

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no meterse con los sistemas de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a: (1) La puerta, torceduras. (2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas), (3) Empaquetaduras de la puerta y superficies selladoras.

Este horno no debe ser ajustado ni reparado por alguna persona que no sea personal calificado e idóneo.

PRECAUCION

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobre-cocción puede ocasionar incendio y como consecuencia dañar el horno.

PRECAUCION

Cuando caliente líquidos, por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuellos angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo, vierta o muévelo luego cuidadosamente revise su temperatura y enseguida antes de consumir evite quemarse (especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamaderas).

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CUIDADO-Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, daños corporales a personas o exposición excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.
3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorrientes debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA"** en la pagina 5 de este manual.
4. Instale y sitúe este aparato siguiendo fielmente las instrucciones proporcionadas en este manual respecto a la instalación.
5. Algunos productos, como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados, por ejemplo, pueden explotar y por tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.
6. Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.
7. Como con cualquier otro aparato electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.
8. No opere este aparato si el cordón o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente o si el aparato propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.
9. Este aparato debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio mas cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna de las aperturas de este aparato.
11. No use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo el sumidero de la cocina, ni en un subterráneo húmedo, ni cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.
12. No sumerja este aparato, ni su cordón, en agua ni permita que uno u otro se mojen.
13. Mantenga el cordón eléctrico de este aparato, lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde lo tenga instalado.
15. (A) Cuando limpie las superficies de la puerta y el interior del horno, utilice solamente un jabón suave, no abrasivo, aplicando con una esponja o paño suave. (B) Véase instrucciones para limpiar la puerta, en este folleto.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno microondas:
 - a. No sobre cocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel, plásticos u otros elementos fácilmente combustibles.
 - b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.
 - c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en general alimetos para bebés. Puede ocurrir cocimiento desigual capaz de causar danõs corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. El calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobresalientes. El líquido puede desparramarse violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor menear el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

TABLA DE CONTENIDOS

4	ESPECIFICACIONES TECNICAS
5	INSTALACION
7	INTRODUCCION
10	DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCCIONES DE OPERACION
23	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES
23	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES
24	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO
25	TABLA DE VEGETALES FRESCOS
26	COCCION Y DORADO
28	COCIMIENTO POR COMBINACION
30	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
31	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
32	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Especificaciones Tecnicas

	MB-314XF	MB-314XB
Potencia de Entrada	120V AC / 60Hz	120V AC / 60Hz
Salida	1000W (standard) IEC 60705	1000W (standard) IEC 60705
Frecuencia de Microondas	2450MHz	2450MHz
Dimensiones Externas	530mm X 315mm X 394mm (ancho x alto x profundidad)	530mm X 315mm X 394mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	348mm X 242mm X 373mm (ancho x alto x profundidad)	348mm X 242mm X 373mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1,400W (Microodas) 1,000W (Parrilla)	1,400W (Microodas) 1,000W (Parrilla)

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

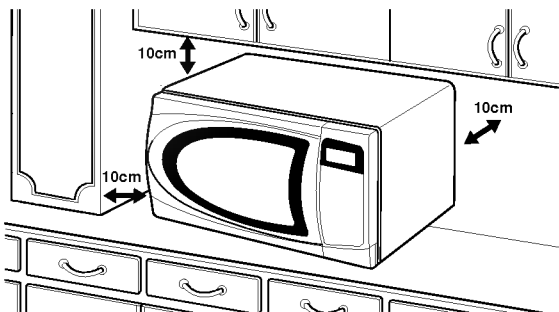
Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito electrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la energía eléctrica.

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe (una de las cuales para conexión a tierra). Para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico.

Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

CUIDADO— El uso inapropiado de la clavija de tierra puede resultar en choque eléctrico.

El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra.

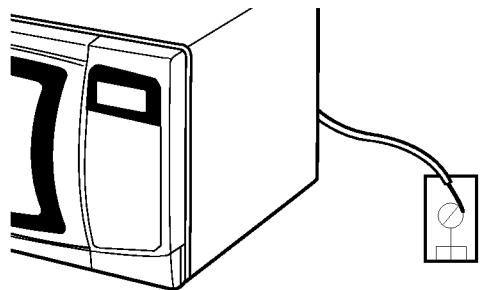


CUIDADO: Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorrientes de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad.

NOTAS:

1. Un cordón eléctrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordón mas largo.
2. Cordones apropiados mas largos están disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordón mas largo, (1) la capacidad eléctrica del cordón debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordón que resulte largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el aparato donde pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.



B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 15 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCION SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que está situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno.

El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en coccion de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón y vuelva a conectarlo.

D. UBICACION DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa. Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de una cocina o estufa de gas o eléctrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

Todas las salidas de aire deben mantenerse libres de obstrucción durante la función de cocina. Si las salidas están cubiertas durante la operación del horno, éste puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno quedará impedido de funcionar hasta que se haya enfriado suficientemente.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
 - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
 - c. Cambie de lugar el horno de microondas.
 - d. Aleje el microondas de su receptor.
 - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten conectados a dos circuitos diferentes.

Como Trabaja El Horno Microonda.

Las microonda son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz día común y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo tienen un magneton el cual esta diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetón es usado para crear energía de microondas. Estas microondas entran al area de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria esta localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales externos los cuales aseguran la cocción en microondas están construídos para platos de cocción segura en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno microondas es uno de los artefactos mas seguros del hogar. Cuando la puerta está abierta, el horno automaticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando resíduos de energía que le dañen cuando cocina sus alimentos. Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo Los Mejores Resultados De Su Horno Microondas.

Mantener vigilado el objeto. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, cuant atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mirar el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz se enciende automáticamente cuando el horno está en operación tal que pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Da instrucciones de recetas para elevar, batir, y lo equivalente sería tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos disperejos, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno, dirijase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen pequeñas diferencias en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un queque hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomara un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todos las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los restos de alimentos bajo cocción en el extremo de abajo y al comienzo del tiempo, y usted puede algunas veces cocinar los alientos mas allá del tiempo máximo dado, de acuerdo a la preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. Mientras recaliente los alimentos es destruido el gusto. Algunas de las recetas, particularmente algunas para panes, queques y flanes, se recomienda remover los alimentos desde el horno cuando ellos están ligeramente caliente. Este no es un error. Cuando sea posible detenerlo, normalmente cúbralos, estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajan al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo las partes externas comenzaran el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que adquiere al usar su microondas, usted empezará aumentar su practica en ambas estimaciones de cocinado y detención de tiempos para varios alimentos.

Como Afectan Las Características De La Comida A La Cocina Con Microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosas como panes y queques se cocinan más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secos y quebradizos.

Altura de los alimentos: La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes, se cocinara mas rápido que la parte baja. Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

INTRODUCCION

Alimentos que contienen humedad: puesto que el calor generado por las microondas tienden a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.

Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos conducen el calor y la grasa se cocinan más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine huesos o cortes de carne con grasa que la carnes no se cocinan uniformemente y que no se sobrecocinen.

Cantidad de Alimentos: El número de microondas es su horno permanece constante y afecta la cantidad de alimento que este cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el microonda, más largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando 1/2 receta.

Formas de alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2.5cm en los alimentos la porción interna se cocina por el calor generado en el exterior. En otras palabras, solamente las orillas de algunos alimentos se cocinan actualmente por energía de microondas, el resto es cocinado por convección. Por consiguiente la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microonda es un grueso y cuadrado. Las esquinas se quemarán más luego que el centro tiene calentamiento parejo. Redondee los alimentos y de forma delgada para un cocinado satisfactorio en el microonda.

Técnicas Especiales En Cocina En Microondas.

Dorado: Carnes y pollos son cocinados 15 o más minutos dorándose ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar para dar un apetitoso color. Las salsas más usadas son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Son agregadas en pequeñas cantidades a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

Cubriendo: Una cubierta para atrapar el calor y el vapor el cual causa más efectividad a la cocción a los alimentos. Usted puede usar uno u otro líquido o una película de microondas con orillas plegadas abajo para prevenir salpicaduras.

Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente el esparcimiento y ayuda a retener el calor de algunos alimentos.

Sin embargo lo hecho causa pérdida de líquido, esto permite que el alimento se seque ligeramente fuera.

Envolverlo en toalla de papel o papel antigrasa. Los sandwiches y otros alimentos deberán envolverse principalmente para prevenir que se sequen.

Colocación y esparcimiento: Los alimentos individuales tales como patatas, pequeños pasteles y hors d'oeuvres se cocinan más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular, Nunca coloque un alimento sobre otro.

Movimiento: El movimiento es una de las técnicas más importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.

Al cocinar en el microonda siempre son movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.

Girarlos: Para alimentos muy altas como carnes y pollos, deberán girarse tal que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es también una buena idea girar los pollos trozados y chuletas. Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, lo haga pensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. Esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.

Envolvimiento: hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que este bien ajustado en la fuente donde se han colocado los alimentos ya que podría un arco en el horno "arcing".

Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstas.

Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana son probablemente reventados en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos ambos yema y clara, ostras y almejas y muchos vegetales y frutas

INTRODUCCION

Verificación de cocción. porque los alimentos se cocinan mas rápido en un horno microonda, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microonda hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua el sobrecocido y permite finalizar la cocción durante la detención de tiempo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de detención.

Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aún mas los que son de textura seca.(queques, biscochos etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda aromatizar el sabor.

Utensilios Seguros Para Microonda:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos.

La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microonda. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Su usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su microondas.

Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Coloque el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno microonda. Usted probablemente tiene muchos detalles a mano en su cocina, que ahora puede ser usado como equipamiento de su microonda. Basta leer las siguientes lista:

1. Platos de cocina: Muchos clases de platos son seguros en microonda, si tiene duda consulte la lectura de la etiqueta de fabrica. O realice el test de microondas.

2. Vajilla de cristal: La cristalería que es resistente al calor es segura en microonda. Esta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delgadas, tal que se de vuelta o vasos de vino, ya que éstos pueden estallar al calentar el alimento.

3. Papel: Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno microondas,es probable que el tiempo de cocción sea mas corto y los alimentos a ser cocinados tienen mas grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en el cual los alimentos grasosos tal como un asado son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color arruina los productos.

4. Contenedores plásticos: Estos pueden mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo ellos deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes que por lo general se enroscan y derriten el envase de plástico.

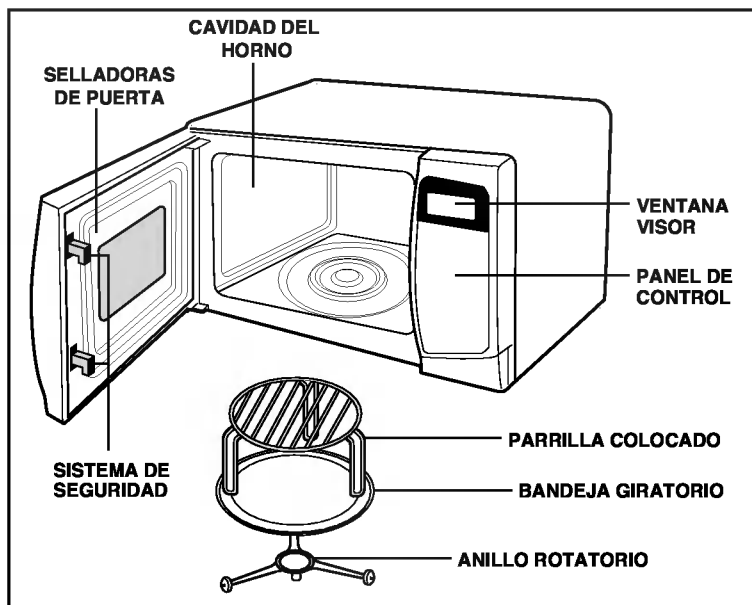
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achurrasque y rompa.

6. Utensilios plásticos de microonda: Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.

7. Pocillos de cerámica y de piedra: Envases hechos de estos materiales son generalmente delicados para usarlos en microondas, pero ellos deberán ser testeados para asegurarse.

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

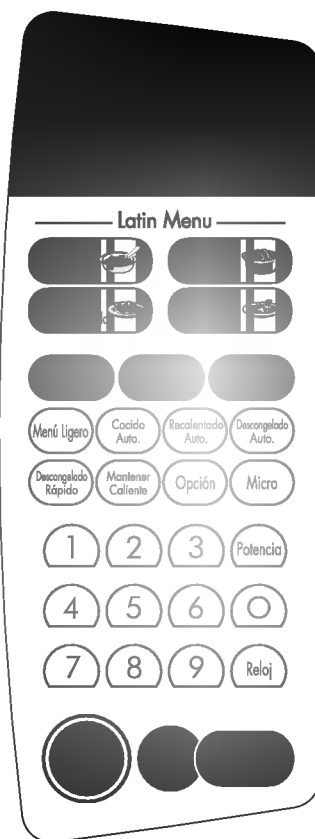
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

- Parrilla colocado 1
- Bandeja giratorio 1
- Manual de uso 1
- Anillo rotatorio 1

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








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

INSTRUCCIONES DE OPERACION

PROGRAMACION DEL RELOJ

Usted puede fijar el reloj en 12 o en 24 horas. Si el visor muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno desde el toma-corriente y vuélvalo a enchufar invirtiendo el enchufe e ingrese la hora nuevamente.



Ejemplo: Para programar 11:11 hs

	1. Presione la tecla Parar/Borrar .
	2. Presione la tecla Reloj 2 veces. 12H El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	3. Presione la tecla Inicio . 12:00 El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	4. Presione los números correspondientes en el teclado [1], [1], [1] y [1]. 11:11 El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	5. Presione la tecla Inicio . El reloj iniciará el conteo.

+ 30 MÁS

Mediante el uso de este control simplificado, Ud. Podrá ahorrar tiempo al verse facilitada la programación y arranque del horno microondas sin necesidad de presionar la tecla INICIO.

Ejemplo: Para programar +30 Más para 2 minutos de cocción

	1. Presione la tecla Parar/Borrar .
	2. Presione la tecla +30 Más 4 veces. El horno iniciará la cocción y el indicador comenzará el conteo de tiempo en forma regresiva.

NOTA:







Cada presión adicional +30 Más, agregará 30 segundos hasta máximo de 10 minutos.

COCCION POR TIMER

Función que permite cocinar alimentos durante un lapso de tiempo pre-determinado.

Debido a que ciertos alimentos requieren de una cocción más lenta y a fin de lograr los mejores resultados, Ud. podrá seleccionar entre 10 niveles alternativos de potencia, inferiores a la posición HIGH POWER.

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

	1. Presione la tecla Parar/Borrar .
	2. Presione Micro . INDIQUE EL TIEMPO DE COCCION El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	3. Presione las teclas correspondientes al tiempo deseado: [5] , [3] y [0] . 5:30 El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	4. Presione Potencia .
	5. Presione 8 para seleccionar potencia al 80%. P-80 El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	6. Presione la tecla Inicio .

NOTA:

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

INSTRUCCIONES DE OPERACION

COCION EN 2 ETAPAS

Para cocinar en 2 etapas, repita los pasos 2 a 5 inclusive descritos en la sección Cocción por Timer en la página anterior, presionando la tecla +30 Más para seleccionar el Tiempo y la Potencia que Ud. desea adicionar.

El Descongelamiento Automático por Peso puede ser programado antes de iniciar la primera etapa, para descongelar antes de la cocción.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

A fin de brindarle el máximo de flexibilidad y control de cocción, su microondas le permite seleccionar hasta 10 niveles de potencia.

La siguiente tabla sirve como guía de los niveles de potencia a seleccionar para distintos tipos de alimentos. Los niveles de potencia consignados corresponden a su unidad.

TABLA NIVELES DE POTENCIA MICROONDAS	
Nivel de Potencia	Descripción
10 (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> ● Hervir agua ● Dorar carne ● Preparar golosinas ● Cocinar aves, pescado y verduras ● Cocinar cortes tiernos de carne
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Recalentar arroz, pasta y verduras
8	<ul style="list-style-type: none"> ● Recalentar comidas preparadas rápidamente ● Recalentar sandwiches
7	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocinar comidas con huevo, leche y queso ● Cocinar pan o tortas ● Derretir chocolate
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocinar carne de ternera ● Cocinar un pescado completo ● Cocinar budín y flan
5	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocinar jamón, aves enteras, cordero ● Cocinar costillas, lomo
4	<ul style="list-style-type: none"> ● Tiernizar carne, aves y frutos de mar.
3	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocinar cortes menos tiernos de carne ● Cocinar costillas de cerdo, dorar
2	<ul style="list-style-type: none"> ● Entibiar fruta - Ablandar manteca
1	<ul style="list-style-type: none"> ● Mantener guisos y comidas calientes ● Ablandar manteca y queso crema

TRABA PARA NIÑOS

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

TRABA PARA NIÑOS - ACTIVACION



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

TRABA PARA NIÑOS - DESACTIVAR



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

LATIN MENU

Latin menu más fácil !!

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

Ejemplo: Para cocinar 2 tazas de frijoles simplemente proceda de la siguiente manera



1. Presione **Parar/Borrar**.



2. Presione **Frijoles**. **PRESIONE TECLAS 1-3** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione **[3]**. **2 TAZAS** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione **Inicio**.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COZIMENTO AUTOMATICO (LATIN MENU)

Menu	Cantidades	Ingredientes	Indicación / Información
Carne guisada	4 porciones	1/2 kilo de carne suave sazónada 1 taza de papas cortadas en cuadros 2 cdas de aceite 1/2 taza de habichuelas 1/2 taza de zanahorias 1/2 taza de maíz 2 cdas de cebolla en cuadros 1 cda de sal 1/2 cdita de pimienta 1 taza de salsa de tomate preparada o sofrito	Mezcle todos los ingredientes en un envase profundo y tapelo. Cuando suene el timbre, revuelva la comida. Cuando termine de cocinar, espere 5 minutos de tiempo de reposo, luego sirva.
Sopa de pollo	4 porciones	1 libra de pechuga de pollo sazónada, cortada en piezas 1/2 cdita de oregano 2 cdas de cebolla en rebanadas 3 cdas de culantro 1 taza de papas en cuadros 1/2 taza de zanahorias en cuadros 2 sobre de caldo de pollo con achiote 1/2 cdita de pimienta 7 tazas de agua 1 cda de sal	Mezcle todos los ingredientes en un envase profundo y tapelo. Cuando suene el timbre, revuelva la comida. Cuando termine de cocinar, espere 5 minutos de tiempo de reposo, luego sirva.
Frijoles	1 a 2 tazas	1 a 2 tazas 1 taza 1 taza (té) de porotos 6 tazas (té) de agua (hirviendo) 1 1/2 taza 1 1/2 taza (té) de porotos 7 tazas (té) de agua (hirviendo) 2 tazas 2 tazas (té) de porotos 8 tazas (té) de agua (hirviendo)	En un recipiente hondo, coloque el agua y los porotos, mezcle. No es necesario cubrir. En la pausa, mezclar. Al final de la preparación retire y mezcle. Para la salsa: agregue la salsa y llevar al horno 10 minutos en potencia 100%. Salsa: <ul style="list-style-type: none"> • 1 cuchara (sopa) de aceite de oliva • 1 cuchara (sopa) de perejil picado • 2 cuchara (sopa) de cebolla picada • 2 dientes de ajo picados • Sal a gusto
Platanos	Platanos en aimir - 2 porciones Platanos asados - 2 porciones	2 platanos maduros cortados en rebanadas 1/2 barra de mantequilla 1/2 taza de azúcar morena 1 cdita de vainillacanela al gusto 1/2 taza de agua 2 platanos maduros	Ponga todos los ingredientes juntos en un pyrex sin tapa. Cuando suene el timbre, revuelva. Cuando se haya cocido el alimento espere 2 minutos de tiempo de reposo, antes de servir. Retire la cascara de los platanos y cortelos a la mitad, luego metalos en una bolsa plastica, y amarrela. Con un tenedor hagale de tres a cuatro hoyos a la bolsa plastica. Luego proceda a cocinar. Luego de cocidos espere 2 minutos de tiempo de reposo y luego sirva.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

COCIDO AUTOMATICA

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

Ejemplo: Para cocinar 500g de verdura fresca simplemente proceda de la siguiente manera



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



2. Presione la tecla **Cocido Auto** 2 veces. **VERDURA FRESCA** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio**. **PRESIONE TECLAS 1-3** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.

3

4. Presione la tecla **3**. **500 G** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



5. Presione la tecla **Inicio**.

TABLA DE COZIMENTO AUTOMATICO (COCIDO AUTOMATICA)

MENU	CANTIDADES	TEMPERATURA	PROCEDIMIENTO	INDICACIÓN / INFORMACIÓN
VERDURA FRESCA	200g a 500g 200g e 300g 3 cucharadas (soperas) de agua 500g 4 cucharadas (soperas) de agua	Ambiente y Refrigerado	En un recipiente redondo, coloque las legumbres o verduras. Tape y lleve al horno. En la pausa, mezclar y revolver. Al final de la preparación dejar en reposo 5 minutos, cubierto.	<ul style="list-style-type: none"> Las legumbres y verduras preparados en el horno microondas mantiene mayor cantidad de vitaminas y sales minerales, porque al cocinar no es eliminada. El sabor y el color realzados. Agregue después los condimentos.
VERDURA CONGELADA	200g a 500g	Congelado (18° C)	En un recipiente redondo, coloque las legumbres o verduras. Tape y lleve al horno. En la pausa, mezclar y revolver. Al final de la preparación dejar en reposo 5 minutos, cubierto.	<ul style="list-style-type: none"> No es necesario agregar agua.
PAPAS COCIDA	1 a 4 unidades (cerca de 250g c/u)	Mediano	Lave y pele la cáscara de las papas. Seque y perforo al tamaño de un dedo. Cubra el plato giratorio con papel absorbente y coloque las papas en el borde del plato giratorio. Lleve al horno microondas, al final dejelo reposar 5 minutos envuelto en papel de aluminio.	<ul style="list-style-type: none"> Si el peso de la papa fuera mayor o menor que lo indicado influenciará directamente en el resultado

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COZIMIENTO AUTOMATICO (COCIDO AUTOMATICA)

MENU	CANTIDADES	TEMPERATURA	PROCEDIMIENTO	INDICACIÓN / INFORMACIÓN
TORTA	1 receta (cerca de 500g)	Mediano	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 huevos • 1 1/2 taza (té) de azúcar (270g) • 1 1/2 taza (té) de harina de trigo (180g) • 3 cucharadas (sopa) de margarina (60g) • 1 taza (té) de leche o jugo de frutas • 1 cucharada (sopa) de levadura de cerveza <p>Modo de Preparación:</p> <p>Bata las claras a nieve, separar de bater agregar las gemas, a la margarina y alterne los ingredientes secos con la leche. Por último, agregue la levadura de cerveza. Deje reposar la masa en un lugar con calor. Lleve al horno microondas. Al final de preparación dejar reposar 5 minutos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desenforme o bolo ainda morno para que no grude na fôrma. • Siempre que adapte una receta del horno convencional para microondas aumente la cantidad de grasa • La leche puede ser sustituido por yogurt natural o jugo de frutas. • Varie el sabor agregando uno de estos ingredientes: * 1 taza (té) de damascos picados * 1 taza (té) de almendras o nueces picadas * 1 taza (té) de chocolate en polvo
BUDIN	1 receta	Mediano	<p>Ingredientes:</p> <p>Caramelo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 cucharadas (sopa) de azúcar • 6 cucharadas (sopa) de agua <p>Budin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 huevos • 1 lata de leche condensada • 1 lata de leche común • 1/2 pote de crema de leche • 1 cucharada (té) de esencia de vainilla <p>Modo de Preparación:</p> <p>Caramelo: Mezcle el azúcar y el agua numa fôrma de anel. Lleve al horno microondas. por 6 a 9 minutos en potencia alta, mezclando en la mitad de tiempo. Expande el caramelo por el interior del recipiente.</p> <p>Budin: Bata todos los ingredientes con los líquidos cubra y lleve al horno microondas. Al finalizar dejar enfriar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Retire al caramelo ainda em tom claro, pero debido a la alta temperatura após ser retirado do o mesmo termina o preparo. • Utilice o auxílio de luvas térmicas, pois a calda de caramelo atinge uma temperatura de aproximadamente 180°C. • Desenformar somente gelado. • Varie el sabor agregando uno de estos ingredientes: * 1 lata de jugo de naranja * 1 vidro de leite de coco e 50g de coco seco rallado * 5 cucharadas (sopa) de cappuccino * 4 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo.
MERMELADA	400g ou 600g 400g • 450g de goiaba • 150g de açúcar 600g • 650g de masa ou mamão papaya • 150g de açúcar	Ambiente e Refrigerado	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 450g de goiaba • 150g de açúcar <p>Modo de Preparación:</p> <p>En un recipiente hondo, mezcle ahora con el azúcar. No es necesario cubrir. Lleve al horno microondas, una pausa bata la mezcla y lleve al horno. Si prefiere puede dejar algunos pedazos de frutas sin bater. Al finalizar la preparación, retire, deje enfriar y sirva.</p> <p>* Al terminar la preparación a geléia possui aspecto líquido, después enfriar para obtener el punto deseado.</p>	<p>Para 400g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variedad o sabor sustituido por la mismas cantidades de las siguientes frutas: * Frutilla, Manzana y Ananá * Mamão aumente la cantidad para 500g y disminuya el azúcar para 100g. <p>Para 600g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variedad o sabor sustituido por las siguientes frutas: * Ananá disminuya la cantidad para 600g y aumente el azúcar para 200g * Goiaba aumente la cantidad para 750g y mantenga la cantidad de azúcar.
CHOCOLATE	1 receta (40 docinhos)	mediano	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 lata de leche condensada • 2 cucharada (sopa) de chocolate en polvo • 1 cucharada (sobremesa) de margarina • chocolate granulado para envolver los docinhos <p>Modo de Preparación:</p> <p>En un recipiente hondo, mezcle todos los ingredientes con excepción de chocolate granulado. En la pausa mezcle y regreselo al horno. No final de la preparación, retire, mezcle y aguarde hasta enfriar. Haga moldecitos y envuelva con el chocolate granulado y coloque en moldes de papel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al terminar la preparación o brigadeiro posee una textura aireada, mezcle bien hasta de obtener una masa bien lisa. • Utilice siempre un recipiente hondo para que no desborde.
MANIES	1taza (175g) o 2 tazas (350g)	Mediano	<p>En un recipiente redondo, coloque el maní y lleve al horno microondas. En la pausa, mezcle y vuelva al horno para terminar la preparación. Aguarde a que enfrie y utilice.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agregue al maní todavía tibio 1 cucharada (sopa) de margarina y sal a gusto.
PALOMITAS DE MAIZ	1 receta	Ambients	<p>Siga las instrucciones del envase del fabricante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No intente volver a reventar las semillas que no reventaron.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

MENÚ LIGERO

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

Ejemplo: Para cocinar 500g de Pescado simplemente proceda de la siguiente manera



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



2. Presione la tecla **Menú Ligero** 3 veces. **PESCADO** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio**. **PRESIONE TECLAS 1-2** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **2**. **500 G** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



5. Presione la tecla **Inicio**.

RECALENTADO AUTOMATICA

Los menús de su horno están programados para recalentar alimentos automáticamente. Ingrese el que desea de varios que están programados y deje que su horno los recaliente.

Ejemplo: Para cocinar 2 UN de Pizza.



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



2. Presione la tecla **Recalentado Auto** 3 veces. **PIZZA** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio**. **PRESIONE TECLAS 1-3** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **2**. **2 UN** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



5. Presione la tecla **Inicio**.

NOTE:

If you don't touch Parar/Borrar pad when the cooking is over, the oven provides you with the tone message that finished the cooking at intervals of long time.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABELA DE COZIMENTO AUTOMATICO (MENÚ LIGERO)

MENU	QUANTIDADE	TEMPERATURA	PROCEDIMENTO	DICA
COSTILLAS	300g o 500g	Refrigerado	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 cucharadas (soperas) de pan rayado • 50g de queso parmesano rayado • 2 cucharadas (soperas) de aceite de oliva • 1 cucharada (sopera) de orégano • 1 cucharada (sopera) de margarina light <p>Modo de Preparo:</p> <p>Coloque el pan rallado en un recipiente y llévelo al horno microondas para dorar por 4 a 6 minutos en potencia alta. Mezcle a cada minuto para que no se quemem. Retire y deje enfriar.</p> <p>Mezcle el pan rallado con el queso rallado y reserve. Pincele los filetes condimentados a gusto con aceite y pase la mezcla de pan. Coloque los filetes en un recipiente y distribuya la margarina sobre los mismos. Llévelo al horno microondas, en el final de la preparación, retire y sirva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para poder agregar pan rallado con la salsa deshidratada, tomillo, estragón o páprika. • Para 500g aumente las cantidades: • 7 cucharadas (soperas) de pan rallado • 70g de queso parmesano rallado • 3 cucharadas (soperas) de aceite de maíz • Utilice esta opción solamente para el de filete de milanesa.
FRUTAS COCIDAS	200g o 400g	Ambiente y Refrigerado	<p>En un recipiente redondo, coloque la fruta y llévelo al horno microondas. Cubierto. En la pausa, revuelva y llévelo al horno para terminar la preparación. En el final de la preparación deje reposar 5 minutos cubierto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para la preparación de manzanas, ananás y bananas • Sirva las frutas acompañadas de canela.
PESCADOS	250g o 500g	Refrigerado	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500g de filete de pescados • 2 tallos de salsa picados • 2 zanahorias cortadas en cubitos • 2 cucharadas (soperas) de alcaparras • 3 cucharadas (soperas) de salsa de soja para pincelar <p>Modo de Preparación:</p> <p>Condimente los filetes a gusto, distribúyalos en un recipiente, pincélelos con la salsa de soja y agregueles, los demás ingredientes, encima. Llévelos al horno microondas. Al finalizar la preparación, aguarde 5 minutos antes de retirarlos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para preparar 250g reduzca todos los ingredientes por mitades. • Varie la receta sustituyendo la zanahoria por: • 1 tomate en rodajas, 1/2 cebolla picada y 2 cucharadas (soperas) de cheiro verde picado • 50g de champignons fileteados, 1 cucharada (sopera) de hierbas aromáticas y 1/4 de taza de té de vino blanco seco. • 100g de camarones frescos, 2 cucharadas (soperas) de salsa lista e 2 o 3 ramos de manjericão. • La salsa de soja podrá ser sustituida por mostaza • El pescado puede ser sustituido por cazón abadejo, salmón o atún.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COZIMENTO AUTOMATICO (RECALENTADO AUTOMATICA)

MENU	CANTIDADES	TEMPERATURA	PROCEDIMIENTO	INDICACIÓN / INFORMACIÓN
BEBIDAS	1 taza (té) 250ml o 2 tazas (té) 500ml Indicado para calentar café, té y leche.	Ambiente o Refrigerado	Coloque en una jarra o taza indicado para uso en microondas Revuelva los líquidos y colóquelos al borde del plato giratorio. Llévelo al horno microondas En el final de la preparación déjelo reposar 3 a 5 minutos y sirva enseguida.	<ul style="list-style-type: none"> • Pruebe si la temperatura es adecuada antes de ingerir. • Evite que el vapor formado, entre en contacto con sus manos y rostro.
PAN	1 a 3 unidades	Congelado (-18°C)	Coloque los panes sobre el plato giratorio forrado con papel o toalla. Llévelos al microondas. Al finalizar, déjelos reposar 3 minutos antes de retirar.	<ul style="list-style-type: none"> • Al hacer pan utilice siempre papel-absorbente.
PIZZA	1 a 3 porciones	Ambiente o Refrigerado	En un recipiente para microondas, distribuya las porciones de pizza. Llévelo al microondas. Al finalizar, retire y sirva enseguida.	<ul style="list-style-type: none"> • Las pizzas de queso alcanzan temperaturas más altas.
TORTA CONGELADA	2 a 6 unidades	Congelado (-18°C)	En un recipiente para microondas forrado con papel absorbente, distribuya los calentitos. Llévelo al horno microondas. Al final de la cocción, retire y sirva enseguida.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice para agregar: esfihas, coxinhas, empadas, risoles e croquetes.
DESCONGELADO RAPIDO	250g o 500g	Congelado (-18°C)	Lleve el plato a microondas y siga las orientaciones del fabricante des-criptas en el embalaje. En el final de la preparación déjelo reposar 5 minutos y sirva.	<ul style="list-style-type: none"> • Mezcle y pruebe si la temperatura es la adecuada antes de ingerir.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

DESCONGELADO AUTOMATICA

Tres secuencias de descongelación tiene su horno microonda. Esta característica le da el mejor resultado de descongelamiento a sus alimentos. La guía de cocción mostrará cual secuencia es la recomendada para el alimento que esta descongelando.

Con la característica de descongelamiento automático, el horno fija automáticamente el tiempo de descongelación y el nivel de potencia.

El horno determina automáticamente el tiempo requerido por cada tipo de alimento de acuerdo al peso que usted le indique.

Para mayor comodidad, la característica de descongelamiento automático contiene internamente un beep que permite revisar, girar, arreglar, ordenar o separar los alimentos tal como se recomienda.

NOTA:

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

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

Ejemplo: Para cocinar 1,2 kg de bife.



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



2. Presione la tecla **Descongelado Auto. BIFE** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



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



4. Presione la tecla **Inicio**.

DESCONGELADO RÁPIDO

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

Ejemplo: Para descongelar 500 g de carne.



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



2. Presione la tecla **Descongelado Rápido**.

TABELA DE DESCONGELAMENTO AUTOMATICO

MENU	CANT.	TEMP	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
CARNE	0,5 a 2,0k	Congelado (- 18°C)	Coloque la carne en un recipiente bajo en el horno microondas. Haga una pausa y gire el alimento para terminar de descongelar. Al término espere 30 minutos envolviendo la carne en papel de aluminio	<ul style="list-style-type: none"> • Lo indicado es para carnes crudas enteras, bifes en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
AVES	0,5 a 2,3k	Congelado (- 18°C)	Coloque el pollo en un recipiente bajo en el horno microondas. Haga una pausa y gire el alimento para terminar de descongelar. Al término espere 30 minutos envolviendo la carne en papel de aluminio	<ul style="list-style-type: none"> • Lo indicado es para pollos enteros y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
PESCADO	0,5 a 2,0k	Congelado (- 18°C)	Coloque el pescado en un recipiente bajo en el horno microondas. Haga una pausa y gire el alimento para terminar de descongelar. Al término espere 20 minutos envolviendo la carne en papel de aluminio	<ul style="list-style-type: none"> • Lo indicado es para pescados enteros, filetes y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

PARRILLA AUTOMATICA

El grill automático le permite preparar sus alimentos favoritos seleccionando el tipo de alimento e ingresando el peso del alimento solo girando la perilla Dial.

Ejemplo: Para cocinar 500 g de pedazos de pollo.



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



2. Presione la tecla **Parrilla Auto** 5 veces. **PEDAZOS DE POLLO** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio**. **PRESIONE TECLAS 1-3** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **[1]**. **500 G** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



5. Presione la tecla **Inicio**.

TABLA DE PARRILLA AUTOMATICA

MENU	CANTIDADES	TEMPERATURA	PROCEDIMIENTO	INDICACIÓN / INFORMACIÓN
POLLO ENTERO	1,5kg a 2,2kg	Refrigerado	Condimente el pollo a gusto. Déjelo en la heladera para que tome gusto por 2 horas. En un recipiente redondo, coloque el pollo con el pecho para arriba y pincele por encima con 1 cucharada (sopera) de margarina derretida. No es necesario cubrir. Llévelo al horno microondas. En la pausa, gire y retire el líquido acumulado en el recipiente y llévelo al horno. En la segunda pausa, gire y retire el líquido acumulado nuevamente. Al finalizar la preparación déjelo reposar 5 minutos.	<ul style="list-style-type: none"> • Es imprescindible estar retirando el líquido acumulado en el recipiente durante la cocción para mantenerlo crocante. • Si prefiere un dorado más intenso, en las pausas pincele con margarina derretida nuevamente. • No es necesario el uso de la parrilla en ésta opción.
BIFE	0,5kg a 1,5kg	Refrigerado	Condimente la carne a gusto. Déjela en la heladera para que tome gusto por 2 hs. En un recipiente redondo, coloque la carne y pincele con 1 cucharada (sopera) de margarina derretida. No es necesario cubrir. Llévela al horno microondas. En la pausa, gire y retire el líquido acumulado y llévela otra vez al horno. En la segunda pausa, gire y retire el líquido acumulado nuevamente. de aluminio.	<ul style="list-style-type: none"> • Es imprescindible estar retirando el líquido acumulado en el recipiente durante la cocción para mantenerlo crocante. • Si prefiere un dorado más intenso, en las pausas pincele con margarina derretida nuevamente. • No se olvide de colocar el recipiente sobre la parrilla.
SALCHICHA	300g a 700g	Refrigerado	Coloque la parrilla sobre un plato redondo, para recoger el líquido que se formará durante la cocción. Distribuya las salchichas directamente sobre la parrilla y pincharlas. En la pausa, darlas vuelta y regréselo al horno para terminar la preparación. En el final de la preparación retire con la ayuda de un guante térmico y sirva enseguida.	<ul style="list-style-type: none"> • El dorado varía en función del tipo de salchicha utilizada, si fuera del tipo curada el dorado es más acentuado, si fuese tipo fresca, el dorado será menos acentuado.
BROCHETTE	700g a 1kg	Refrigerado	Condimente la carne a gusto. Intercale con el palito para brochette carne, panceta, cebolla y pimienta. Coloque la parrilla sobre un plato redondo, para recoger el líquido que se formará durante la cocción. Distribuya las brochettes sobre la parrilla y lleve al horno microondas. En la pausa, delo vuelta y regréselo al horno para terminar la cocción. En el final de la preparación retire con la ayuda de un guante térmico y sirva enseguida.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede variar sustituyendo la carne por salchichas o además intercalar carne con salchichas. • Sustituya la carne por cubos de pollo pincelados con margarina derretida.
PEDAZOS DE POLLO	500g a 1kg	Refrigerado	Condimente el pollo a gusto. Déjelo en la heladera para que tome gusto por 2 hs. Coloque la parrilla sobre un plato redondo, para recoger el líquido que se formará durante la cocción. Distribuya las brochettes sobre la parrilla y lleve al horno microondas. En la pausa, delo vuelta y regréselo al horno para terminar la cocción. En el final de la preparación retire con la ayuda de un guante térmico y sirva enseguida.	<ul style="list-style-type: none"> • Si prefiere un dorado intenso, en las pausas pinte con margarina derretida nuevamente.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

PARRILLA

Este modelo esta recubierto, tal que no es necesario recalentar.

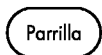
Esta característica le permite dorar y crocar alimentos rápidamente.

Este parrilla debe ser usado durante la Cocción con parrilla.

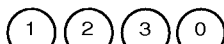
Ejemplo: Para cocción con Parrilla de 12 minutos 30 segundos.



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



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



3. Presione la tecla **[1], [2], [3] y [0]**. **12:30** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **Inicio**.

COMBINACION

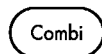
Este horno tiene el modo cocción por combinación que le permite cocinar con calor y microondas al mismo tiempo.

Porque el calor de las parrillas cocina la superficie de la carne mientras que las microondas cocina su interior, el tiempo cocción total en el modo de combinación es generalmente más corto que las otras dos etapas separadas. Es más, no es necesario precalentar el horno.

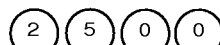
Ejemplo: Para cocción por combinación modo COMBI-3 por 25 minutos.



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



2. Presione la tecla **Combi** 3 veces. **COMBI-3** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **[2], [5], [0] y [0]**. **25:00** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **Inicio**.

TABLA DE COCCION POR COMBINACION

CATEGORIA	MICRO POTENCIA (%)	POTENCIA DE CALOR (%)
COMBI-1	20	80
COMBI-2	40	60
COMBI-3	60	40

INSTRUCCIONES DE OPERACION

OPCIÓN

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

Example 1: Para apagar el sonido de alarma beep.



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



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



3. Presione la tecla **Inicio**.

NOTA: Para restablecer el sonido del beep, repita los pasos 1 a 3

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



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



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



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



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



5. Presione la tecla **Inicio**.

NOTA: Para restablecer el sonido del beep, repita los pasos 1 a 5

Ejemplo 3: Para activar la función Demostración.



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



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



3. Presione la tecla **Inicio**.

MANTENER CALIENTE

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



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



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



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

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

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES

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

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

CARTA PARA COCINAR CARNE EN MICROONDAS

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

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

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

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

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

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

6. Repose por 5 a 10 min, envuelvalo en papel estañado después de cocer antes pinchelo. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el período de cocción.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

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

CARTA DE COCCION DE AVES EN MICROONDAS

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

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

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO

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

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

CARTA DE COCCION DE PESCADO FRESCO EN MICROONDAS

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

TABLA DE VEGETALES FRESCOS

Vegetable	Cantidad	Tiempo de Cocción ALTO	Instrucciones	Tiempo de Respo
Alcachofa (8 oz, cada una)	2 medianas 4 medianas	6-8 11-13	Cortar. Añada 2 cucharaditas de agua y 2 cucharaditas de jugo. Cubra.	2-3 minutos
Espárragos, Fescos	1 lb.	7-9	Añada 2 cucharadas de agua. Cubra.	2-3 minutos
Frijoles, verdes, y amarillos	1 lb.	10-11	Añada 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1-qt., Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Remolacha, fresca	1 lb.	17-20	Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1-qt, cubierta. Vuelva a arreglar en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Brócoli, fresco**	1 lb.	6-8	Coloque el brócoli en el plato de hornear. Añada dos cucharadas de agua.	2-3 minutos
Col o repollo picado	1 lb.	7-9	Añada 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Zanahorias, frescas, rebanadas Zanahoria	2 tazas	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/2 qt., cubierta. Revuelva Pelar, en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Coliflor, fresco, enteros.	1 lb.	7-9	Corte. Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Apilo fresco con florecitas, rebanado	2 tazas 4 tazas	5-6	Rebane. Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Maíz, fresco	2 orejas	9-12	Pele. Añada dos cucharadas de agua en una fuente de hornear de tamaño de 1 qt. Cubra.	2-3 minutos
Hongos, frescos, rebanados	1/2 lb.	4-5	Coloque los hongos en una cacerola de un 1 qt., cubierta Revuelva a mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Chiviría, fresca, rebanada	1 lb.	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Guisantes verdes frescos	4 tazas	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas, dulces, enteras (6-8 oz. cada una)	2 medianas 4 medianas	6-8 8-10	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel tlla. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas, blancas, enteras para hornear (6-8 oz. cada una)	2 papas 4 papas	7-9 12-14	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel tlla. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Espínaca, fresca, hoja	1 lb.	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta.	2-3 minutos
Calabaza, bellota, fresca	1 mediana	8-10	Corte la calabaza por la mitad. Remueva la semilla. Colóquela en una fuente de hornear de 8x8 plgs. Cubra.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, rebanado	1 lb.	7-10	Añada dos cucharadas en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, entero	1 lb.	8-9	Pinche. Colóquelo en dos hojas de papel tlla. Déle la vuelta al calabacin y vuelva a arreglarlo en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos

COCCION Y DORADO

PAUTAS GENERALES

1. Quite el exceso de grasa de la carne de modo que esta quede lo más limpia posible. (Esto detendrá el enroscamiento)
2. Utilice sólo utensilios aptos para el microondas.
3. Cubra la comida con papel mantequilla, cubierta de plástico o alguna tapa durante el tiempo de cocción en el microondas.
4. Después de la cocción, retire la cubierta y destile el jugo.
5. Para obtener un rápido y mejor tostado, a menos que la comida esté lista, utilice la bandeja alta que viene con su horno, como en el caso del pollo o la carne.

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCION Y FIJACION DE LAS MICROONDAS	TIEMPO DE DORADO	METODO
Carne Hamburguesa en trozos 115 g. c/u, 1,2 cm. de grosor.	2 trozos 4 trozos	21/2-31/2 min., 100% 3-4 min., 100%	5-7 minutos 7-9 minutos	Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Trozo de carne	500 a 900 g.	18-23 min., 80%	8-11 minutos	Usar recipiente pyrex. Destile después de la cocción. No use bandaja para dorar.
Bistec de lomo 230 g. 1,8 a 2,5 cm. de grosor.	1 a 2	31/2-41/2 min., 80%	13-15 minutos	Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida antes del dorado. Coloque directamente sobre la bandeja. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Bistec de filete 230 gr. 2,5 cm.	2, crudo 2, medio 2, hecho	2-3 min., 80% 3-5 min., 80% 5-7 min., 80%	13-15 minutos 13-15 minutos 13-15 minutos	Igual que el anterior.
Cordero Chuletas de cordero 2,5 cm de grosor.	450 a 700 g.	5-7 min., 80%	13-15 minutos	Igual que el anterior.
Tenera Chuletas o filete de ternera 230 g. 1,3 a 1,8 cm.	1 a 2	4-6 min., 80%	13-15 minutos	Igual que el anterior.
Cerdo Chuletas de cerdo 230 g. 1,3 a 1,8 cm.	1 a 2	4 1/2-6 1/2 min., 80%	13-15 minutos	Igual que el anterior.
Tajada de jamón precocido	450 a 700 g.	4 1/2-6 1/2 min., 80%	12-14 minutos	Aplique miel o capa de azúcar dorada antes de la cocción. Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción y aplique miel o capa de azúcar antes del dorado. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.

COCCION Y DORADO

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCION Y FIJACION DE LAS MICROONDAS	TIEMPO DE DORADO	METODO
Cerdo Salchicha fresca, en trozos. Salchichones frescos	2 a 4 trozos 4 a 6 trozos	3-5 min., 100% 5-7 min., 100%	5-8 minutos 5-8 minutos	Añada 2 cucharadas de agua a la salchicha y cúbrala con una cubierta de plástico. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Salchichones precocidos	2 a 4 trozos 4 a 6 trozos 6 a 8 trozos	1-1 1/2 min., 100% 1 1/2-3 min., 100% 3-5 min., 100%	5-8 minutos 5-8 minutos 5-8 minutos	Use un plato de vidrio sin cubierta Voltee a mitad de tiempo de cocción. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Aves Pollo trozado	1/2 kg.	5-6 1/2 min., 100%	10-14 minutos	Coloque el pollo hacia arriba en un plato bajo de 20,5 cm. Cubra con papel mantequilla. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pollo entero	1,3 a 2,0 kg	6-9 min., 80%	24-30 minutos	Coloque el pollo hacia abajo, cúbralo con papel mantequilla. Voltéelo hacia arriba a mitad de tiempo de cocción. Destile y aplique mantequilla derretida antes del dorado. No utilice la bandeja. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pescado Filete de pescado 1,3 cm.	1/2 kg. 1 kg.	3-4 min., 100% 5-7 min., 100%	10-14 minutos 10-14 minutos	Coloque el pescado en un plato bajo y cubra con papel mantequilla. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente en la bandeja para dorar.
Bistecs frescos 2,5 cm.	1 kg.	3-5 min., 100%	10-14 minutos	Coloque el pescado en un plato bajo y cubra con papel mantequilla. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pescado entero	250 a 300 g. 675 a 900 g.	5-7 min., 80% 7-9 min., 80%	10-14 minutos 10-14 minutos	Igual que el anterior.

COCIMIENTO POR COMBINACION

NORMAS GENERALES

1. El metodo de combinaci3n le permite tomar ventaja de la velocidad y retenci3n de humedad del microondas y del crujiente y dorado efecto que le da ese aire seco y caliente.
2. Solamente use utensilios de cocina resistentes al calor y al microondas.
3. Para obtener un dorado m1s rapido y mejor, cocine en la parrilla m1s alta que tiene el horno, a menos que la comida sea muy grande como un pollo entero.

COMIDA	CANTIDAD	MIDE DE DORADO	COMBINACION TIEMPO DE COCIMIENTO	METODO
Carnes Hamburgesas 4 oz. cada una, 1/2 pulgada de ancho Corte de rostizado, enrollado	2 piezas 4 piezas 0,5~1,3 kg	Co-1 Co-3	14-18 minutos 19-23 minutos 25-30 minutos por kg Cruda (135°F) 31-35 minutos por kg Media (145°F) 36-40 minutos por kg Hecho (155°F)	Arregle los trozos de carne en el microondas en un plato que sea de microondas y col6quelos en el rack del tornamesa. Seque y voltee las carnes durante la mitad de su cocimiento. Coloque la grasa de la carne hacia abajo. Añada las sazones a su gusto y coloque los trozos en el tornamesa. Volteeelas si es necesario. Cuando termine, remuevalos del microondas y dejelos cubiertos con papel aluminio por 15 minutos.
Cordero Cordero rostizado, enrollado, deshuesado	0,5~1,3 kg	Co-3	25-30 minutos por kg Crudo (135°F) 31-35 minutos por kg Medio (145°F) 36-40 minutos por kg Hecho (155°F)	Coloque la parte de la grasa hacia abajo del microondas o del rack. Añada cualquiera saz3n a su gusto. Despu3s de cocinado, remueva el cordero del microondas y dejelo cubierto por 15 minutos en papel aluminio.
Puerco Chuletas Lomo rostizado, enrollado, deshuesado	2 chuletas (230g x 2) 4 chuletas (230g x 4) 0,5~1,3 kg	Co-1 Co-1 Co-3	22-28 minutos 32-40 minutos 40-45 minutos por kg (170°F)	Añada cualquier saz3n deseada y coloque las chuletas directamente en el rack o tornamesa. Coc6nelas hasta que no est3n rosadas. Volteeelas a la mitad del tiempo de cocimiento. Remuevalas del microondas y dejelas cubiertas por 5 minutos. Coloque la grasa del lomo hacia abajo del microondas. Añada las sazones deseadas y coloque el lomo en el tornamesa. Volteeelo si es necesario. Cuando este est3 hecho remuevalo del microondas y cubralo por 15 minutos con papel aluminio.
Pollo Pechugas Deshuesadas	Media Pechuga (200g) Pechuga entera (300~400g))	Co-1 Co-1	16-20 minutos 20-24 minutos	Lave seque el ave. Remueva la piel y coloque la parte m1s gruesa de la pechuga hacia la parte de afuera del microonda. Coloque la pechuga en el rack o tornamesa. Añada mantequilla y sazones si lo desea. Acom3dela nuevamente a la mitad de el tiempo de cocimiento. Coc6nela hasta que no se vea rosada y los jugos de la pechuga sean claros. Remuevala del microondas y cubrala con papel aluminio de 3 a 5 minutos.

COCIMIENTO POR COMBINACION

COMIDA	CANTIDAD	MIDE DE DORADO	COMBINACION TIEMPO DE COCIMIENTO	METODO
Pollo Piezas para freir	1,0~1,3 kg	Co-1	35-45 minutos	Lave y seque el ave. Arregle las piezas en el microondas, en un rack seguro para el microondas, con la parte más gruesa del pollo hacia la parte de afuera del microondas. Añada mantequilla o cualquier sazón deseada. Coloque las piezas en el rack o tornamesa. Acomode nuevamente a la mitad del tiempo de cocimiento transcurrido. Cocine las piezas hasta que no se vean rosadas y los jugos sean claros. Remueva las piezas y cubralas de 3 a 5 minutos.
Pollo entero	0,8~1,3 kg	Co-3	50-60 minutos	Lave y seque el ave. Coloque la parte de la pechuga hacia abajo del microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el pollo en el tornamesa. Voltee el pollo a la mitad del tiempo de cocimiento. Cocine hasta que este no se vea rosado y los jugos sean claros. Remueva el pollo del microondas y cubralo con papel aluminio por 10 minutos.
Gallinas pequeñas	Dos enteras	Co-3	40-50 minutos	Lave y seque el ave. Amarre las alas a el cuerpo de la gallina y las patas a la cola. Coloque las pechugas de la gallina hacia arriba del microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque la gallina en el tornamesa. Voltee y elimine cualquier liquido. Cocine hasta que no se vea rosada y los liquidos sean claros. Remueva del microondas y cubrala por 5 minutos con papel aluminio.
Pavo Pechugas Deshuesada	1,0 ~1,3 kg	Co-1	30-40 minutos por kg	Coloque la pechuga de pavo en el microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el rack encima del tornamesa. Cocinela hasta que no se vea rosada y que los liquidos sean claros. Remuevala del microondas y dejela cubierta por 10 minutos con papel aluminio.
Piezas de pavo	0,5~1,0 kg	Co-1	35-40 minutos	Lave y seque el ave. Coloque las piezas más gruesas hacia la parte de afuera del microondas encima del rack. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el rack encima del tornamesa. Voltee las piezas a la mitad del tiempo de cocimiento. Cocinelas hasta que no se vean rosadas y hasta que los jugos sean claros. Remuevalas del microondas y cubralas con papel aluminio por 5 minutos.

OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determine el tiempo para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para arreglar. Es fácil de sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o comidas con poco contenido de agua muy secas externamente y duras se cocinan por mas tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Ellos pueden arder.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc, asegúrese sacar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

Descongelamiento de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para deshielo. Asegurándose de sacarle las partes metálicas.
2. El descongelado de acuerdo a la guía de descongelacion de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshuelan mas rápido que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que esta algunas veces comenzando la cocción mientras se descongela.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El viento de la aberturas puede ser caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorando:

Hay unos pocos alimentos el cual no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional. Rostizar, pollo o perrnil, cocinados por 10 minutos o mas se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utencilios de Cocina:

1. Vidrio térmico, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.

2. Servilletas de papel, toallas, platos, copas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas el cual pueden causar arcos o fuego cuando se usan en el horno microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno microondas. Siga las instrucciones de fabricación o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microonda.
4. Utencilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno microondas.

Para Limpiar su Microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio. Salpicaduras de alimento o derrame de líquidos en las murallas del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado con un paño húmedo. Migajas y derrames adsorverán la energía de las microondas y alargaran los tiempos de cocción. Use un paño suave, saque las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remover la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o diluyentes. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantener el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón enseguida séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá entrar en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie el panel con paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microonda esta operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a malfuncionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberá mantenerse limpio. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLASTICAS.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No remueva el interior, ni lo ajuste o repare la puerta o el panel de control, o el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua seguidamente adsorberá toda la energía del microonda, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microonda, puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a no menos que su libro de cocina contenga instrucciones para el alimentos que usted esta cocinando.
5. No use papel de diario en lugar de toalla de papel para cocinar.
6. No use envases cerrados. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.
No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas. Siempre saque el metal. Objetos de metal en el horno hacen arcos, el cual causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, el cual pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas el cual pueden causar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar quiebre y daño.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si el tiempo normal asignado ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno hacia el frente de la puerta esté a 8cm o mas detrás del borde de la superficie en el cual esta colocado, para evitar volteo accidental del aparato.
12. Antes de cocinar pele las papas, manzanas u otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cascara. La presión interior reventara el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite el plástico de platos precocidos antes de cocinar. En algunos casos es posible cocinar cubriendo los alimentos con un film plástico, para calentar o cocinar, esta detallado en el libro de cocina en microonda.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no esta funcionando bien.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, ellos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles.
Cuando el recipiente es sacado, el roce puede causar formaciones de burbujas. Un manantial de líquido caliente puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo mantenga la puerta del horno cerrada apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente de alimento se esta deteriorando.

PRECAUCION: Asegúrese que los tiempos de cocción esta dados correctamente ya que la sobrecocción puede causar fuego y como consecuencia dañar el horno.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P** ¿Que esta mal en el horno cuando la luz interior no enciende?
- R** Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:
- La ampolleta se ha roto.
 - La puerta no esta cerrada.
- P** Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?
- R** Los orificios o ductos, están hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energía de microondas.
- P** Porque suena el "Beep" cuando una tecla del panel de control es tocada?
- R** El Beep suena para asegurarle que la selección esta siendo ingresada apropiadamente.
- P** Se daña el microonda si se opera mientras esta vacío?
- R** Sí, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.
- P** Porque los huevos a veces revientan?
- R** Cuando cocine, o fría huevos, la yema puede reventa debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perforce la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.
- P** Porque es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microonda?
- R** Después que la cocción ha finalizado, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Esto reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.
- P** Es posible hacer cabritas (Popcorn) en el microonda?
- R** Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir "popcorn" en hornos microondas.
 - (2) El popcorn especialmente preparado y empackado para ser cocinado en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para el efecto.
SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTA COCINANDO EL "POPCORN". SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DECONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO "PAPAR/BORRAR" PUES EL RECOCIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.
- PRECAUCION:** NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.
- P** Porque no siempre el horno cocina tan rápido como dice la gua de cocina.
- R** Revise su guia de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguio correctamente las indicaciones, y ver que fuerza causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guia de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas común de uso obtenido por su microonda. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de coción para revisar lo hecho, como lo hace con una coccion cenvencional.