

INSTRUCTIVO

Micro-Hornito®

120 V ~
60 Hz
100 WNOM
875 ANCE

Micro-Hornito®

¡Prepara y hornea pasteles fácilmente!

¡CUIDADO! JUGUETE CON CARGA ELECTRICA.

AL SUMERGIR ESTE JUGUETE EN AGUA SE PUEDE PRODUCIR UNA DESCARGA ELECTRICA. NO ES PARA NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS. COMO TODO APARATO ELECTRICO SE DEBE UTILIZAR CON EXTREMA PRECAUCION PARA EVITAR UNA DESCARGA ELECTRICA.

LEA CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL JUGUETE.

Cuadernillo de recetas e instrucciones.

¡Gracias por haber adquirido el Micro-Hornito®! Para disfrutar plenamente de este producto, recomendamos seguir fielmente estas instrucciones. Si usted tiene alguna pregunta o comentario o necesita información adicional sobre este producto y alguna de sus partes, comuníquese con su distribuidor local y en México con el Centro de Servicio al 01-800-712-6225.

Este juego incluye: Horno, 1 mezcla para pastel, 1 mezcla para cobertura de chocolate, 1 mezcla para galletas de azúcar, 1 mezcla para galletas con trocitos de chocolate, 2 moldes para hornear, 2 utensilios para cocinar, cuadernillo de recetas, tapa para el calentador, 2 tazas calentadoras, agarradera y 1 bolsa con 6 tornillos.

También necesitarás: Harina, aceite en vaporizador para cocinar. Este horno requiere un foco de 100 W, esmerilado o estándar. (No utilice foco de luz blanca suave ni foco de larga duración). Requiere un desarmador de cruz para el armado.

SE RECOMIENDA LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO

Los moldes y los alimentos están CALIENTES. Manipúlelos con cuidado.

El interior, la parte superior y posterior del horno están CALIENTES. No los toque.

CUIDADO: Peligro de descarga eléctrica. Desenchufe antes de retirar el panel trasero para cambiar el foco. No use focos de más de 100 W.

SIEMPRE desenchufe el horno si no se utiliza. Utilice la agarradera para empujar los moldes en la cámara para hornear. Deje enfriar el horno, los moldes y los alimentos antes de tocarlos. Lave todos los moldes y utensilios antes de usarlos por primera vez.

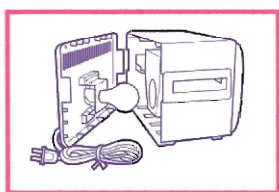
NUNCA deje el horno enchufado cerca de donde hay agua. No deje el horno enchufado sin supervisión ni cuando está desarmado. Nunca empuje los moldes en el horno con los dedos. Nunca deje los moldes vacíos o la agarradera en el horno.

PELIGRO: Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el horno en agua. Limpie con un paño húmedo. Le recomendamos que verifique periódicamente el buen estado de este juguete para evitar peligros y asegurarse de reparar o cambiar piezas que no funcionen correctamente.

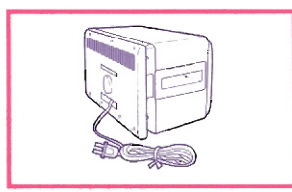
NUNCA utilice focos de mayor voltaje que lo indicado, ni focos de larga duración ni tampoco focos de luz blanca suave. Use únicamente focos de 120 V, 60 Hz, 100 W.

ADVERTENCIA: Supervisión de un adulto necesaria. Filos internos de metal. Tenga mucho cuidado al colocar el foco. Se necesita un desarmador de cruz para el armado.

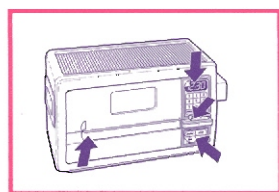
ARMADO



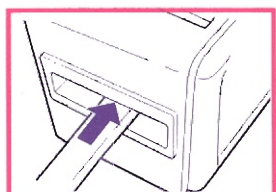
1



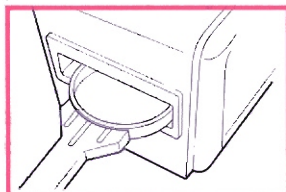
2



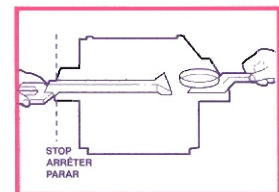
3



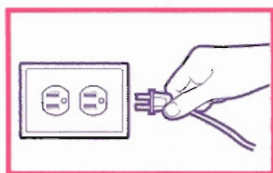
4



5



6



7



8



9

1. Instalación del foco

- Instale un foco esmerilado o estándar de 100 W en el casquillo del panel.
- Para obtener un rendimiento máximo del horno, no utilice focos de larga duración o de luz blanca suave, ni focos de mayor o menor voltaje de lo recomendado.
- Vuelva a colocar el panel y los 6 tornillos.

2. Fije el panel posterior.

- Con un desarmador de cruz (no incluido) coloque los 6 tornillos del panel posterior.

3. Etiquetas

- Desprenda y coloque las etiquetas en el horno tal como se indica en el empaque.

CÓMO USAR TU MICRO-HORNITO®

Para un mejor resultado, coloca el horno sobre una superficie plana.

4. Valiéndote de la agarradera, desliza el molde dentro de la cámara para hornear hasta que la flecha alcance el borde de la abertura.
5. Después de hornear, empuja el molde hasta la cámara de refrigeración utilizando el otro extremo de la agarradera. Empuja ésta hasta al tope.
6. Deja enfriar durante 10 minutos en la cámara de refrigeración, luego utiliza la agarradera para retirar el molde.

NUNCA DEJES LA AGARRADERA DENTRO DEL HORNO.

7. Una vez que termines de hornear, desenchufa el horno.
8. Lava los moldes y los utensilios con agua tibia y jabonosa. Enjuégalos y sécalos.
9. Una vez enfriado el horno, límpialo con un paño húmedo. No lo sumerjas en agua.

Cremas dulces para calentar o derretir en las tazas calentadoras:

- Trocitos de chocolate
- Trocitos de mantequilla de maní
- Cobertura enlatada
- Mantequilla de maní
- Crema de malvavisco
- Queso procesado para untar
- Mantequilla
- Mermeladas y jaleas
- Jarabes
- Salsas
- Salsa BBQ
- Miel
- Mantequilla de miel
- Mantequilla de manzana
- Crema de chocolate
- Crema de caramelo
- Crema de caramelo con mantequilla

Agrega cremas dulces a:

- Galletas
- Pasteles
- Helado
- Panqués
- Biscochos
- Tostadas
- Frutas
- Waffles
- Panecillos

Agrega queso derretido a:

- Nachos
- Pretzels
- Verduras
- Papas fritas
- Spaguetti

CAPA PROTECTORA

- Los moldes y las partes metálicas del horno han sido recubiertas con una capa de aceite vegetal para protegerlos durante el transporte.
- La capa protectora no es tóxica, pero si no se limpia, puede alterar el sabor de los alimentos en las primeras horneadas.
- Al usar el horno por primera vez, el aceite protector que recubre las partes metálicas internas del horno producirá un olor y vapor por unos minutos al evaporarse. El aceite no es tóxico y se evaporará rápidamente.

RECETAS Micro-Hornito®

¡Prepara pasteles, cobertura y galletas con estas recetas!

Antes de empezar una de estas recetas...

1. Lava todos los utensilios, los moldes y también tus manos.
2. Precalienta el horno Micro-Hornito® por 15 minutos.
3. Rocía el molde con aceite en vaporizador, o engrásalo y enharínalo.

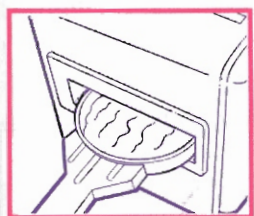
Pastel



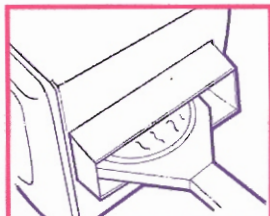
1



2



3



4

• Da para un pastel de un piso.

1. Vierte el contenido del sobre con la mezcla en el bol. Agrega 3 cucharaditas de agua y mezcla con una cuchara hasta obtener una masa pareja.
2. Lentamente, vierte la masa en un molde para hornear y espárcela uniformemente.
3. Con la agarradera, empuja el molde dentro del horno hasta que la flecha alcance el borde de la abertura. Hornea por 12 minutos.
4. Deja enfriar el pastel en la cámara de refrigeración durante 10 minutos; luego, con mucho cuidado, retira el molde del horno con la agarradera.

Galletas con trocitos de chocolate

• Da para unas 7 galletas.

1. Vierte el contenido del sobre en un bol. Agrega 1 cucharadita de agua y mezcla con una cuchara. Presiona la masa contra las paredes del bol hasta que la masa quede adherida.
2. Coloca pequeñas bolas de masa en el molde. Hornea 3 galletas a la vez.
3. Hornea en el horno Micro-Hornito® de 7 a 8 minutos.
4. Deja enfriar las galletas en la cámara de refrigeración por 10 minutos, luego retira el molde con la agarradera.

Galletas de azúcar



• Da para unas 7 galletas.

1. Vierte el contenido del sobre con la mezcla en un bol. Agrega 1 cucharadita de agua y mezcla con una cuchara. Presiona la masa contra las paredes del bol hasta que la masa quede adherida.
2. Prepara una superficie limpia y espolvorea harina. Forma una bola de masa con tus manos.
3. Coloca la masa en la superficie enharinada y estírala con un rodillo. Recórtala en varias formas utilizando toda la masa.
4. Coloca tus creaciones en el molde y hornea en el horno Micro-Hornito® de 6 a 8 minutos.
5. Deja enfriar las galletas en la cámara de refrigeración por 10 minutos, luego retira el molde con la agarradera.

Cobertura



- Da para cubrir un pastel de un piso.
1. Vierte el contenido del sobre en un bol. Agrega 3/4 de cucharadita de agua tibia y mezcla con una cuchara hasta obtener una masa pareja. (Para una cobertura menos espesa, agrega gotitas de agua y mezcla hasta obtener la consistencia deseada).
 2. Esparce la cobertura sobre el pastel con una espátula.

RECETAS PARA PREPARAR CON LAS TAZAS CALENTADORAS (ARRIBA DEL HORNO)

Precalienta el horno Micro-Hornito® durante 15 minutos antes de preparar cualquiera de estas recetas. Necesitarás ingredientes de tu cocina para hacer estas recetas.



Cobertura lluvia de chocolate



Vierte 1 1/2 cucharadita de agua en una de las tazas calentadoras. Agrega el contenido del sobre poco a poco, revolviendo hasta obtener una textura pareja. Coloca la taza sobre el horno Micro-Hornito® y cúbreala. Caliéntala por 9 minutos. Vierte la cobertura sobre el pastel o galletas. También la puedes utilizar como crema para mojar. (Puedes agregar 1 cucharadita de mantequilla de maní en la cobertura caliente. En este caso, calienta por 5 minutos más).

Nachos

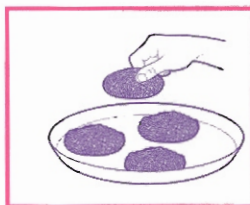


Mezcla 4 cucharaditas de queso suave procesado de untar y 1 cucharadita de agua en la taza calentadora. (Una vez calientes, el agua y el queso se mezclarán más fácilmente). Coloca la taza sobre el horno Micro-Hornito® y cúbreala. Quita la tapa de vez en cuando para revolver la mezcla. Calienta hasta que esté suave (unos 9 minutos). Vierte sobre los nachos o úsala como salsa.

Crema de chocolate

Llena una taza calentadora con trocitos de chocolate (blanco o negro) de tu cocina. Colócala sobre el horno Micro-Hornito® y cúbreala con la tapa. Caliéntala hasta que el chocolate se haya derretido, luego revuelve hasta que se ponga cremoso. Cubre galletas, fresas, trocitos de plátano y mucho más. Luego, salpícalos con granitos azucarados de colores para obtener unos pasteles especiales.

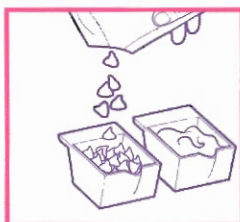
Bocadillos crocantes



Coloca 1 cucharadita de margarina o mantequilla y 2 cucharaditas de crema de malvavisco en una taza calentadora. Colócala sobre el horno Micro-Hornito® y cúbreala. Caliéntala por 9 minutos, revolviendo ocasionalmente. Llena la mitad de la otra taza con cereal de arroz tostado. En un bol, mezcla bien el arroz tostado con la mezcla caliente de margarina (o mantequilla) y crema de malvavisco. Toma una pequeña cantidad de esa masa y dale forma de galleta. Colócala en un plato. Refrigerar tus galletas durante media hora, o hasta que la masa se endurezca.

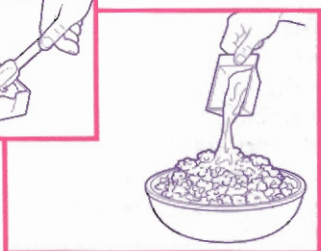
Amores

Llena con trocitos de chocolate la mitad de una taza calentadora. En la otra taza, coloca 2 cucharaditas de crema de malvavisco.



Coloca las tazas sobre el horno Micro-Hornito® y cúbreelas. Caliéntalas de 6 a 9 minutos, revolviendo ocasionalmente. Vierte el chocolate en una galleta graham y la crema de malvavisco en otra. ¡Une las dos galletas y disfrútalas!

Palomitas de maíz acarameladas



Pon 2 cucharaditas de crema de caramelo en la taza calentadora. Coloca la taza sobre el horno Micro-Hornito® y cúbreala con la tapa. Caliéntala por 9 minutos. En un bol, chorrea el caramelo caliente sobre 1/2 taza (125 ml) de palomitas de maíz sin sal. Revuelve las palomitas en el bol para que se cubran todas con caramelo.

¡Busca todas las mezclas y accesorios
Micro-Hornito®!

Sujetacables tipo Z. El cordón de alimentación no puede ser sustituido.
En caso de deterioro del cable, el aparato debe ser desechado.

© Hasbro 2004. Todos los Derechos Reservados.

Importado por: Servicios Mexicanos de Manufactura S. de R.L. de C.V.

Cedros Business Park. Autopista Federal México-Querétaro km 42,5. C.P. 54600 Tepetzotlán, Estado de México.

R.F.C.: SMM-990712-156. Imp. y dist.: Hasbro Chile Ltda. Av. Las Américas No. 585, Cerrillos Santiago.

RUT.: 78.934.680-1. / Hasbro Perú S.A. RUC: 33960620. Tel 442-7335.

Centro de Servicio para México: Tel.: 5872-9483 y para el interior de la República 01-800-712-6225.

HECHO EN E.U.A.

COMPONENTES DE METAL HECHOS EN ESPAÑA Y E.U.A.

COMPONENTES PLÁSTICOS HECHOS EN ESPAÑA Y E.U.A.

CABLES HECHOS EN CHINA

HARINAS HECHAS EN E.U.A.