para prevenir incendios no esterilice mamaderas, no derrita cera de parafina, no seque flores, frutas, hierbas, diarios o ropa en el horno.
- No caliente alimentos o líquidos en envases sellados. La presión aumentará y puede causar daños cuando abra la puerta, o el envase puede explotar.
- Líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que podrían explotar.
- Algunos productos como los huevos enteros y los envases sellados - por ejemplos recipientes cerrados de vidrio - podrían explotar y no deben calentarse en este horno.
- El calentamiento de bebidas puede provocar que estas hierban y salpiquen, por lo tanto se debe tener cuidado al manejar el recipiente.
- No fría los alimentos en el horno. El aceite caliente puede dañar las piezas y utensilios del horno e incluso provocar quemaduras en la piel.
- El contenido de las mamaderas y tarros de bebé deben revolverse o agitarse, y la temperatura deben ser revisados antes de servir para evitar quemaduras.
- No sobrecaliente alimentos tales como papas o camotes, debido a que podrían causar fuego. Algunos alimentos que tienen un bajo contenido de agua, ej. aceite, chocolate y algunos pasteles con relleno, deben ser calentados cuidadosamente. No use aceite para frituras, porque no podrá controlar la temperatura.

- 5. Los huevos no deben cocerse con la cáscara; se deben pinchar las yemas de huevo, así como los hígados de pollo, los tomates, las papas y otros alimentos con piel, como las salchichas para hot dog se deben pinchar antes de cocinar.
- 6. No se recomiendan las cabritas, a menos que estén envasadas en bolsas específicamente diseñadas para ser usadas en hornos microondas.
- 7. Se deben evitar las botellas con cuellos estrechos, los alimentos para bebé y los alimentos enlatados.
- 8. No intente calentar bebidas gaseosas, porque se puede acumular presión.
- 9. No se deben usar roscas de alambre, ni metal de ningún tipo; reemplácelos por cordel o bandas de goma.
- 10. Pinche bolsitas, bolsas para hervir y asar antes de usarlas.
- 11. No recaliente los alimentos en papel y no revista el horno con papel.
- 12. Introduzca un palito para cocktail de madera para probar los queques; no utilice pabillos o broches de metal.

Requisitos Eléctricos

1. El horno microondas debe conectarse directamente a un enchufe de pared con 3 salidas, ubicados en la pared, que tenga una buena conexión a tierra.
2. Use una fuente de corriente con una capacidad mínima de 10 A.
3. Este artefacto debe estar siempre conectado a tierra. Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera salida (de conexión a tierra) del cordón de corriente.
4. No use adaptadores triples (o enchufes “ladrones”).
5. Al encender este artefacto, se genera un consumo instantáneo de corriente mayor al normal que podría ser capaz de accionar el interruptor automático de su instalación domiciliaria. Para el funcionamiento de este producto la instalación domiciliaria debe tener una capacidad de al menos 15 A. o disponer de un circuito independiente, cuyo caso se deberá consultar a un técnico electricista capacitado.



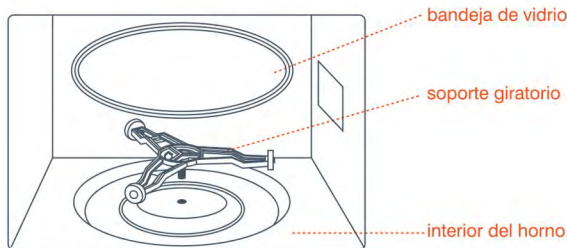
Importante:

Este horno está fabricado bajo estrictas normas de seguridad. Para una total protección del usuario, este artefacto debe ser conectado a tierra. Si Ud. no posee una correcta conexión a tierra, contacte a un técnico electricista calificado para que se la haga.

SOMELA no se hará responsable por daños a personas u objetos surgidos, que no cumplan con estos requisitos.

Instalación

1. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje del horno.
Revise después de desembalar. Revise el horno para comprobar si tiene algún daño, como la puerta desalineada, empaquetaduras dañadas alrededor de la puerta o abolladuras en el interior del horno o en la puerta. Si existe algún daño, no haga funcionar el horno hasta que haya sido revisado y reparado por personal del Servicio Técnico Autorizado SOMELA.
2. El horno se debe colocar en un mesón, mesa o carrito plano y estable.
3. El horno debe estar ubicado lejos del vapor y de lugares donde se produzcan altas temperaturas.
4. Instalar el horno a no menos de 2 metros de distancia de una radio, televisión u otro similar para evitar interferencias.
5. En la parte posterior del horno encontrará orificios de salida para una adecuada refrigeración y ventilación del interior del horno. No permita que nada bloquee los orificios de salida del aire y estos deben tener al menos 20 cm. de espacio para permitir una adecuada circulación de aire. La cubierta superior del horno debe tener una distancia mínima de 10 cm. con algún mueble o cubierta que se encuentre sobre el horno y 5 cm. en ambos costados.
6. Coloque la bandeja giratoria en el interior del horno y asegúrese que quede bien ajustado sobre el aro giratorio.
7. Lea cuidadosamente todas las precauciones y las instrucciones de operación antes de hacer funcionar el horno.
8. Vea a continuación el diagrama para la instalación de la bandeja de vidrio.



Nota:

Este horno microondas no está diseñado para ser empotrado.

Funcionamiento

- 1 Conecte su horno a un enchufe de pared con 3 salidas, que tenga conexión a tierra. Asegúrese que su horno microondas sea el único artefacto conectado al enchufe.
- 2 Abra la puerta del horno, tirando de la manilla.
- 3 Coloque el alimento dentro del horno, sobre la bandeja de vidrio.
- 4 Seleccione el nivel de potencia deseado.
- 5 Cierre bien la puerta.
- 6 Gire el reloj hacia la derecha para obtener el tiempo deseado. Al colocar el reloj en 2 minutos o menos, gire el reloj hasta más de 2 minutos y luego retórnelo al tiempo deseado.
- 7 Se enciende la luz del horno.
- 8 Se puede interrumpir la cocción al abrir la puerta para manipular y revisar la comida. Cuando la puerta del horno este abierta, la cocción se detendrá instantáneamente y el reloj se detendrá en el dial. Para proseguir con la cocción, vuelva a cerrar la puerta y el reloj seguirá operando.
- 9 Usted puede apagar el horno durante la cocción, colocando el reloj en posición "0". Se puede volver a programar el tiempo de cocción en cualquier momento de la operación.
- 10 Una vez terminado el tiempo de cocción, sonará la campanilla. La luz del horno se apagará y la cocción se detendrá automáticamente.



Nota:

Durante el proceso de cocción Ud. puede cambiar el tiempo o el nivel de potencia, solo girando la perilla correspondiente.

Precaución:

Asegúrese de retomar el reloj a la posición "0" cuando no esté usando el horno.

Técnicas de Cocción en el Microondas

■ **Tiempo Estacionario:**

Los alimentos se siguen cocinando mediante la conducción de calor hacia el centro una vez que estos han sido retirados del horno microondas o después de haber apagado el horno microondas. A esto se le denomina Tiempo Estacionario. El Tiempo Estacionario varía según el volumen y la densidad del alimento.

Para guardar el calor en trozos grandes de alimentos, como por ejemplo, la carne de ave o los bifés de vacuno, es necesario envolverlos en papel de aluminio con la parte metálica hacia adentro durante el tiempo estacionario por 10 a 20 minutos. Durante este período, la temperatura interna de la carne de vacuno o ave ascenderá desde 5º a 10º C.

- Coloque los alimentos cuidadosamente. Introduzca las áreas más gruesas hacia fuera del plato.
- Vea el tiempo de cocción para cocinar en el menor lapso de tiempo indicado y añadir si es necesario. La comida cocinada en tiempo excesivo puede quemarse o encenderse.

■ **Revuelva:**

El hecho de revolver es muy útil, debido a que el alimento se cocina desde los bordes externos hacia adentro. Por lo tanto, el hecho de revolver desde los bordes extremos hacia el centro durante la cocción favorece una cocción uniforme.

■ **Gire y rote el alimento:**

A veces es posible que la energía de microondas no se distribuya de manera uniforme en el interior del horno microondas. Los alimentos tales como asados de carne, de ave o vacuno deben darse vuelta por lo menos una vez durante la cocción.

■ **Envuelva el alimento:**

Los extremos más delgados de los asados de carne de vacuno o el pescado o las puntas de alas o trutos de ave se pueden envolver con pedazos pequeños de papel de aluminio (alusa foil), para que las microondas se no reflejen en estas áreas, y así evitar que se cocinen demasiado rápido.

Además se podrá prevenir salpicaduras y ayudar a que se cocine uniformemente. El papel aluminio nunca debe estar en contacto con las paredes del horno.

**Importante:**

Asegúrese que el horno este desenchufado antes de limpiarlo. No utilice jamás detergentes o elementos abrasivos. Tampoco use limpiadores que contengan sustancias inflamables o que produzcan sustancia químicas y vapores corrosivos, como sulfuros o cloruros.



1 Limpie periódicamente el horno por el interior y exterior, especialmente cuando han ocurrido derrames o se han acumulado alimentos alrededor de la puerta.



2 Para más facilidad retire la bandeja de vidrio para lavarla. No olvide montarla sobre el aro. Esta debe estar seca.



3 No use detergentes, esponjas, virutillas abrasivas, el uso de ellos dañaría su microondas.



4 Limpie el interior y exterior del horno microondas usando una esponja, paño suave o toalla de papel humedecida sólo con agua o limpia vidrios. Aplique el limpia vidrios sobre la esponja, paño o toalla de papel, no directamente sobre el horno.



5 Para restos de alimentos o manchas difíciles de sacar, hierva en el microondas una taza con agua 2 a 3 minutos.



6 Para eliminar los olores del interior del horno prepare una solución de agua con varias cucharadas de jugo de limón y hágala hervir en el microondas durante 5 a 7 minutos.

**Nota:**

- Revise regularmente el sello de la puerta. Ante cualquier daño o anomalía deje de usar el horno y llévelo a un servicio técnico Somela autorizado.
- No use el horno microondas sin la bandeja de vidrio, debido a que está diseñada para trabajar con ella montada correctamente en su lugar.
- No caliente, almacene o use materiales inflamables en o cerca del horno, los vapores pueden provocar peligro de fuego.

Detección de Fallas

El horno no funciona si:

- El enchufe no está completamente insertado.
- La puerta no está bien cerrada.
- No se ha programado el tiempo.
- El horno está excesivamente caliente. Un dispositivo de seguridad termo sensible desconectará automáticamente el horno.
El horno se podrá usar nuevamente una vez que haya descendido la temperatura.

Si los tiempos de cocción del manual no parecen ser los adecuados para sus alimentos:

- Los alimentos varían en tamaño, tipo y forma. Esto puede hacer que existan diferencias en los tipos de cocción, con respecto a los que se dan en el manual. El voltaje también puede variar de una casa a otra.
- La comida no ha sido revuelta como se indica en la receta.
- **Si accidentalmente se activa el horno microondas sin nada en su interior:**
Abra inmediatamente el horno y coloque el alimento en su interior.



Nota:

Si la comida no se calienta en lo absoluto al fijar un programa de cocción, acuda al Servicio Técnico Autorizado SOMELA.

▪ **Condensación:**

El vapor que se acumula adentro y fuera de la puerta del horno y de los orificios para el aire es una señal normal de cocción en microondas. Limpie el exceso de humedad con un paño suave y seco después de cada operación.

▪ **Vibración y Ruido:**

Es normal en todos los hornos microondas que durante su funcionamiento exista vibración y ruido, estos son generados por los elementos que producen las microondas.

Ventajas de un Horno Microondas

- Un horno microondas es muy útil por su rapidez al cocinar. La rápida cocción de los alimentos puede ser muy conveniente para algunas familias que cuentan con muy poco tiempo. La cocina con microondas demora aproximadamente la tercera o cuarta parte menos que la cocina convencional. Obviamente, esta varía con la densidad, temperatura y cantidad de comida que va a cocinar.
- Los alimentos se cocinan tan rápidamente que un horno microondas, que se pueden cocer en su propio jugo, con menos aderezo o sin el, manteniendo así todo su sabor natural.
- Un horno microondas ahorra electricidad, porque esta se consume durante el tiempo de cocción real. En el horno microondas los alimentos no se precalientan ni se enfrían, y por lo tanto no se consume ni una gota de energía.
- Un horno microondas no se calienta durante la cocción: solo se calientan los alimentos. La cocina siempre permanece fresca y esto significa comodidad para la cocinera.
- La cocina con microondas también significa que habrá menos platos que lavar. Los alimentos se pueden cocinar y servir en el mismo recipiente, ya que estos últimos no se calientan durante la cocción con un horno microondas, por lo tanto es fácil mantener el horno limpio y bonito.
- No se preocupe si se olvidó de descongelar la carne. el horno microondas puede descongelar la comida en cuestión de minutos. Entonces, la cocción puede comenzar inmediatamente.
- La capacidad para recalentar la comida en un horno microondas es también otra de las ventajas para aquellos miembros de la familia que llegan tarde. El hecho de recalentar los alimentos no perjudicará su apariencia ni su sabor.

Utensilios para Cocinar en el Microondas

Usted puede probar sus utensilios de cocina para ver si son a prueba de microondas o no. Realice esta simple prueba:

Ponga el utensilio a probar en el microondas y coloque sobre él un vaso con agua hasta la mitad. Programe el microondas a la potencia máxima durante un minuto. Si el agua se calienta, el utensilio es a prueba de microondas. Sí, por otra parte, el utensilio está tibio o caliente, esto significa que absorbió energía de microondas y no debe usarse en el horno microondas.

Para la mayor parte de la cocción con este tipo de horno, se prefiere un plato redondo a uno ovalado o rectangular, porque los alimentos que se cocinan en las orillas están más expuestos a las microondas, o que puede producir un recalentamiento de los bordes.

También hay una cantidad de utensilios de cocina diseñados para cocinar en el microondas, que están en venta en el mercado. Siempre lee las instrucciones del fabricante.

RECOMENDADO:



Metal.

Se puede usar pequeños pedazos o láminas de papel de aluminio para cubrir partes del alimento, como puntas de carne, ave, alas, trutos o parte de las coyunturas.



Vidrio, cerámica y porcelana.

Se puede usar vidrios a prueba de microondas y loza de cerámica. El vidrio corriente y la porcelana solo se pueden utilizar para una cocción corta.



Plástico.

Se pueden usar artículos de plástico especialmente diseñados para cocinar en microondas, así como bolsas plásticas para cocción en microondas. Siempre pinche las bolsas antes de cocinar para evitar que exploten. La envoltura plástica puede ser un buen sello hermético cuando se usa para cocinar platos en microondas. Destape una orilla para permitir que escape el vapor. Los platos y las tazas de espuma solo se deben utilizar para una cocción corta.



Papel.

Se pueden usar platos y tazas de papel para una cocción o recalentamiento rápido. Las toallas de papel y el papel encerado se pueden usar para cubrir los platos que se van a cocinar, para calentar sándwiches, etc., debido a que mantienen la humedad de los alimentos.



Madera.

Se puede utilizar pequeños utensilios de madera durante periodos muy breves.

Utensilios para Cocinar en el Microondas

NO RECOMENDADO:



Metal.

No se recomiendan platos o utensilios de metal o aquellos con cualquier tipo de adornos o decoración en metal, porque el metal refleja las microondas. Esto causará chispas dañando el plato y el magnetrón del horno. No se recomiendan los platos con revestimiento de aluminio con más de 3/4" (1 1/2 cm.) de profundidad, cajas o bolsas con revestimiento de aluminio, láminas de papel de aluminio, termómetros convencionales para la carne, platos de postre o de plata, ollas y sartenes. Use cordel o bandas elásticas para reemplazar las roscas metálicas que a menudo vienen con las bolsas para cocinar.



Vidrio.

Se debe evitar usar cristalería delicada, pintada o con bordes o decorados metálicos.



Plástico.

No se deben usar platos de melamina o artículos de plástico que no hayan sido especialmente diseñados para cocinar en microondas, ni bolsas plásticas usadas para congelar y guardar.



Papel.

No se debe usar papel de ningún tipo en el horno por periodos prolongados. Esto hace que el papel se inflame.



Madera.

No se debe emplear grandes utensilios de madera, ya que puede ser que la energía del microondas haga que la madera se seque y arda.

RECIPIENTE Y LÁMINAS DE ALUMINIO.

Esta nueva generación de hornos microondas permiten el uso de láminas de aluminio y recipientes fabricados con láminas de aluminio. Solo previniendo, cumplir las siguientes reglas:

Láminas de aluminio.

Deben usarse únicamente para proteger partes de los alimentos que pudiesen recocerse. Ejemplo: alas y muslos de pollo, o colas de pescado, etc.

Recipientes de láminas de aluminio.

Para evitar chisporroteos que dañen su microondas y obtener mejores resultados en la cocción siga las siguientes reglas:

- Retire la tapa del recipiente de lámina de aluminio antes de cocer o calentar. (La tapa se debe dejar fuera del horno).
- Utilice solamente recipientes de láminas de aluminio en buen estado.
- No utilice recipientes de lámina de aluminio de una altura mayor a 3 cm. y llénelos al menos a 2/3 de su capacidad.
- El recipiente debe tener 1 cm. mínimo de separación con las paredes del horno.
- Los recipientes de láminas de aluminio se deben utilizar individualmente en el horno y ubicar sobre la bandeja.
- Siga las instrucciones dadas por los fabricantes de los alimentos para obtener mejores resultados.
- Si utiliza los recipientes de lámina de aluminio que vienen con el propio alimento, podría tomar más tiempo que si usara un recipiente de vidrio, plástico, porcelana o papel, por lo anterior asegúrese que todo el contenido del recipiente esté caliente antes de servir.
- Trae buenos resultados colocar los recipientes de lámina de aluminio dentro de un bowl de vidrio o plástico resistente al uso de microondas, agregando un poco de agua caliente (no más de 1 cm. de profundidad) para que se caliente la base del recipiente. Si es conveniente revuelva el alimento y deje reposar por 2 a 3 minutos después de calentar. Lo anterior ayudará a distribuir el calor en el interior del recipiente.



**REEMPLAZO INMEDIATO
DEL PRODUCTO**

somela®

SOMELA S.A.

A.Escobar Williams 600, Cerrillos • Santiago-Chile • E-mail : websomela@electrolux.com