



Horno Microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODEL : MB-2642DP

Por favor lea este manual cuidadosamente
antes de operarlo.

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.

Usted sólo debe usar el microondas con la bandeja de vidrio en su lugar. Siempre coloque los alimentos en un recipiente sobre la bandeja de vidrio.

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 una ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuello 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).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES 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 aberturas 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.
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 el proporcionado por el fabricante. (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.
 - d. No utilice la cavidad para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina, o comida, dentro de la cavidad cuando no se está utilizando el horno.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en general alimentos para bebés. Puede ocurrir coccimiento desigual capaz de causar daños corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) pueden recalentarse. 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 batir el líquido varias veces antes de calentar.
Siempre revuelva el líquido entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

TABLA DE CONTENIDOS

5	INSTALACION
7	INTRODUCCION
10	DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
21	OTRAS INSTRUCCIONES UTILES
22	UTENSILIONS DE COCINA
22	EL CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS
23	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
24	PREGUNTAS Y RESPUESTAS
25	ESPECIFICACIONES TECNICAS
28	GARANTIA

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

Para la seguridad personal, este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra.

En el evento de un corto circuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la energía eléctrica.

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

CUIDADO- El uso impropio de la

clavija de tierra puede resultar en choque eléctrico. No corte ni remueva la tercera clavija de conexión a tierra, bajo ninguna circunstancia.

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. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijas, es responsabilidad y obligación del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado 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. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, por un técnico electricista idóneo.

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 de extensión debe ser del tipo que tiene tres alambres y conexión a tierra y (3) 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 20 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCIÓN 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 cocción 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. UBICACIÓN 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 la 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 microondas 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 magnetrón el cual esta diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetrón 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 contruídos 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, cuanta 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 seria tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos disparejos, 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 tomaran 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 alimentos 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 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 cocinarian mas rápido que la parte baja. Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

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 carne 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 papas, pequeños pasteles y bocadillos 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 altos 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 hace sensando 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.

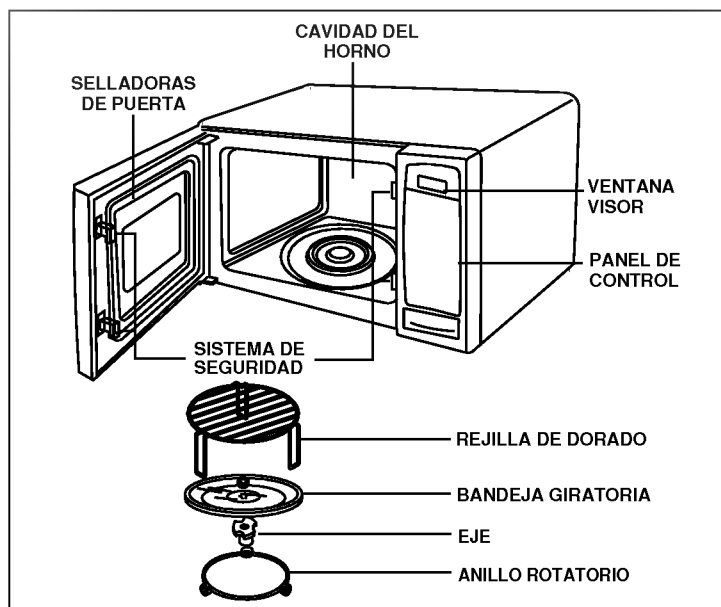
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achurrasque y rompa.

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 estos deberán ser probados para asegurarse.

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

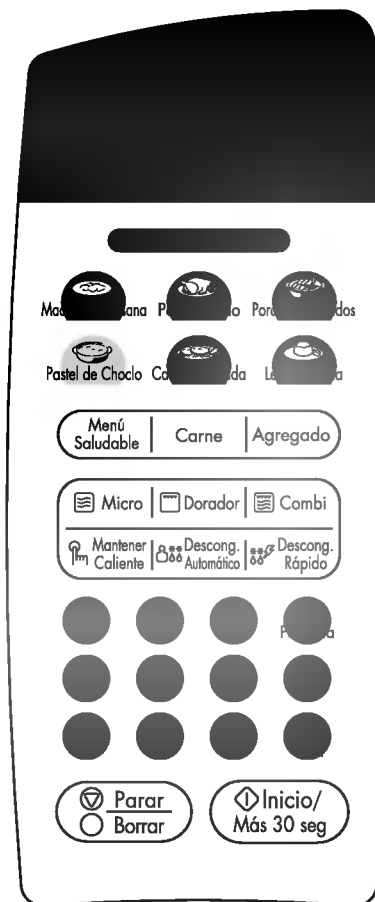
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

Bandeja giratoria	1
Manual de uso	1
Anillo rotatorio	1
Libro de coccion	1
Rejilla de dorado	1
Eje	1

Este horno de microondas está diseñado para uso doméstico solamente. No es recomendable para propósitos comerciales.



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

INSTRUCCIONES DE OPERACION

AJUSTE DEL RELOJ

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**.



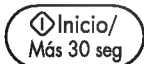
2. Presione la tecla **Reloj** 2 veces. **12H** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.** **12:00** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



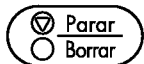
4. Presione los números correspondientes en el teclado **[1], [1], [1] y [1]**. **11:11** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



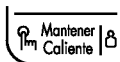
5. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.** El reloj iniciará el conteo.

MANTENER CALIENTE

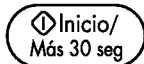
La función "MANTENER CALIENTE" continuará hasta por 99 minutos, si la puerta no ha sido abierta ó la tecla "PARAR/BORRAR" no ha sido tocada.



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



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



3. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.** 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.

TIEMPO DE COCCION

Esta función le permite ajustar el tiempo de cocción de los alimentos.

Para ofrecer los mejores resultados el microondas posee 10 niveles de potencia ajustables mas ALTO pues existen alimentos que necesitan de menos potencia (ALTO-POTENCIA)

Ejemplo: Para cocinar alimentos al 80 % de potencia (POWER 8) por 5 minutos con 30 segundos.



1. Presione **Parar/Borrar**.



2. Presione **Micro**.



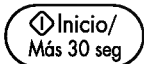
3. Ingrese los 5 minutos con 30 segundos presionando los controles numerados **[5], [3] y [0]**.



4. Presione **Potencia**. El indicador "P-HI" aparecera en el visor. Esto indica el horno ha sido ajustado a HI, amenos que algun cambio sea hecho .



5. Presione **8**. Para seleccionar el nivel de potencia al 80 %. El visor indicara **P- 80**.



6. Presione **Inicio/Más 30 Seg.**

Cuando la cocción haya sido efectuada, se escucharán dos sonidos cortos y uno prolongado. La palabra **End** se vera en el visor. Entonces el horno entrara en modo de apagado.

NOTA:

Si usted no selecciona ningún nivel de potencia, el horno funcionara en la potencia ALTO. Para seleccionar una cocción en ALTO-POTENCIA no haga los pasos 4 y 5.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

COCCION EN 2 ETAPAS

Para cocinar en 2 etapas, repita los pasos 2 a 5 inclusive descriptos en la sección Cocción por Timer en la página anterior, presionando la tecla +30 Seg 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 asignados corresponden a su unidad.

TABLA NIVELES DE POTENCIA MICROONDAS	
Nivel de Potencia	Descripción
10 (Alto)	● Hervir agua ● Dorar carne ● Preparar golosinas ● Cocinar aves, pescado y verduras ● Cocinar cortes tiernos de carne
9	● Recalentar arroz, pasta y verduras
8	● Recalentar comidas preparadas rápidamente ● Recalentar sandwiches
7	● Cocinar comidas con huevo, leche y queso ● Cocinar pan o tortas ● Derretir chocolate
6	● Cocinar carne de ternera ● Cocinar un pescado completo ● Cocinar budín y flan
5	● Cocinar jamón, aves enteras, cordero ● Cocinar costillas, lomo
4	● Cocinar carne, aves y mariscos
3	● Cocinar cortes menos tiernos de carne ● Cocinar costillas de cerdo, dorar
2	● Entibiar fruta - Ablandar manteca
1	● Mantener guisos y comidas calientes ● Ablandar manteca y queso crema

CERRADURA DE SEGURIDAD(Para niños)

Esta función le permite evitar que el horno sea utilizado por otras personas sin experiencia, como por ejemplo los niños.

Una vez que la cerradura de seguridad sea puesta el horno no podrá ser operado.

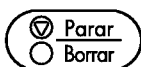
Ejemplo: Para ajustar el cierre de seguridad.



Presione y sostenga **"Parar/Borrar"** hasta que aparezca "L" en el visor y un leve sonido se escuche. El indicador "L" permanecerá en el visor.

En este modo cada control que usted presione en el panel mostrará "L" en el visor. Para cancelar esta función siga los pasos abajo señalados.

Ejemplo : para cancelar el cierre de seguridad

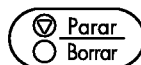


Presione y sostenga **"Parar/Borrar"** hasta que el indicador "L" desaparezca del visor. La hora y fecha vuelven a indicarse en el visor.

MÁS 30 SEG

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/Más 30 Seg.**

Ejemplo: Para programar más 30 Seg para 2 minutos de cocción



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



2. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg** 4 veces. El horno iniciará la cocción y el indicador comenzará el conteo de tiempo en forma regresiva.

NOTA:

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

INSTRUCCIONES DE OPERACION

DORADOR

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

Esta característica le permite dorar y alimentos rápidamente.

Esta Grill debe ser usado durante la Cocción con grill.

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



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



2. Presione la tecla **Dorador.**



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



4. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

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. **Co-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.



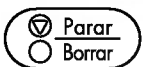
4. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

MENÚ CHILENO

Menú Chileno 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 4 porciones Porotos Granados



1. Presione **Parar/Borrar.**

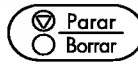


2. Presione **Porotos Granados.**

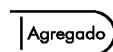
AUTO COCCIÓN

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 4 porciones de verduras cocidas simplemente proceda de la siguiente manera



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



2. Presione la tecla **Agregado** 2 veces. **Sd-2** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.

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

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Menú Chileno)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Machas pamesana	4 porciones	24 un de machas frescas 1/2 cucharada de mantequilla 10 granos de pimienta negra recién machacada. Jugo de un limón 2 cucharadas de vino blanco 80 gr. de queso mantecoso 80 gr. de queso parmesano sal	Limpie las machas y golpéelas suavemente cubriéndolas con papel plástico. Lávelas con agua fría y condimentar con jugo de limón, vino blanco sal y pimienta negra. Sobre un plato esparcir la mantequilla y empezar a ubicar en forma circular las lenguas de machas, agregarle el jugo con el cual se condimento. Luego colocar queso mantecoso sobre cada macha y espolvorear el queso parmesano de forma uniforme. Colocar el plato sobre la rejilla alta y apretar la tecla grill/combinación, gratinar por 10 min.
Pastel de choclo	4 porciones	1 un. de cebolla 1 diente de ajo 300 gr. de carne molida 1/2 cucharada de comino 1/2 cucharada de aji de color 1/2 Cucharada de orégano. 4 cuch. de aceite 2 un. de huevos duros 1/2 taza de aceitunas negras 1/2 taza de pasas 2 presas de pollo cocidas o asadas 700 gr. de choclo descongelado 100 gr. de mantequilla 1/2 taza de leche 1 chuch. de albahaca 2cuch. de azúcar 1/2 cucharada de sal.	En un recipiente mezclar muy bien la carne molida con la cebolla cortada en cuadritos y agregarle sal, comino, aji de color, orégano, aceite. Tapar con papel plástico hacer pequeños orificios y cocinar por 6 min. A una potencia de 100 %. Cuando saque del horno el pino se dará cuenta que esta amoldado, con una cuchara desmenúcelo y resérvelo para después. Aparte moler el choclo con la mantequilla, la leche tibia, la albahaca, 1 cuch. De azúcar y la sal. Hacer una pasta homogénea. Enmantequillar un recipiente y colocar el pino en su base posteriormente distribuir el pollo trozado, las aceitunas , el huevo cortado, las pasas y cubrir con la pastelera de choclo. Para obtener un mejor dorado agregarle sobre la pastelera pequeños trocitos de mantequilla, espolvorear aji de color y de forma opcional azúcar. Llevar al horno sobre la rejilla alta y cocinar en modo grill por 23 min.
Pollo asado	4 porciones	1 pollo entero sin interiores Sal y pimienta mantequilla o margarina	Lavar el pollo quitando todas las menudencias. Condimentar y colocar en una fuente para microondas, cocinar por 45 min. a potencia HI . Untar con mantequilla para obtener un mejor dorado.
Carne mechada	4 porciones	1 kg. de pollo ganso 4 dientes de ajo 1 un de zanahoria 4 cucharadas de aceite 1 un. de cebolla picada en cuadritos 1 un. de tomate picada en cuadritos 1 hoja de laurel 1/2 taza de vino blanco 1 taza de caldo de carne sal aji de color	En recipiente para horno colocar el aceite, la cebolla, el tomate, la hoja de laurel, vino blanco, el caldo de carne, sal y aji de color. Colocar en el horno y cocinar por 5 min. A potencia HI. Mientras tanto mechar la carne haciendo incisiones con un cuchillo delgado, introduciendo tiras de zanahoria y dientes de ajo. Condimentar con sal y pimienta. Sacar el recipiente una vez que se cumplan los 5 min. Y retirar el plástico con cuidado para evitar quemarse con el vapor, colocar la carne mechada en el centro y rociar con el jugo, tapar nuevamente con papel plástico hacer pequeños orificios y cocinar por 40 min. A una potencia de 80 %. A la mitad de la cocción dar vuelta la carne. Cuando a finalizado la cocción dejar reposar por 7 min.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Menú Chileno)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Leche asada	4 porciones	2 huevos 2 tazas de leche 1/2 taza de azúcar gotas de vainilla cascara de limón caramelo 4 cucharadas de azúcar 1 cucharada de agua fría	Mezclar las 4 cuch. de azúcar con la cuchara De agua en forma homogénea y esparcir en el fondo del recipiente. Llevar a horno por 2 min. 50 seg. A una potencia de 100 %. Cuando se cumple el tiempo tomar el molde con un guante o paño de cocina y mover para mezclar el caramelo en forma uniforme. Cubrir todo el fondo. batir las claras a punto de nieve como para merengue Luego se le añaden las yemas sin dejar de batir, posteriormente agregarle el azúcar y la leche mezclando muy bien. Vaciar en un molde acaramelado y llevar a horno por 10 min. A una potencia de 60 %. Dejar enfriar y refrigerar.
Porotos granados	4 porciones	1 cucharada de sal 1 un. de cebolla en cuadritos 1/2 cucharada de aji de color 1/2 cucharada de orégano 1/2 cucharada de comino 6 hojas de albahaca 4 tazas de porotos granados 2 tazas de choclo en grano 2 tazas zapallo camote en cubos 1 lt de caldo de ave sal y pimienta	En recipiente de vidrio colocar el aceite, la cebolla, el aji de color, el orégano, y el comino, mezclar bien y cubrir con papel plástico haciendo pequeños orificios. Llevar al microondas por 5 min. a una potencia de 100 %. Una vez cumplido el tiempo sacar el sofrito y agregarle el resto de los ingredientes mezclando muy bien sazonar con sal y pimienta. Cocinar por 20 min. A una potencia de 100 %. Dejar reposar 4 min.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Menú saludable)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Bajo en Carbohidratos (Pechugas de pollo al orégano y oliva) (SA-1)	4 porciones	4 un. de pechugas de ave sin piel y deshuesadas 1 1/2 cucharadas de orégano fresco 3 cucharadas de aceite de olivas sal pimienta	condimentar las pechugas de ave con sal, pimienta, aceite de olivas y agregarle orégano por todos lados . Cocinar por 13 min. a potencia HI. Cubriendo con papel plástico y haciendo pequeños orificios. Dejar reposar por 3 min.
bajo en colesterol (Reineta sobre juliana de vegetales) (SA-2)	4 porciones	4 un. de filetes de Reineta 1 un. de zapallo italiano 1 un de zanahoria 1 rama de apio 1 un de cebollin 1 un. de pimentón rojo 3 cucharadas de aceite 2 cucharadas de vino blanco 1 cucharada de soja sal pimienta jugo de medio limón.	Cortar los vegetales en juliana (tiras de 5 mm. De alto por 1 mm. De ancho) . el zapallo italiano solo la parte verde . Colocar todos los vegetales cortados en una fuente y condimentar con sal, pimienta, vino blanco, soja, aceite. Mezclar bien cubrir con papel plástico y pinchar. Llevar al horno por 4 min. a potencia HI. Cuando esta etapa se haya cumplido colocar los filetes de reineta ya condimentados con sal, gotas de jugo de limón y vino blanco sobre los vegetales de forma uniforme. Volver a cubrir y pinchar. Cocinar por 6 min. a potencia HI , dejar reposar por 3 min.
bajo en sal (Congrio pochado en soja) (SA-3)	4 porciones	4 trozos de congrio de 120 gr. 3/4 taza de agua fría 1/4 taza de salsa de soja 1 cucharada de azúcar una pizca de sal	En un recipiente coloque todos los ingredientes menos el congrio. Llevar a horno microondas y cocinar por 2 min. a potencia HI. Cubierto con papel plástico Y pinchado. Cumplido el tiempo sumergir los trozos de congrio en esta salsa y cocinar por 8 min. a potencia HI a mitad de cocción dar vuelta los trozos de congrio con mucho cuidado para evitar que se rompan. Finalizada la cocción dejar reposar por 4 min. Sugerencia : se puede reemplazar el congrio por mero siguiendo la misma preparación.
Bajo en Proteinnas (Flan de brócolis y coliflor) (SA-4)	4 porciones	Ingredientes 300gr. de brócolis 100gr. de coliflor 3 un. de huevos sal mantequilla	Cocinar los brócolis y la coliflor en un recipiente con una taza de agua y una pizca de sal por 8 min. a potencia HI. No olvide cubrir el recipiente con papel plástico y pinchar. Una vez cocidas las verduras colocar los brócolis en una juguera junto con los huevos y condimentar. Moler hasta obtener una pasta homogénea. Enmantequillar un molde para microondas y agregar la mitad de la pasta de brócolis, colocar sobre esta cogollos de coliflor presionando suavemente con los dedos, luego cubrir con la otra mitad de la pasta. Llevar al horno y cocinar por 13 min. a una potencia de un 80 %. Dejar reposar 3 min. y desmoldar.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (Carne)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Pescado (Reineta en persilade) (CA-1)	4 porciones	4 un. de filete de reineta 2 cuch. de pan rallado 3 cuch. de perejil picado 1 diente de ajo picado fino 3 cuch. de aceite jugo de un limón 2 cuch. de vino blanco sal pimienta	Condimentar los filetes de reineta con jugo de limón, vino blanco, sal y pimienta. Colocar en fuente para microondas, cubrir con papel plástico y cocinar por 4 min. A una potencia de 100 %. Aparte mezclar el perejil, el pan rallado, el diente de ajo, el aceite y sal. Cuando se cumpla la primera parte sacar los filetes de reineta del horno y cubrir con la persilade. Colocar en rejilla alta para gratinarlos. Lleve al horno y grille, apretando la tecla grill/combinación por un tiempo de 8 min.
Pollo (Pechugas de pollo al jamón) (CA-2)	4 porciones	4 un. de pechugas de pollo sin piel y deshuesadas 3 cuch. de aceite 1/2 cucharada de sal pimienta a gusto 1/2 cucharadita de orégano 4 rebanadas de queso mantecoso 4 rebanadas de jamón 3/4 taza de salsa blanca 1/2 cucharada de pimienta (aji de color)	Condimente las pechugas de ave con sal, pimienta y orégano rociarlas con aceite. Colóquelas en una fuente para horno microondas, y cúbralas con papel plástico haciendo pequeños orificios. Cocinelas por 12 min. A una potencia de 100 %. A mitad de la cocción de vuelta las pechugas para una cocción pareja. Dejar reposar 3 min. Una vez listas cúbralas primero con una rebanada de queso y luego una rebanada de jamón. Ponga 2 cucharadas de salsa blanca encima de cada una y espolvoreelas con pimienta. Colóquelas en la rejilla alta para dorar. Grillar por 10 min.
Vacuno (Asado de res a la pimienta) (CA-3)	4 porciones	1 kg. De asiento envuelto en malla o amarrado con pita sal aji de color 3 cuch. De aceite 3 cuch. De mostaza 20 granos de pimienta negra machacada	Al tener la carne dentro de una malla ayuda a mantener la forma, además permite una cocción pareja y un trinchado fácil. Coloque la carne dentro de un refractario para microondas y condimente la carne con sal, aji de color y aceite por todos lados Tape con papel plástico y pinche. Cocinar por 12 min. A una potencia de un 100 %. Una vez terminada la primera etapa deje reposar por 5 min. luego agregue mostaza y espolvoree pimienta negra. Colocar sobre rejilla alta y grillar por 12 min. A la mitad del grillado dar vuelta y colocar mostaza y pimienta por el otro lado.
Cordero (pierna de cordero asada) (CA-4)	4 porciones	1 un. De pierna de cordero de 1 kg. Aprox. 3 dientes de ajo 1 ramita de romero 4 cuch. De aceite 1/2 cucharadita de aji de color 1/2 cucharadita de sal 1/2 taza de vino blanco	limpiar la pierna de cordero de grasas y hacerle pequeños cortes con un cuchillo con filo. Aparte picar los ajos , el romero y mezclar con el aceite . frotar esta mezcla por toda la pierna y sobre todo en las incisiones , condimentar con sal y aji de color. Colocar en un recipiente para horno microondas el vino y la pierna de cordero y llevar al horno por 24 min. A una potencia de 100 %. A mitad de la cocción dar vuelta la pierna. Cumplido el tiempo sacar la pierna colocar directo sobre la rejilla alta y grillar por 16 min. A mitad del grillado dar vuelta. Disponga un plato sobre el plato giratorio del horno para recibir los jugos. Servir con el jugo que se obtuvo de la primera etapa.
Cerdo (Chuletas de cerdo caprese) (CA-5)	4 porciones	4 un. De chuletas de cerdo de 200gr. Cada una aji de color sal 1 tomate en cubitos 100 gr. De queso de cabra en cubitos 1/2 cucharadita de orégano 1/2 diente de ajo picado 1 cuch. De aceite de olivas o maravilla	Condimente las chuletas de cerdo con sal, aji de color, y un poco de aceite. Lleve al horno en una fuente y cubra con papel plástico no olvide hacer pequeños orificios. Cocine por 10 min. A una potencia de 100 %. Deje reposar 4 min. Aparte mezcle el queso de cabra, el tomate, el orégano, el ajo y el aceite de olivas. Coloque esta mezcla sobre cada una de las chuletas de cerdo. En la rejilla alta disponga las chuletas sobre una fuente y grillar por 12 min.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Agregado)

Menú		Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Papas Cocidas (Sd-1)		4 porciones	4 un. de papas medianas sal	Lavar muy bien las papas con cascara y pincharlas varias veces con un tenedor condimentar con sal y colocar en el horno. Cocinar por 14 min. En potencia HI.
Verduras Cocidas (Sd-2)		4 porciones	250 gr de brocolis 8 min, 20 seg. Potencia HI 250 gr de coliflor 8 min, 20 seg. Potencia HI	Al cocinar verduras en el horno microondas es aconsejable colocarlas en un recipiente hondo con una taza de agua y una pizca de sal, luego colocar las verduras y tapar con papel plástico. Tenga cuidado al destaparlas por el vapor que estas generan.
Arroz (Sd-3)	Arroz base	4 porciones	1 1/2 taza de arroz 6 cucharadas de aceite 1/2 diente de ajo 1 trozo de cebolla 1 trozo de pimentón 3 tazas de caldo de ave previamente calentado en el horno	En un recipiente hondo poner el aceite, la cebolla, el ajo y el pimentón. Colocar en el horno por 2 min. En potencia HI. Sacar del horno e incorporar el arroz revolviendo hasta que quede bien impregnado de aceite y lo más parejo posible. Agregarle el caldo y sal al gusto, revolver. Cubrir con papel plástico autoadherente haciendo pequeños orificios y cocinar por 15 min. En potencia HI. Retirar el plástico teniendo cuidado de no quemarse y revolver el arroz con un tenedor. Dejar reposar 5 min. Antes de servir.
	Arroz al curry			Seguir los mismos pasos de la receta anterior, pero en la primera etapa al sacar la cebolla, el ajo y el pimentón del horno agregar media cucharada de curry y revolver posteriormente seguir con la segunda etapa de la receta. Sugerencia : para obtener un mejor resultado, mezcle mitad arroz grano largo y mitad pre graneado. Siga los mismos pasos de coccion.
	Arroz al cilantro			Una vez terminado el arroz y la etapa de reposo agregar dos cucharadas de cilantro picado fresco. Se agrega al ultimo momento para que con el calor del arroz no cambie de color el cilantro.
	Arroz primavera			Cocinar 200 gr. De verduras surtidas descongeladas con 30 gr. De mantequilla por 2 min. En nivel HI e incorporar al arroz en forma homogénea

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COCCIÓN AUTOMATICA (Agregado)

Menú	Cantidad	Ingredientes	Instrucciones
Pasta (Sd-4)	4 porciones		Colocar en un recipiente hondo 1 1/2 lt de agua y llevar al horno por 18 min. A una potencia de un 100 %. Una vez que a hervido agregar media cucharada de sal y dos cucharadas de aceite de maravilla. Colocar la pasta (1 pte. de 400 gr) y cocinar. Espirales carozzi cocinar por 8 min. 30 seg. y 2 min. De reposo Tallarines 87 carozzi cocinar por 8 min. 30 seg. y dejar reposar 2 min.
	4 porciones		Siempre es conveniente revolver durante la cocción las pastas para evitar que se peguen. En el caso de los tallarines colocarlos en forma circular dentro del recipiente y revolverlos durante la cocción. Es posible también colocar el agua ya hervida en el horno para ahorrar tiempo y energía.
Guisos (Goulash) (Sd-5)		1 kg. de carne de vacuno cortada en cubos 1 taza de cebolla picada fina 1 1/2 taza de caldo de carne 1/4 taza de agua 1 taza de champiñones enteros 2 cucharadas de pimienta 2 cucharadas de maicena sal pimienta	En un recipiente combine la carne ya condimentada con sal y pimienta, el caldo de vacuno, la cebolla, los champiñones, la pimienta. Cocinar por 6 min a potencia HI. cubrir con papel plástico y pinchar. luego sacar del horno y agregarle la maicena disuelta en el agua fría Mezclar bien y cocinar por 32 min. a potencia HI . dejar reposar por 4 min.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

DESCONG. AUTOMÁTICO

Tres secuencias de descongelación tiene su horno microondas. 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:

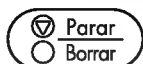
Cuando usted pulsa inicio, el visor cambia el conteo del tiempo de descongelado en forma inversa. El beep del horno sonará dos veces durante el ciclo de descongelación. En cada beep abra la puerta y gire reordenando los alimentos.

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 carne.



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



2. Presione la tecla **Descong Automático dES 1** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **1 y 2. 1.2** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **Inicio/Más 30 Seg.**

DESC. 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 **Descong Rápido**.

TABLA DE DESCONGELAMENTO AUTOMATICO

MENU	CANT.	TEMP.	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
CARNE (dES-1)	0,1 a 2,0 k	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	• Lo indicado es para carnes crudas enteras, bifés en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
AVES (dES-2)	0,1 a 2,3 k	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	• Lo indicado es para pollos enteros y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
PESCADO (dES-3)	0,1 a 2,0 k	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	• Lo indicado es para pescados enteros, filetes y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.

OTRAS INSTRUCCIONES ÚTILES

Para mejores resultados y una labor culinaria agradable, por favor lea su guía de cocina en su totalidad.

PARA MEJORES RESULTADOS:

1. Cuando tenga que determinar el tiempo necesario para cocinar un alimento dado, empiece por utilizar el tiempo mínimo indicado y verifique ocasionalmente el grado de cocción alcanzado. El horno microondas cocina muy rápidamente y por tanto resulta fácil sobrecocinar los alimentos.
2. Cuando la cantidad de comida que se ha de cocinar es muy pequeña o tienen un contenido de agua muy bajo, la comida puede secarse y endurecerse si se cocina por mucho rato.
3. No use el horno de microondas para secar toallas de cocina u otros productos de papel. Se pueden quemar.
4. No cocine, en el horno de microondas, huevos en su cascarón.
5. Cuando cocine alimentos tales como manzanas, papas, yemas de huevo, hígados de pollo, etc., tome la precaución de perforar la cáscara o membrana para evitar que revienten mientras se están cocinando en el horno.

DESCONGELANDO ALIMENTO CONGELADOS:

1. Los alimentos previamente congelados pueden ponerse en el horno para descongelar. (Cerciórese de que se haya quitado todo lo que sea de metal, tales como los alambritos de cerrar bolsas de plástico.)
2. Tenga en cuenta la tabla de Tiempos para Descongelar que encontrará en este Manual.
3. Las áreas que pudieran descongelarse mas rápidamente deben cubrirse con pedacitos de papel de estaño o de aluminio a fin de que se descongelen mas lentamente y de ese modo se uniformen mas el proceso del conjunto.
4. Algunos alimentos no debieran descongelarse totalmente antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápidamente que a veces resulta mejor empezar a cocinar cuando todavía está medio congelado.
5. Puede resultar necesario incrementar o disminuir el tiempo de cocción para determinadas recetas, dependiendo de la temperatura de los alimentos en el momento de empezar a cocinarlos.

NOTA:

El aire que sale a través del ducto de ventilación puede ponerse caliente durante el proceso de cocinar. Esto es normal.

DORADO o BRONCEADO:

Pocos son los alimentos que se cocinen tan rápidamente en el horno de microondas que no alcanzan a dorarse y por tanto puedan requerir algún agente que les añada color.

Se puede recurrir a materiales para cubrir, como por ejemplo el "SHAKE & BAKE" o pimienta y agentes bronceadores como la salsa Worcestershire o Bouquet en chuletas, albóndigas de carne o pedazos de pollo. Los asados de vacuno, aves o jamón, cocinados por 10 a 15 minutos o mas, se dorarán satisfactoriamente sin necesidad de aditivos.

UTENSILIOS DE COCINA

UTENSILIOS DE COCINA:

1. La mayor parte de utensilios de vidrio, cerámica de vidrio, o cristalería resistente al calor, son excelentes. Aquellos que tengan bordes metálicos no se deben utilizar en hornos de microondas.
2. La mayor parte de las servilletas, platos, tazas, cajas y cartones de papel pueden utilizarse como utensilios convenientes. Algunos productos hechos con papel reciclado pueden contener impurezas cuya grasa podría causar arcos de voltajes dentro del horno de microondas.
3. Algunos platos, tazas y otros contenedores de plástico pueden ser también usados en los hornos microondas. Siga las instrucciones del fabricante o la información que le damos aquí en la sección guía de cocina cuando vaya a usar plásticos en la cocina de microondas.
4. No se deben usar, en el horno de microondas, utensilios de metal o utensilios que tengan bordes de metal.

EL CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS

PARA LIMPIAR SU HORNO:

1. Mantenga siempre el interior del horno de microondas totalmente limpio.
Alimentos salpicados o líquidos derramados tienden a adherirse a las paredes del horno de microondas. Lo mejor es limpiarlos de inmediato con un trapo húmedo. Las migajas y alimentos derramados absorben energía de microondas y retrasan el proceso de cocción.
Utilice un paño húmedo para remover las migajas y derrames que puedan haber caído entre la puerta y el marco de la misma.
Es importante mantener esta área totalmente limpia para asegurar que el cierre de la puerta sea hermético. No utilice detergentes fuertes ni limpiadores abrasivos. El tornamesa se puede lavar manualmente y también a máquina.
2. Mantenga limpia la parte exterior del horno.
Limpie la parte exterior del horno con agua y jabón y luego con agua limpia, secando con un paño suave o toalla de papel. Para evitar daños a las partes internas del horno de microondas no permita que el agua se escurra dentro los tubos de ventilación.
Para limpiar el panel de control, abra la puerta del horno de microondas a fin de evitar que funcione accidentalmente, y limpie con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Después de limpiar pulse el botón "CLEAR" por si acaso.
3. Si se acumula vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Eso puede ocurrir cuando el horno de microondas se pone a funcionar en condiciones de alta humedad y no constituye indicación de que hubiera mal funcionamiento de la unidad.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No intente manipular ni hacer ajustes o reparaciones en el panel de control de la puerta, los cierres de seguridad ni ninguna de las otras partes del horno. Las reparaciones deben ser siempre hechas por personal calificado e idóneo.
2. Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta por lo menos a 3 pulgadas (7,5 cms.) o más del borde de la mesa o mueble en que esté colocado el horno, para evitar caídas o vuelcos accidentales durante el uso normal.
3. Para que la programación sea más eficiente, toque el centro mismo de cada tecla con decisión y seguridad. Usted debe oír un beep cada vez que pulsa una tecla, como confirmación de que la misma ha sido debidamente pulsada.
4. No toque ni golpee los controles con objetos tales como cubiertos de mesa, utensilios etc. Pueden ocurrir roturas.
5. Tenga cuidado cuando esté sacando utensilios del horno. Algunos platos absorben calor proveniente de los alimentos cocinados y pueden resultar muy calientes.
6. No proceda a enjuagar los utensilios inmediatamente después de sacarlos del horno. Esto puede causar roturas. Permita que el plato giratorio se enfríe.
7. No use utensilios de vidrio. Vea la sección sobre utensilios en este manual.
8. No haga funcionar el horno estando vacío. Siempre debe haber en el horno ya sea alimentos o agua que absorban la energía de microondas.
9. No caliente alimentos en contenedores cerrados. La presión puede causar explosión y ésta causar daños corporales.
10. No use su microondas para secar papeles o ropas. Pueden incendiarse.
11. Solo use termómetros aprobados para uso en Hornos de Microondas.
12. Asegúrese de que el plato giratorio está en su sitio y gira fácilmente antes de operar el horno.
13. Antes de cocinar, perfora la cáscara de las papas, calabazas enteras, manzanas o cualquier fruta o vegetal cubierto de cáscara.
14. Nunca use su horno de microondas para cocinar huevos en su cáscara. La presión interna puede causar explosión.
15. **No prepare** palomitas de maíz, "popcorn" excepto en recipientes apropiados expresamente fabricados para uso en hornos de microondas.
Jamás Trate de cocer palomitas de maíz "popcorn" en bolsas que no sean la expresamente fabricadas al efecto. Sobrecocinar puede resultar en humo y fuego.
No trate de hacer reventar las semillas que puedan haber quedado sin reventar.
No utilice las bolsas de "palomitas" por segunda vez.

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 bombilla se ha roto
 - La puerta no esta cerrada.
- P ¿Pasa energía de las microondas a través de la 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 reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfore 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. Este 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 (PALOMITAS) en el microonda?
- R Sí, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir "palomitas" en hornos microondas.
 - (2) El palomitas de maíz especialmente preparado y empacado 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 ESTAN COCINANDO "PALOMITAS" SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DESCONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO "PARAR/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 guía de cocina.
- R Revise su guía de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguió correctamente las indicaciones, y ver que fuerza causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas común de uso obtenido por su microondas. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de cocción para revisar lo hecho, como lo hace con una cocción convencional.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

		MB-2642DP
Entrada de energía		220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía		1300 W
Salida de microondas		900 W
Grill		1000 W
Combinación		1300 W
Frecuencia		2450 MHz
Dimensiones exteriores (mm)	ancho	512
	alto	307
	profundidad	400
Dimensiones de la cavidad (mm)	ancho	320
	alto	233
	profundidad	347
Dimensiones de la cavidad		26 L

**SERVICIOS EXCLUSIVOS RED SOLECTRA
Y SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS
QUE ATIENDEN GARANTIA Y POST GARANTIA EN TODO CHILE**

LÍNEA BLANCA	ELECTRODOMESTICOS	AIRE ACONDICIONADO	AUDIO VIDEO	NOMBRE S.T.A.	DIRECCION	CIUDAD	FONO
B	E		AV	GREGORIO SANTANDER	LASTARRIAS 950	ARICA	251777
		AA		AIRNET SA	PEDRO LAGOS 1060	IQUIQUE	425739
B	E	AA	AV	ELECTRONICA EL ATOMO	ORELLA 999	IQUIQUE	428431
B	E		AV	RED SOLECTRA CALAMA	GRANADEROS 1696	CALAMA	341806
B	E		AV	RED SOLECTRA ANTOFAGASTA	AVDA.ANGAMOS 037	ANTOFAGASTA	243135
B	E			SERVICIO TECNICO BARROS	LOS CARRERA 895-A	COPIAPO	219050
B	E		AV	SUMICOM	CHACABUCO 750	COPIAPO	211086
B	E			RICARDO HORMAZABAL S.	COLCHAGUA 841	VALLENAR	613289
			AV	ELECTRONICA LASER	PRAT 1485	VALLENAR	612396
B	E		AV	STA.HECTOR CONTRERAS R.	INDEPENDENCIA 198	OVALLE	621099
			AV	ORLANDO ORREGO I.	CONSTITUCION 714	ILLAPEL	09-8704020
B	E		AV	SERVICIO ECHEVERRIA	CARLOS CONDELL 142	SAN FELIPE	510750
B	E	AA		ELECT.Y REFRIGERACION G.D.	COM.DE LAS COIMAS 134-A	SAN FELIPE	532107
B	E		AV	LUIS GODOY Y OTRA	DIEGO ECHEVERRIA 431	QUILLOTA	357081
			AV	MARIO ALEGRIA S.	ESMERALDA 333 LOCAL 12	LOS ANDES	421605
B	E		AV	RED SOLECTRA VIÑA	5 NORTE 632	VIÑA DEL MAR	976849
B	E		AV	RED SOLECTRA VALPARAISO	MOLINA 340	VALPARAISO	594339
	E		AV	RONALDY ARGANDOÑA	21 DE MAYO 260	SAN ANTONIO	212283
B	E		AV	RED SOLECTRA LA FLORIDA	VICUÑA MACKENNA 8430	SANTIAGO	2811905
B	E		AV	RED SOLECTRA GRAN AVENIDA	GRAN AVENIDA 6095 PAR.16	SANTIAGO	5110311
B	E		AV	RED SOLECTRA VITACURA	G.DE ALDERETE 1651	SANTIAGO	2295600
B	E		AV	RED SOLECTRA IRARRAZAVAL	AVDA.IRARRAZAVAL 4255	SANTIAGO	2773994
B	E		AV	RED SOLECTRA ALAMEDA	ALAMEDA 4821	SANTIAGO	7782283
B	E		AV	RED SOLECTRA V.MACKENNA	VICUÑA MACKENNA 1657	SANTIAGO	5541840
		AA		ANWO CHILE SA	LOS ORFEBRES 380	SANTIAGO	2273033
		AA		H.V.A.C.SERV.DE INGENIERIA	CHILLOE 4899	SANTIAGO	5540371
		AA		CALVO Y CIA LTDA	ARGOMEDO 419	SANTIAGO	6354700
B	E		AV	ELECTRONICA SANTA MARIA	AV.SANTA MARIA 324	STGO-BUIN	8214547
		AA		FERNANDO ALVAREZ	SANTA ELENA 453	STGO-PTE.ALTO	8721638
B	E		AV	DANTEL ELECTRONICA	VALDES 512	MELIPILLA	8324910
B	E			RED SOLECTRA RANCAGUA	DE GEYTER 669 (BARRIO EL TENIS)	RANCAGUA	224001
B	E		AV	ELECTRONICA LIVAJ	RAFAEL CASANOVA 276	SANTA CRUZ	821322
B	E		AV	EDIAN GONZALEZ A	CHILLAN 424	SAN FERNANDO	713071
			AV	ELECTRONICA TELERADIO	CHACABUCO 547	SAN FERNANDO	712522
B	E		AV	RED SOLECTRA CURICO	CARMEN 860	CURICO	313047
B	E		AV	RED SOLECTRA TALCA	4 ORIENTE 1701	TALCA	213595
			V	ELECTRONICA ROBINSON	BRASIL 139	LINARES	213663
B	E			ALEJANDRO HENRIQUEZ N	VALENTIN LETELIER 949	LINARES	213118

**SERVICIOS EXCLUSIVOS RED SOLECTRA
Y SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS
QUE ATIENDEN GARANTIA Y POST GARANTIA EN TODO CHILE**

LINEA BLANCA	ELECTRODOMESTICOS	AIRE ACONDICIONADO	AUDIO VIDEO	NOMBRE S.T.A.	DIRECCION	CIUDAD	FONO
B	E		V	LUIS CERNA V	ARTURO PRAT 460-A	PARRAL	462491
			AV	SOC.PENTAGRAMA LTDA	5 DE ABRIL 336	CHILLAN	213544
B	E			SOC.COM.E INDUSTRIAL J.M.LTDA	ARAUCO 748	CHILLAN	221949
			AV	FAVITRONIC	CONSTITUCION 1017	CHILLAN	215431
			AV	PEDRO SAAVEDRA M.	VALDIVIA 529	LOS ANGELES	323154
B	E			JULIO QUIROZ C	VALDIVIA 529	LOS ANGELES	313161
B	E			VICTOR RAMIREZ F.	ANDRES BELLO 256	ANGOL	711902
			AV	LUIS PERELLI H	TUCAPEL 351	ANGOL	711554
B	E		AV	RED SOLECTRA TEMUCO	PRIETO SUR 905	TEMUCO	236748
B	E			JORGE CARCAMO V	BAQUEDANO 721	VALDIVIA	218193
B	E		AV	ELECTRONICA ANDRADE	PICARTE 739-B	VALDIVIA	259381
			AV	SERVITODO ELECTRONICA	PEREZ 519	OSORNO	232874
			AV	TEC-TEL	COLON 781	OSORNO	232939
B	E			ELECTRO REFRIG.POLO SUR	ARTURO PRAT 1147	OSORNO	236549
B	E		AV	RED SOLECTRA PUERTO MONTT	ANTONIO VARAS 70	PUERTO MONTT	254867
B	E		AV	SERVITELCO	GENERAL PARRA 201	COYHAIQUE	231149
B	E		AV	ELECT.JOSSEAU LTDA	MAIPU 732	PUNTA ARENAS	241651
			AV	SERVIAUSTRAL	AV.ESPAÑA A 667	PUNTA ARENAS	222002
B	E			MENDEZ Y CARTAGENA	CLAUDIO GAY 0827	PUNTA ARENAS	211982

ACTUALIZADO AL 27/07/2000

GARANTIA

Señor Cliente:

En el caso que su equipo falle dentro del período de garantía, presente esta garantía acompañada de su factura o boleta, al Servicio Técnico Autorizado más cercano.

Lea cuidadosamente las instrucciones de manejo, antes de poner en funcionamiento el equipo.

La satisfacción que Ud. obtendrá de él dependerá en gran medida del cuidado que le brinde durante su uso.

Este producto goza de garantía desde la fecha de adquisición y por el plazo que se indica. Cualquier defecto debido a materiales o componentes, está cubierto por la presente garantía, con excepción de los siguientes casos:

1. Problemas derivados del transporte después de la compra.
2. Fallas producidas por conexiones externas, derivadas de la instalación.
3. Mal manejo, mal trato, uso indebido del producto o uso de accesorios inadecuados.
4. Aquellos productos destinados al uso doméstico y que son usados en forma comercial (televisores, electrodomésticos, microondas etc.)
5. Intervención de personal ajeno a nuestros Servicios Técnicos Autorizados.
6. Casos fortuitos o de causa mayor.
7. Además, no cubre las siguientes partes sujetas a desgaste por uso, tales como:

CABEZALES, AGUJAS, TWEETERS Y ACCESORIOS EN GENERAL.

Recuerde que al solicitar un servicio de garantía para este producto, debe hacerlo en el "Servicio Técnico Autorizado" más cercano, presentando el equipo, esta garantía y la factura o boleta correspondiente.

La falta de mantención adecuada anula esta garantía.

Muchas gracias.

LG ELECTRONICS INC. CHILE LIMITADA

Producto Horno Microondas	Modelo MB-2642DP
Garantía 3 meses	Convenio Adicional de Reparación 9 meses
Ciudad	Fecha de Compra día mes año N° Factura
Distribuidor	N° de Serie

REGISTRO DE GARANTIA

En caso de solicitar atención en **GARANTIA** este registro deberá ser recortado por el **SERVICIO TECNICO AUTORIZADO** y enviado a **SOLECTRA**, debidamente llenado.

LG ELECTRONICS INC. CHILE LIMITADA

Producto Horno Microondas	Modelo MB-2642DP
Garantía 3 meses	Convenio Adicional de Reparación 9 meses
Ciudad	Fecha de Compra día mes año N° Factura
Distribuidor	N° de Serie

